

PASSEPORT POUR LA FRANCHISE

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le 19 septembre 2022

Découvrez les 14 finalistes du Passeport pour la Franchise 2022 !

Pour cette 7^{ème} édition, le jury, composé de tous les partenaires du concours Passeport pour la Franchise ([Progressium](#), [Caisse d'Epargne](#), [Frey](#), [Gouache Avocats](#), [Data Analysis](#), [La Conciergerie de l'Architecture](#), [L'Officiel de la franchise](#), [Toute la Franchise](#), [Franchise & Concept\(s\)](#), [France Snacking](#), [B.R.A. Tendances Restauration](#) et [MBD Open Franchise](#)), a sélectionné 14 finalistes.

Ces candidats concourent pour un ou plusieurs des 6 prix décernés : prix Création de Réseau, prix Développement de Réseau, prix Spécial Restauration, prix Spécial Retail, Prix Spécial Services, prix Spécial Frey.

Les lauréats du Passeport pour la Franchise bénéficieront de toutes les missions d'experts destinées à accompagner leur développement en franchise, **pour une valeur totale de dotations de plus de 250 000 €.**

Parmi les concepts retenus, on note des restaurants à thème ou exploitant la vague des nouveaux concepts :

- **[Un Dimanche à Paris](#)** : est né de la passion d'un créateur, Pierre Cluizel, pour qui le dimanche n'est pas un jour comme les autres ; il a imaginé un lieu qui ressemble à tout ce dont vous avez toujours rêvé. Un rêve qui réunit cuisine, pâtisserie et chocolaterie, mais aussi restaurant, salon de thé et café. Une marque créée depuis 12 ans, un concept architectural très avancé et très différenciant ; c'est également un modèle d'activité et économique singulier, financièrement extrêmement séduisant pour les franchisés opérateurs en Food & Beverage. Le jury a souhaité soutenir Pierre Cluizel, son fondateur passionné, dans son développement commercial actuel, tant en France qu'au Moyen-Orient et en Asie.
- **[Beer's Corner](#)** : un concept ouvert en 2017 de bar à bières créé par des passionnés pour des passionnés ! La qualité est LE maître mot : 100 bières sélectionnées avec soin, françaises, locales et du monde entier ; le meilleur de la charcuterie française et espagnole est proposé ; côté fromages, ils sont issus de nos régions, d'Irlande et d'Italie ; tout est tranché finement sur place. Des événements variés artistiques, musicaux ou sportifs sont régulièrement proposés, dans une ambiance cosy et chaleureuse.

- **Le Comptoir de Mamie Bigoude** : [après](#) avoir optimisé le concept en 2018, en simplifiant la carte et en renouvelant la déco, le fondateur Benoist Simeon a transformé la Jeune Mamie, née en 2008, en une mamie plus déjantée et plus rock'n roll que jamais sous l'enseigne « Le Comptoir de Mamie Bigoude ». L'enseigne casse les codes de la crêperie traditionnelle et se positionne comme le spécialiste de la galette et de la crêpe. Elle répond aux nouvelles tendances Bio, Healthy et sans gluten, et offre plus de 10 000 combinaisons possibles pour composer sa propre galette ou crêpe, dans une décoration de récupération et de création pleine d'originalité, type « pop-art » revisitée pointue et aboutie.
- **Galbar** : [un](#) concept tendance street food et finger food de galettes et crêpes, ouvert en mai 2020, qui s'appuie sur une présentation innovante en cône avec topping soigné, des produits français sourcés et une cuisine maison avec des recettes originales. Galbar n'est ni une crêperie classique, ni une crêperie Fastfood, mais un Bar à galettes et crêpes iconiques.
- **Ahoy Restaurant** : [créé](#) en 2019, à Capbreton, ce restaurant est le fruit de la concertation d'un frère et d'une sœur, Jimmy et Amandine, tous deux passionnés de food et de concept novateur. Ils proposent un buffet de taille réduite, avant tout de qualité, une cuisine au barbecue faite maison et équilibrée, une offre sur mesure permettant la personnalisation, des spécialités culinaires inspirées des quatre coins du monde. Le restaurant présente un design architectural 100 % ergonomique et accueillant, à l'ambiance chaleureuse et conviviale (avec des touches de bois et de toile de jute ; la tôle, les woks et les néons apportent une touche de modernité industrielle).

Ont également été retenus :

- **Victor & Compagnie** : [ce](#) sont aujourd'hui deux boulangeries traditionnelles aux abords de Lyon (à Craponne et l'Arbresle) et une à la Croix-Rousse que Christophe Girardet a créées avec sa femme Nathalie. Près de 3 000 baguettes sortent tous les jours de leurs fours, mais aussi des buns pour le Hard Rock Café lyonnais ou encore pour la chaîne Burgers de Papa.

Victor & Compagnie est à la fois leur vitrine, leur laboratoire et leur bras armé pour exprimer la manière dont ils voient la boulangerie d'aujourd'hui, authentique et engagée. L'amour du bon pain et du terroir sont les fondations de leurs boulangeries. Ils travaillent avec de la farine locale payée au juste prix, car pour eux, le local n'est pas un argument, c'est leur ADN. Engagés, ils s'entourent aussi d'artisans de la région Auvergne Rhône- Alpes pour proposer de vrais bons produits : yaourts fermiers, jus de fruits. Pour aller toujours plus loin, ils réutilisent même leur pain afin de développer, avec un brasseur indépendant, de la bière.

- **21 Paysans** : a été créé en 2017, à Nice, par Eliott Mercier, afin de résoudre le problème de l'accessibilité du produit local ; c'est un réseau de concept-stores alimentaires en circuit court, avec une marque forte protégée, une connaissance approfondie de l'agriculture biologique sur petites surfaces (agriculture régénérative), un réseau de 140 paysans partenaires, une boutique « proof of concept » (combinant restauration, épicerie et primeur, de 300 mètres carrés, rue Valperga à Nice), une boutique de déploiement primeur/épicerie (de 80 mètres carrés, rue Boyer à Nice), un site de vente en ligne et un Progiciel de Gestion Intégré, développé en interne et propriété exclusive de l'entreprise...

- **Louis Herboristerie** : **présente** à la fois en ligne et en boutique physique (1 magasin pilote à Charleville, 2 ouvertures en franchise prévues cette année) 8 000 références en phytothérapie, thés, cosmétiques et soins naturels pour les animaux. Une gamme en nom propre de plusieurs centaines de plantes, de thés et de tisanes en vrac.

Les conseillers et vendeurs sont formés en naturopathie, pour un conseil hyper personnalisé et qualitatif. L'enseigne travaille avec un réseau de thérapeutes (200 en France) qui redirigent leurs clients vers leur site / magasin pour acheter les produits conseillés.

L'enseigne compte plus de 180 000 clients et va fêter ses 10 ans l'année prochaine.

- **Like You Fitness** : **un** concept expérimenté depuis 9 ans de clubs de fitness à taille humaine, de proximité, réunissant différents espaces d'entraînement ; certains espaces sont très habituels (plateau cardio, musculation...), on peut aussi retrouver des prestations plus novatrices, comme l'électrostimulation, et des disciplines différentes comme le self défense. Tout cela, dans un cadre très cosy, chaleureux et rassurant.

- **Bébézen** : un concept de micro-crèche (ouvert aux enfants de 0 à 6 ans), de cabinet de sophrologie et d'une boutique de produits zen (produits cousus mains, produits de soins naturels, jeux et matériels en bois, en plastique naturel ou cousus mains).

La société a été créée en SCOP, en 2018, par les deux gérantes diplômées et formées à l'accueil des enfants dans la bienveillance et aux situations particulières. Bébézen est un projet collectif et démocratique inscrit dans la durée, une entreprise à la gestion participative impliquant et responsabilisant les collaborateurs.

- **Georges Cat** : un hôtel pour chats à Nantes qui accueille tous les chats (qu'ils soient chatons, adultes, grognons ou dynamiques) dans le confort d'un spacieux loft de 180 m² avec jardin !
Georges Cat offre des services dignes d'une pension de luxe : une application de réservation dédiée, des chambres individuelles ou familiales, une assistance vétérinaire d'expérience, une formule séjour convalescence, un espace de plein air et jardin extérieur, une salle de jeux d'intérieur, un album photos personnel, un bilan post-séjour.

- **Pharma Piscine (AB Pool)** : a été créée en 2016 par Yann Aquilina et Matthieu Bouvier pour apporter des solutions innovantes aux installateurs et aux utilisateurs de piscines. Tous leurs produits sont conçus et fabriqués en France. Avec plus de 15 années d'expériences chacun dans le marché de la piscine, ils ont pu s'appuyer sur leur expertise pour inventer, concevoir et fabriquer de nouveaux produits. Le premier projet qu'ils ont lancé est la goulotte bac tampon ISI-MIROIR. Ce concept révolutionnaire permet aux constructeurs de piscines de mieux maîtriser la réalisation d'une piscine miroir tout en réduisant le coût de cette option. ABpool possède plus de 20 brevets français, européens et mondiaux.

- **Logic Académie des Télécoms** : Logic est une entreprise innovante, résolument tournée vers le futur, sur les sujets principaux de la formation et de l'emploi. L'entreprise dispose de processus solides ayant fait leur preuve depuis 20 années.

- **Gilbert Secrétariat** : c'est l'assistance en toute confiance ! Odile Gilbert et son associée proposent depuis janvier 2014 des services de secrétariat et d'assistance administrative pour TPE-PME, sur site ou à distance. L'enseigne aide également les experts judiciaires dans l'élaboration des dossiers d'expertises.

Les concepts sélectionnés pour le prix spécial Frey

Le prix spécial Frey permet de récompenser un concept prometteur par un an de loyer gratuit (plafonné à 80.000 € HT) dans un centre commercial de plein air de la foncière Frey.

Les concepts sélectionnés pour ce prix spécial sont **Le Comptoir de Mamie Bigoude, Beer's Corner, Galbar, Ahoy Restaurant**, déjà cités pour les autres prix. Le règlement du concours permet potentiellement à un même candidat d'obtenir plusieurs prix.

Prochain rendez-vous : le 28 septembre 2022

Les finalistes ont défendu leurs projets respectifs le 16 septembre 2022 au cours d'un oral devant le jury, composé de tous les partenaires experts du concours. Cet oral a eu pour objectif d'approfondir la connaissance des concepts et l'analyse comptable pour en apprécier la rentabilité, ainsi que d'évaluer la capacité des dirigeants à appréhender leur nouveau métier de franchiseur.

A l'issue de cette journée, les lauréats ont été désignés. Ils seront dévoilés lors de la Cérémonie de remise des prix qui se déroulera le 28 septembre prochain.