

## *Entreprendre avec MONBANA, Réseau et partenaire de confiance*

La Chocolaterie MONBANA accompagne l'envie d'entreprendre des porteurs de projets et investisseurs qui voient dans la franchise un modèle aux nombreux avantages.

Avant de se lancer, rendez-vous PAVILLON 1 STAND R111 au salon FRANCHISE EXPO Paris du 19 au 22 mars 2023 !

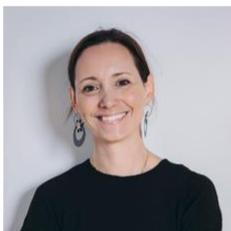
### DES AMBITIONS SOLIDES DE DÉVELOPPEMENT

Saintes, les Sables d'Olonne et plus récemment la première boutique parisienne... La Chocolaterie poursuit sa dynamique de développement, que ce soit en création ou en reprise, et affiche sa volonté d'ouvrir 3 à 5 nouveaux points de vente par an.

En 2023, de nouveaux projets se profilent et se concrétisent avec notamment l'ouverture en franchise de la 28<sup>ème</sup> boutique à Challans, en Vendée, début février.

La Chocolaterie MONBANA, c'est une passion et l'amour des produits gourmands. C'est également des rencontres qui illustrent de belles histoires.

Focus sur Noémie LOUAISIL, ancienne vendeuse dans la boutique de Vitré, et de son associée, Tiphaine MOREL. Les 2 jeunes femmes de moins de 30 ans ont souhaité évoluer ensemble pour se lancer dans l'aventure entrepreneuriale et reprendre en duo la franchise de Vitré. Noémie est d'ailleurs à présent la plus jeune franchisée du réseau.



« C'est toujours très enthousiasmant de voir se réaliser de nouvelles histoires. À l'image de Noémie et de Tiphaine qui ont repris la boutique

de Vitré, la chocolaterie MONBANA accompagne tous les talents dans leur souhait d'entreprendre en franchise. Notre équipe reste à l'écoute de ces projets pour pouvoir s'engager à leur côté. »

Catherine Leroy, Directrice Développement Réseaux du groupe Saveurs & Délices.

Dans cette volonté de mailler toujours plus le territoire, la Chocolaterie est actuellement à pied d'œuvre pour sélectionner des emplacements attractifs sur les secteurs de Toulouse ou d'Aix-en-Provence, pour lesquels elle a déjà de beaux profils.

## UN RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER

Un petit-déjeuner d'échanges au sein de la boutique parisienne en compagnie de la Directrice du Développement du groupe. L'occasion pour tous les candidats de découvrir l'univers de la franchise et les coulisses d'une boutique.

- Inscription sur [franchise@monbana.fr](mailto:franchise@monbana.fr)
- Vendredi 3 mars de 10h à 13h



## L'APPUI D'UN GROUPE AUX CÔTÉS DES PORTEURS DE PROJETS



« Le chocolat est une valeur refuge qui s'inscrit dans le marché très porteur de la gourmandise. D'un point de vue business, c'est également un secteur très concurrentiel. Dans ce contexte, l'appui d'un groupe comme Saveurs & Délices est très rassurant pour les futurs candidats et investisseurs. C'est pourquoi nous sommes fiers de notre capacité à pérenniser notre réseau et nos positions. »

Jean AYMES, Directeur Marketing et Communication du groupe Saveurs & Délices.

Pour soutenir ces valeurs d'excellence, de passion et d'esprit d'équipe, le partenariat avec Maxime Sorel, skipper de l'IMOCA V and B – Monbana – Mayenne, illustre parfaitement cette volonté d'aller plus loin tout en contribuant à offrir des plaisirs plus sains et raisonnés à ses clients et consommateurs.



« En tant qu'acteur économique local et partenaire portant la voile dans son cœur, c'est un projet fédérateur et ambitieux qui sert la notoriété de la Chocolaterie Monbana. » complète Jean AYMES.

Reprise par Saveurs & Délices en 2017, la Chocolaterie MONBANA déploie les atouts que lui confère son modèle mêlant expertise et savoir-faire, elle entend aussi mettre plus en avant les engagements sociétaux, environnementaux et responsables du groupe. Parce que les temps changent et que les attentes évoluent, le groupe est engagé dans une démarche RSE permettant de donner une dimension concrète et inspirante à ses actions.

## À PROPOS DE LA CHOCOLATERIE MONBANA

Spécialiste historique du chocolat en poudre depuis 1934, la Chocolaterie MONBANA a su se diversifier avec succès et propose aujourd'hui une collection de plus de 250 spécialités qui répondent à toutes les envies : à boire, à croquer, à déguster, à cuisiner, à o rir ou à s'o rir. Ce savoir-faire séduit en France ainsi que dans 60 pays du monde entier, et s'illustre à travers une distribution multicanal : réseau de magasins et d'épicerie fines, boutique en ligne, ou encore accompagnements et o res spécifiquement conçues pour les marques et les professionnels du secteur hors domicile.