



LA MIE CÂLINE SE RÉINVENTE AVEC UN NOUVEAU CONCEPT DE RESTAURATION MINUTE À ANGERS

Depuis le 16 juin, La Mie Câline a ouvert à La Galerie Espace Anjou (Angers) un nouveau format de point de vente. Commande 100 % digitale et préparation à la minute, l'enseigne teste un modèle destiné à accompagner son développement dans des lieux à fort trafic.



La Mie Câline poursuit sa stratégie d'innovation avec le lancement d'un nouveau concept de restauration minute. Pensé autour de la fraîcheur des produits et la rapidité de service, ce format repose sur un parcours client entièrement digitalisé et une préparation réalisée à la demande.

Le client commande directement sur une borne digitale avant de récupérer un produit préparé à la demande. Sandwichs, paninis ou croque-monsieur sont réalisés à la minute afin de garantir un maximum de fraîcheur.

« Nous voulions proposer une expérience plus proche des codes du coffee shop et de la restauration rapide, tout en conservant les fondamentaux de La Mie Câline : des produits gourmands, accessibles et préparés avec soin », explique l'enseigne.

Une nouvelle approche de la relation client

Si la prise de commande est entièrement digitalisée, la relation humaine reste au cœur de l'expérience. La préparation en direct crée naturellement des échanges entre les équipes et les clients, qui peuvent suivre l'avancée de leur commande et découvrir les produits en cours de fabrication.

Cette transparence constitue l'un des marqueurs forts du concept, en mettant en avant le savoir-faire des équipes et la fraîcheur des recettes proposées.

Un levier pour accélérer le développement

Au-delà de l'expérience client, ce nouveau format répond à un enjeu stratégique pour La Mie Câline. Plus compact et nécessitant un investissement plus limité qu'un magasin traditionnel, il permet d'envisager des implantations dans des environnements jusqu'ici peu exploités par l'enseigne tels que les galeries commerciales, les gares, les aéroports, les stations de métro ou encore les aires d'autoroute.

L'objectif est également de proposer un modèle attractif pour de futurs franchisés, combinant un investissement maîtrisé et une implantation adaptée aux flux de consommation de ces lieux.

Un concept testé à Angers

La première implantation de ce nouveau format a ouvert ses portes le 16 juin au sein de La Galerie Espace Anjou à Angers avec une surface de 45 m² complétée par 15 places assises

Cette ouverture s'inscrit dans une série d'expérimentations menées par l'enseigne afin d'adapter ses concepts aux évolutions des modes de consommation et aux spécificités de chaque emplacement.



Depuis sa création en 1985, l'enseigne s'est imposée comme un acteur majeur du secteur des terminaux de cuisson en France, offrant une gamme diversifiée allant des pains aux viennoiseries, en passant par les pâtisseries et la restauration rapide.

Avec près de 240 magasins répartis sur tout le territoire et 2 600 collaborateurs et franchisés, La Mie Câline, marque du groupe Monts Fournil, poursuit son expansion régionale, attirant sans cesse de

nouveaux entrepreneurs en quête d'une aventure professionnelle stimulante.

À propos :

La Mie Câline est avant tout une aventure humaine : celle d'une famille de boulangers vendéens qui, depuis 1920, est animée par la passion du métier, des produits et des hommes. Si les techniques ont évolué depuis la création de l'enseigne, le respect du bon produit et les valeurs fondatrices de solidarité, de loyauté et d'honnêteté ont perduré. L'aventure gourmande est aujourd'hui partagée par plus de 2 670 collaborateurs et franchisés, ainsi que par plus de 38 millions de clients en France.

Pour en savoir plus : www.lamiecaline.com