

Gino & Marisa se lance en franchise pour célébrer la bella vita italienne



Gino & Marisa, **concept store dédié à la gastronomie italienne, lauréat des Trophées du Commerce de la CCI Le Mans Sarthe**, s'ouvre à la franchise. Fondé en 2021 par un **couple d'anciens banquiers amoureux de l'Italie**, l'enseigne lance son développement sur la **moitié nord de la France**.

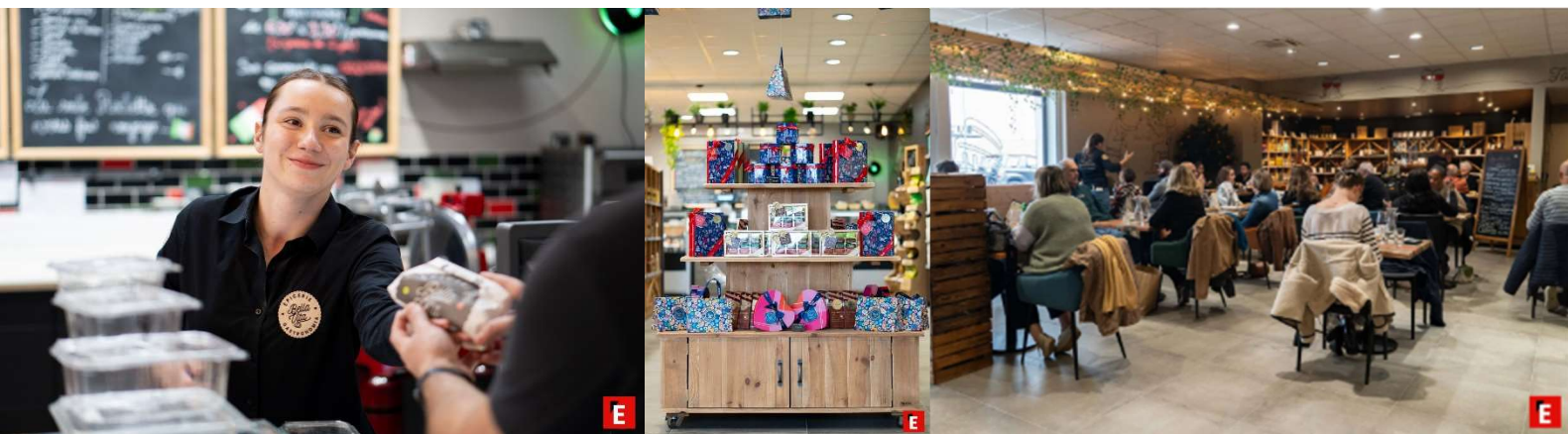
Convaincus par la pertinence et les résultats de leur **établissement du Mans, rentable dès la 1^{re} année et en croissance de 20 % par an depuis son lancement**, les fondateurs prévoient un **développement mixte, à la fois en franchise et en propre avec un 2^e pilote à Rennes fin 2026**.

L'enseigne sera présente au salon **Franchise Expo Paris**, du **15 au 17 mars 2025**, à Paris Expo Porte de Versailles, Pavillon jeunes réseaux, stand W144.

Un concept qui célèbre l'art de vivre à l'italienne

Après un parcours dans la finance et la banque de grande distribution, Caroline et Guillaume Dufeu ont souhaité **se reconvertir et créer un projet entrepreneurial ayant du sens**. Amoureux inconditionnels de l'Italie, de sa gastronomie et de son art de vivre, ils ont créé Bella Vita Gastronomia en 2021 au Mans, qui deviendra **Gino & Marisa, la bella vita gastronomia** en 2024. « Au-delà d'un point de vente, Gino & Marisa est avant tout **un lieu de vie chaleureux**, empreint de **convivialité** et de **bonne humeur**, qui a vocation à faire rêver et voyager les gens », expliquent les fondateurs.

« La franchise s'est imposée comme une évidence car notre volonté est de diffuser la *dolce vita* italienne le plus largement possible. Nous voulons **faire vivre la bella vita à nos clients, nos salariés et nos franchisés** », martèlent Caroline et Guillaume Dufeu.



Un concept multi métiers et multi activités

Gino & Marisa propose une large gamme de **produits 100 % italiens de qualité, accessibles au plus grand nombre**, autour de 4 univers :

- **épicerie** : 1.200 références ;
- **espace traiteur** : 10 mètres linéaires dédiés aux produits frais ;
- **cave** : 200 références ;
- **espace dégustation** de 45 couverts où sont servies le midi des pizzas et des pâtes réalisées exclusivement avec les produits du magasin.

La clé du succès réside dans la **synergie entre ces différents métiers** : l'espace dégustation permet de faire découvrir les produits des rayons épicerie, traiteur et cave, générant ainsi des ventes croisées.

En complément de ces 4 métiers, Gino & Marisa a développé une **offre à destination des particuliers et des professionnels** – entreprises, associations, collectivités – qui représente aujourd'hui **8 % du chiffre d'affaires** :

- **plateaux dégustation** à emporter ou en livraison ;
- **cocktails** lors d'événements avec des ateliers et animations autour des produits italiens ;
- **paniers garnis** packagés ou à composer soi-même.



Une centrale d'achat et une centrale de référencement pour optimiser les appros

Gino & Marisa a mis en place une centrale de référencement et une centrale d'achat afin de **sécuriser ses approvisionnements** et de proposer des produits de qualité accessibles au plus grand nombre tout en générant une **marge confortable assurant la pérennité du modèle**. « Pour sélectionner les meilleurs produits italiens, nous partons chaque année en Italie pour aller rencontrer les producteurs », confient Caroline et Guillaume Dufeu.

La centrale de référencement donne accès à **des fournisseurs italiens référencés**, afin de commander en direct jusqu'à **5.000 produits à des tarifs négociés**.

La centrale d'achat, en cours de structuration, permet de bénéficier de conditions encore plus avantageuses pour les produits générant les plus fortes marges. « La centrale d'achat Gino & Marisa, c'est **300 références incontournables**, qui représentent notamment **80 % du rayon frais** : fromages, charcuteries, antipasti, pâtes fraîches, lasagnes, arancini, etc. »

Un concept immersif pour plonger dans la dolce vita italienne des années 1970

Amoureux de la gastronomie et de l'art de vivre à l'italienne, Caroline et Guillaume Dufeu ont créé un lieu où **la bonne humeur et la convivialité** sont les maîtres mots, un lieu où l'on peut découvrir, consommer et acheter des produits italiens de qualité.

« Entrer chez Gino & Marisa, c'est s'échapper un instant de sa vie quotidienne pour vivre un moment hors du temps, plongé dans la *dolce vita* italienne », expliquent Caroline et Guillaume Dufeu.

Le consommateur est accompagné tout au long de sa visite par **les égéries de l'enseigne, Gino et Marisa**, un couple d'amoureux rétro que l'on retrouve attablés en train de trinquer, devant la tour de Pise ou le Colisée, en balade en Vespa ou en Fiat 500. Le logo Gino & Marisa et les dessins des égéries évoquent *La Linea*, série d'animation des années 1970 créée par le dessinateur italien Osvaldo Cavandoli.

Oranger dans l'espace dégustation, Vespa au milieu de la cave, pergolas en bois couvertes de lierre et de guirlandes lumineuses, ambiance sonore de la radio italienne... tout est fait pour **faire voyager les clients dans l'insouciance des années 1970 en Italie** et leur faire découvrir le patrimoine culinaire de la Botte.



Un attrait grandissant pour les produits et la cuisine italienne

L'ensemble du marché des produits italiens (pâtes, fromages, charcuteries, huiles et condiments) a atteint **36,8 milliards d'euros** en France en 2023, soit une **progression de 9 %** par rapport à l'année 2022. Les Français dépensent en moyenne **1.200 € de produits alimentaires italiens par ménage et par an**.

D'après un sondage Harris Interactive, 94% des Français affirment apprécier la cuisine italienne et la déclarent souvent comme la plus raffinée (16% des sondés), la plus variée (14%), la plus savoureuse (24%) et la plus consensuelle (20%). Et 69% des personnes interrogées consomment des plats italiens au moins une fois par mois au restaurant.

En 2019, selon une étude réalisée par Infopro Digital Études, 86% des Français affirmaient se rendre en restaurant pour consommer des produits italiens et 57% dans des épiceries fines.

En France, le secteur de la restauration italienne a généré **229 milliards d'euros en 2023**.

Un développement raisonné et progressif dans la moitié nord de la France

Gino & Marisa envisage un développement progressif, afin de prendre le temps de bien accompagner ses franchisés et de se structurer pour accompagner la montée en puissance du réseau. **L'objectif est d'intégrer un premier franchisé en 2025**, deux en 2026 et d'atteindre un **total de 6 ou 7 points de vente fin 2027**.

En parallèle du développement de la franchise, Gino & Marisa travaille sur l'ouverture d'un **deuxième pilote à Rennes, prévue en novembre 2026**.

L'enseigne souhaite se développer en **priorité dans le Grand Ouest**, autour de sa ville natale du Mans, notamment dans les villes suivantes : Angers, Blois, Brest, Caen, Chartres, Châteauroux, Dreux, Évreux, La Rochelle, Le Havre, Lorient, Nantes, Orléans, Poitiers, Rouen, Saint-Brieuc, Tours, Vannes.

« Le nord-est de la France nous intéresse également car on y trouve une forte communauté italienne », soulignent Caroline et Guillaume Dufeu. « S'implanter dans des villes comme Lille, Metz, Reims ou encore Strasbourg permettrait d'apporter la chaleur et le soleil italiens dans les régions de France qui en sont les plus éloignées géographiquement. »

Un accompagnement des franchisés à chaque étape de leur projet

Gino & Marisa a travaillé pendant plus d'un an avec le leader du conseil aux franchiseurs Franchise Management. L'objectif ? Créer un **système de franchise vertueux** et mettre au point tous les outils et process afin d'**accompagner efficacement les franchisés tout au long de leur parcours entrepreneurial**.

Aide à la construction du projet, formation complète au métier de Gino & Marisa, accompagnement à l'ouverture, kit de communication hebdomadaire, plan d'action commerciale... rien n'est laissé au hasard afin de donner toutes les chances aux premiers franchisés de réussir leur projet entrepreneurial.

Les premiers franchisés bénéficieront d'une **proximité avec les fondateurs** et auront l'opportunité de **participer activement à l'évolution de l'enseigne**.

Les profils recherchés

Gino & Marisa recherche des franchisés en priorité dans **les Pays de la Loire, la Bretagne, la Normandie, le Centre, le Grand Est et les Hauts-de-France**. Des **femmes et des hommes capables d'incarner la *bella vita* italienne** et les valeurs de convivialité et de partage défendues par l'enseigne. « Des épicuriens qui aiment la vie et les gens », comme aime à le rappeler Caroline Dufeu.

Le profil idéal est doté d'un **sens inné du commerce et de la relation client**, sans être nécessairement issu du monde de la restauration ou du commerce de bouche.

Les conditions d'accès

Droits d'entrée : 15.000 €

Apport personnel : 70.000 €

Investissement global : 300.000 €

Redevances d'exploitation : 3 % du CA

Redevance de communication : 2 % du CA

Type de contrat : franchise

Durée du contrat : 7 ans

Implantation : zone commerciale ou retail park en périphérie des villes de plus de 30.000 habitants

Superficie du local : 250 à 600 m²

À propos de Gino & Marisa

Fondé en 2021 par un couple de passionnés de l'Italie, Gino & Marisa est un concept store immersif basé au Mans, qui propose une incursion dans la *dolce vita* italienne des années 1970. Son offre de produits 100 % italiens est construite autour de plusieurs activités complémentaires : épicerie, traiteur, cave et espace dégustation. Après 4 ans de croissance à deux chiffres, dont un 4^e exercice à +30% représentant 600 k€ de chiffre d'affaires, Gino & Marisa se lance en franchise, offrant à des entrepreneurs passionnés l'opportunité de vivre et de faire vivre à leurs clients la *bella vita* italienne.

Gino & Marisa a remporté le **prix Qualité et le prix Entrepreneuriat des Trophée du Commerce de la CCI Le Mans Sarthe**. Avec cette 1^{re} édition des Trophées du Commerce, le réseau des CCI entend célébrer tous ceux et toutes celles qui, au quotidien et partout en France, œuvrent pour dynamiser le cœur des villes et des villages en créant leur activité, en innovant, en proposant des produits ou services soucieux de l'environnement et de qualité. Gino & Marisa est en lice pour le niveau régional du concours organisé par la CCI Pays de la Loire au printemps 2025.