



Communiqué de presse / 12 JANVIER 2022

BOULANGERIE LOUISE OUVRIRA UNE NOUVELLE FRANCHISE, A IFS, DANS LE CALVADOS, LE 20 JANVIER 2022

Le 20 janvier prochain, l'enseigne de boulangeries artisanales « Boulangerie Louise » ouvrira une nouvelle franchise à Ifs, dans le Calvados (14). Sous la direction de Dimitri GAQUIERE, Jean Baptiste GALOUZEAU et Fouad ANSRI, la boulangerie proposera une gamme complète de pains artisanaux, de viennoiseries et de pâtisseries et disposera d'un espace restauration et d'un espace café.

Créée en 2010, à Roncq (59), dans les Hauts-de-France, l'enseigne - qui compte aujourd'hui plus de 140 points de vente en France et en Belgique, a décidé de se lancer dans la franchise début 2019. Depuis la première franchise ouverte en juillet 2020 à Breuil-le-Vert (Oise), quatre autres ont ouvert leurs portes, confirmant le succès de l'enseigne et de l'offre proposée.



Une offre complète de pains artisanaux, de viennoiseries et de pâtisseries, ainsi qu'une gamme de sandwiches et salades pour une pause gourmande à tout moment de la journée

Baguettes, recettes uniques de pains spéciaux, viennoiseries, pâtisseries, sandwiches : au total, la nouvelle boulangerie Louise de Ifs, située 6 Rue Edouard Branly, proposera dès son ouverture près d'une centaine de références de boulangerie, pâtisserie et petite restauration. Labellisées « Boulangerie Artisanale », les boulangeries Louise assurent aux clients un pain fabriqué sur place selon un savoir-faire artisanal, par des boulangers diplômés. A ce niveau de qualification et d'expertise s'ajoute le soin particulier apporté au choix des matières premières, et notamment de la farine. La boulangerie s'approvisionnera auprès de fournisseurs locaux, garantissant une traçabilité totale et une production de qualité. Boulangerie Louise, ce sont aussi des recettes locales créées en magasin. Dans sa volonté de satisfaire les attentes de ses clients, la boulangerie proposera régulièrement dans l'année une nouveauté boulangère ou pâtissière, dont la recette sera élaborée en interne par le boulanger en charge du développement de l'offre.

La boulangerie proposera par ailleurs un espace restauration, ainsi qu'un espace café avec fauteuils, pour ceux qui souhaiteraient rester sur place et profiter du cadre pour faire une pause (14 places assises en intérieur, 30 places en terrasse).

Boulangerie Louise, un employeur local et une enseigne engagée en faveur du développement durable

Les boulangeries Louise privilégient l'emploi local. Dans le cadre de cette ouverture, huit personnes ont été recrutées dont un responsable fabrication, un boulanger diplômé, un responsable des ventes, un préparateur



pâtissier diplômé en cuisine, quatre vendeuses polyvalentes, un apprenti boulanger et un apprenti vente. Ces recrutements ont été réalisés en partenariat avec l'agence Pôle Emploi locale.

Boulangerie Louise met également un point d'honneur à intégrer les problématiques RSE dans son développement. Ainsi, comme tous les points de vente de l'enseigne, la boulangerie prévoit de lutter contre le gaspillage alimentaire. Parmi les actions envisagées : mise en place du dispositif « too good to go » (paniers d'invendus à bas prix), dons quotidiens aux associations, création de recettes à partir d'invendus. Aussi l'enseigne prend en considération la problématique des emballages. La boulangerie optera donc pour une sacherie recyclable et des emballages plastiques en RPET (contient du recyclé). De même, les couverts distribués aux clients qui en feront la demande seront en bois et donc biodégradables. Enfin, les équipes adopteront un protocole d'écogestes pour lutter contre le gaspillage énergétique.

La boulangerie Louise d'Ifs (14)

- Ouverture : 20 janvier 2022
- 5^{ème} franchise de l'enseigne sur le territoire français
- Adresse : 6 Rue Edouard Branly 14123 IFS (entre Biocoop et Volkswagen sur la zone de L'Hypermarché Leclerc de Ifs)
- Gérants : Dimitri GAQUIERE / Jean Baptiste GALOUZEAU / Fouad ANSRI
- Surface : 230 m²
- Horaires d'ouverture : Du lundi au samedi de 7h30 – 19h30. Fermeture le dimanche.

A propos :

Boulangerie Louise est une enseigne de boulangerie artisanale créée dans les Hauts de France en 2010. En 2019, Boulangerie Louise a réalisé un chiffre d'affaires de 100M€. Son réseau est composé de plus de 130 points de vente en France (dans les régions Hauts de France, Grand-Est, Grand-Ouest et région Parisienne) et 10 en Belgique. Elle emploie 1 800 salariés, dont 35 au sein de son siège social et 300 boulangers. Les boulangeries Louise détiennent toutes le label Artisan Boulanger. Ce label, gage de qualité, assure aux clients que le pain est fabriqué sur place selon un savoir-faire ancestral et artisanal, par des boulangers diplômés. A ce niveau de qualification et d'expertise s'ajoute le soin particulier apporté au choix des matières premières, notamment de la farine. Boulangerie Louise travaille en effet dans chacune des zones où elle est présente avec des meuniers locaux, garantissant une production de qualité qui confère aux produits Louise toutes leurs saveurs.

WWW.BOULANGERIELOUISE.COM