



**DOSSIER DE PRESSE
SEPTEMBRE 2022**



Destination Green Bagel Café

C'est une remise en question professionnelle et sa passion pour les bons produits qui ont poussé Frédérique Giret, la fondatrice de Green Bagel Café, à se lancer dans l'aventure du bagel. Après 15 ans passés en tant qu'hôtesse de l'air, Frédérique fonde en 2014 son premier restaurant à Cannes Green Bagel Café. L'idée : revisiter le bagel, ce petit pain rond doté d'un trou en son milieu et garni généreusement, à la française, avec des produits minutieusement choisis et ultra savoureux. L'enseigne décolle rapidement et fort de son succès se développe en franchise à partir de 2020.

Aujourd'hui, Green Bagel Café compte 13* points de ventes dans 10 départements et prévoit l'ouverture de 4** nouvelles franchises avant la fin d'année 2022. Une solide ambition de développement pour Frédérique Giret qui a pour seul objectif de transmettre sa passion, sa marque et ses valeurs via son réseau de franchise.

Green Bagel Café est un acteur particulièrement féroce en France qui bouscule le marché, déjà concurrentiel autour du bagel. L'enseigne se démarque par des saveurs authentiques en s'appuyant sur un circuit court et des produits de qualité. Le crédo ? Proposer des recettes réconfortantes, faites maison, dans une ambiance chaleureuse et sobre.





L a r e c e t t e d u s u c c è s

Produits frais, circuits courts et dégustation 360°, 16 recettes gourmandes de Bagel ont été élaborées pour satisfaire toutes les envies.

On retrouve le **Classique Grizzly** -Cream cheese, saumon fumé, ciboulette, avocat, câpres, confit d'oignons- pour les plus téméraires,

Le Dodu-Cream cheese, filet de dinde, crispy bacon, caviar de tomate, *concombre, moutarde US- pour les grandes faims ou encore

Le Classic* Cream cheese, tomates, avocat, salade, concombre, poivre, pour les végétariens.

Les sandwiches sont accompagnés de chips, salade soupe l'hiver et gaspacho l'été. prix entre 7 € et 13,50 € L'objectif est d'apporter du plaisir et de la gourmandise dans un environnement convivial.

« Le Bagel de Camille »,
une recette de bagel
signature, Pâte à
tartiner, bananes,
amandes effilées.





L'enseigne ne se cantonne pas au bagel qui a fait son succès mais fait la part belle à la fraîcheur en proposant 6 recettes de salades généreuses et toujours confectionnées minutes comme les bagels.

Green Bagel Café s'adapte à tous les fuseaux horaires en proposant, 3 formules de petit déjeuner, deux recettes de brunch ainsi que des petites douceurs pour le goûter à déguster tous les jours. Tous les temps forts de la journée sont accompagnés de boissons chaudes ou de boissons fraîches.

La dégustation tient toutes ses promesses aussi bien sur place pour un long courrier, à emporter, en click & collect ou en livraison pour une escale. Green Bagel Café s'engage à respecter au maximum une politique RSE dans tous ses points de vente en utilisant des emballages et gobelets en plastique recyclables.

A propos

À 35 ans, Frédérique Giret réfléchit à un projet de reconversion autour d'un domaine qu'elle affectionne particulièrement : la restauration. Son envie : ouvrir un bagel shop en s'inspirant des lieux où elle avait l'habitude de se restaurer lors de ses escales aux États-Unis. Elle commença par un local de 35m² pour installer son premier Green Bagel Café dans une rue piétonne de Cannes pour très vite déménager dans un restaurant plus spacieux. Aujourd'hui Green Bagel Café est présent dans 10 départements dans un réseau de franchises franciliennes. Celui-ci ne cesse de se développer avec des ouvertures prochaines à venir.
