

- REJOINS -

Mamatte



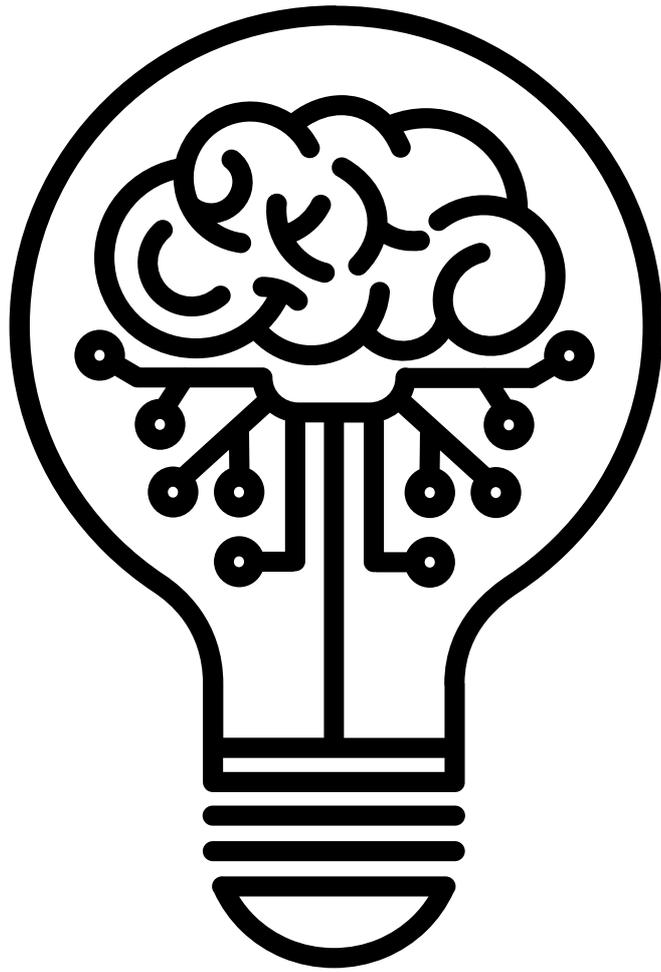


Welcome

**BIENVENUE**  
DANS L'AVENTURE !

Merci pour l'intérêt que tu portes à notre marque !!!

Nous avons hâte de te montrer ce que nous avons à offrir.



- 1 -

# LE CONCEPT

*Mamatte*

*Ici, le bonheur  
est fait maison*

*Mamate*

**Du pain, des gâteaux, mais pas que**

C'est un lieu de vie et d'envies basé sur l'expérience client, un endroit où l'on se régale à chaque moment de la journée.

# UNE OFFRE À TOUTE HEURE DE LA JOURNÉE



## PETIT DÉJEUNER



## DÉJEUNER

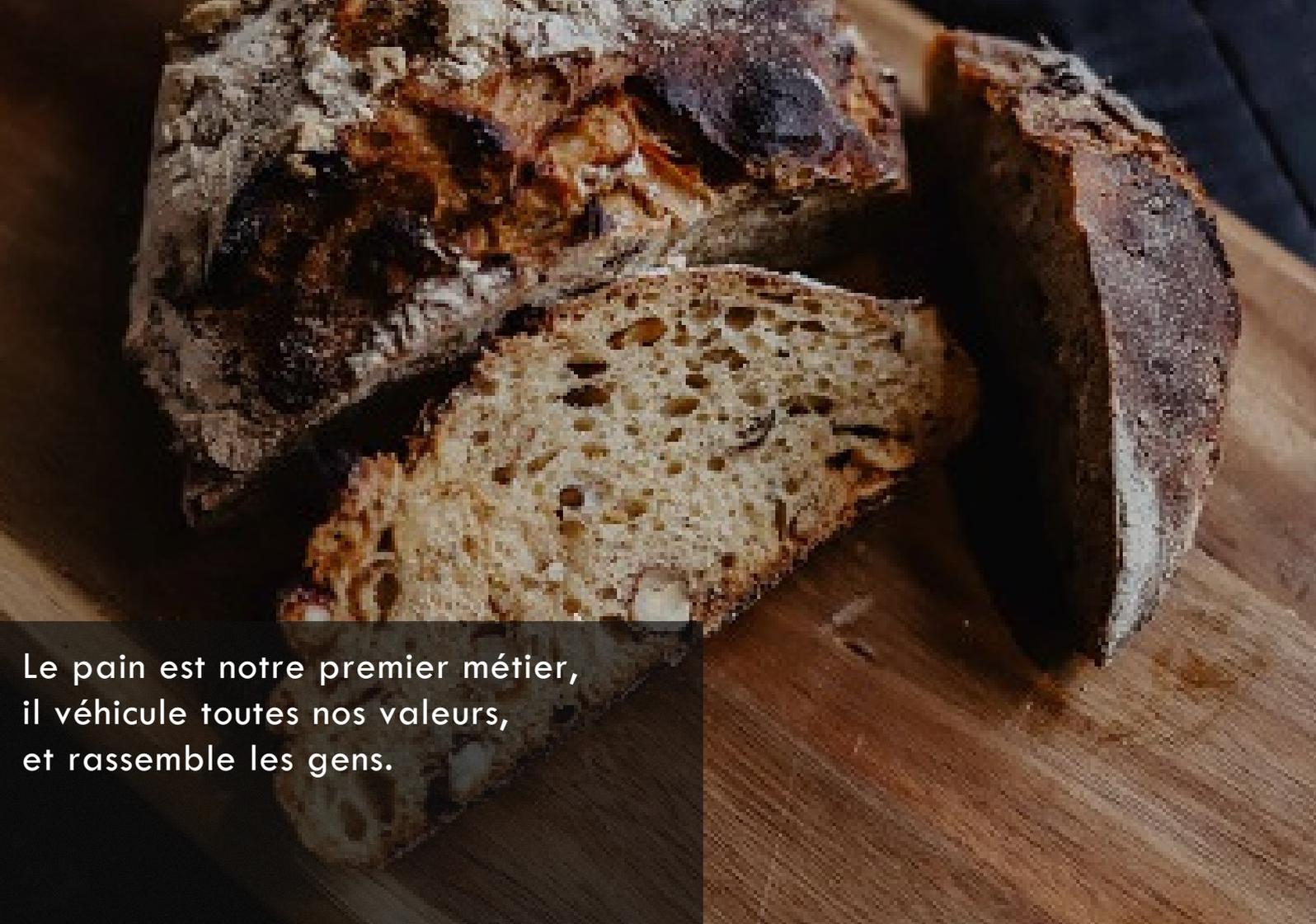


## GOÛTER



## AFTER WORK





Le pain est notre premier métier,  
il véhicule toutes nos valeurs,  
et rassemble les gens.



## 100% PUR BEURRE

Nos viennoiseries... sont pur beurre,  
confectionnés dans notre atelier de  
production, à base de matières  
premières brutes de qualité.



Pas de chichi, mais du goût et de la générosité !  
Nos gâteaux changent plusieurs fois dans l'année pour nous permettre de travailler avec des produits de saison, mais aussi pour amener régulièrement de la nouveauté dans nos boutiques.



# Coffee Break

Café, smoothie healthy, thé glacé maison, Chai latte, mocha frappé, coffee latte, chocolat chaud à base de chocolat pâtissier 64%.  
Notre carte barista suit toutes les dernières tendances !



Une carte courte qui évolue au gré des saisons, composée de dwichs classiques "rassurants" en base tradition, et de dwichs signatures en base de pains spéciaux, qui misent sur des recettes originales...

Nous proposons une cuisine minute gourmande réalisée devant nos clients, à partir de produits frais. Mad Max, Avocado Toast, croissant bénédicte... Des recettes originales et tendances, qui mettent le pain à l'honneur ! 8

# weekend

## READY

Marqueur fort de notre enseigne, nos brunchs à volonté, sont des moments exceptionnels de plaisir et de partage. Un moyen formidable de faire découvrir toute l'étendue de notre offre à nos clients.



# POURQUOI NOUS?

# Mamate

## UN CONCEPT HYBRIDE

Nous avons fait le choix de réunir dans un même endroit, différents métiers.  
Ce mélange des métiers au sein de ce véritable lieu de vie, fait que nos clients viennent chez nous pour déjeuner, bosser, draguer, goûter...  
mais pas que !





## LA QUALITE

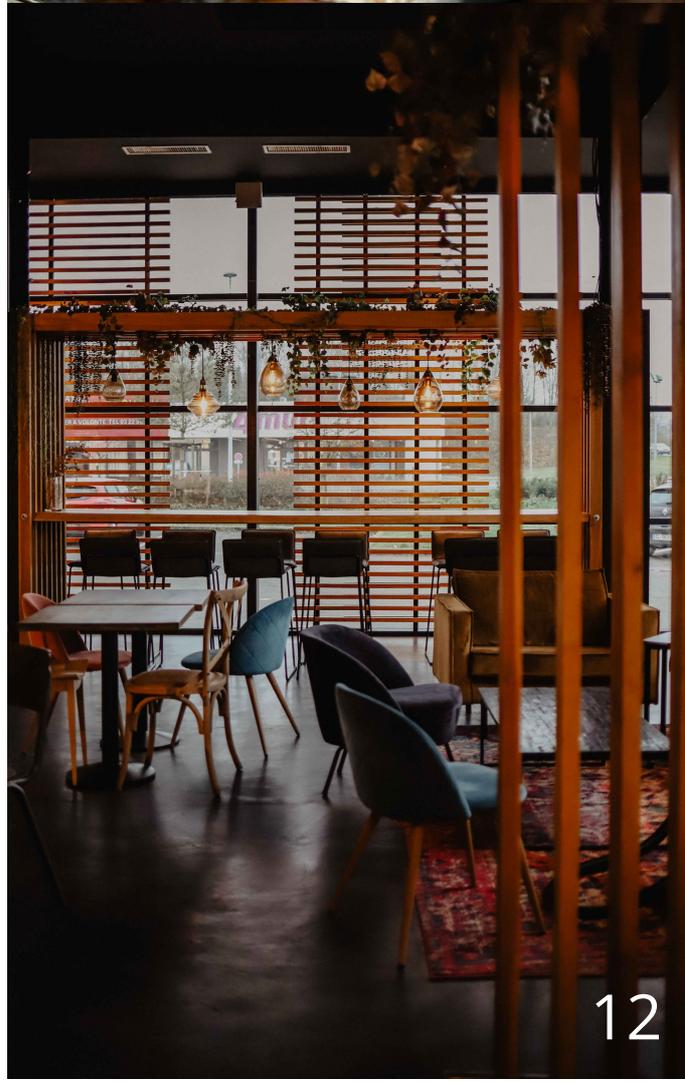
Nous avons aménagé nos boutiques avec un espace de production ouvert sur les salles, en gage de transparence, mais aussi pour mettre en lumière nos métiers et nos produits !



## NOS ESPACES DE VIE

Nous voulons que nos hôtes se sentent comme chez eux.

Nos boutiques sont de véritables lieux de vie, où l'on peut s'asseoir et profiter d'un moment convivial entre amis tout au long de la journée !





## TRANSPARENCE TOTALE

Nous mettons un point d'honneur à être vrai et authentique avec nos clients, à montrer la vie d'une entreprise : ses réussites, mais aussi ses échecs !



## L'ECOUTE CLIENT

Pour être au plus près de leurs attentes, nous sollicitons régulièrement nos clients sur les réseaux ou en boutique.

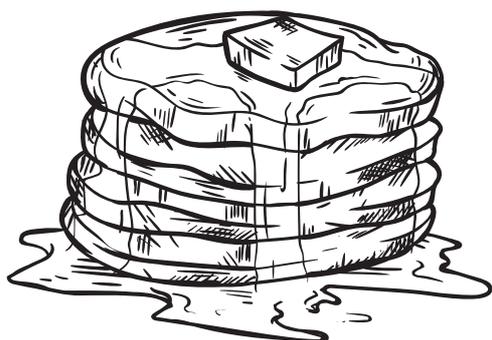
Nous organisons des testings, lors desquels, nos clients deviennent des Goûteurs et valident ou non les prochaines sorties.





## LE CHOUCHOUTEUR

"Vendeur au grand smile, qui prend soin de nos clients, les faisant se sentir comme à la maison."



## NOS BRUNCHS *à volonté*

Le brunch apparaît comme le nouveau rendez-vous hebdomadaire et convivial. Nous en avons fait un marqueur fort de notre enseigne.

Nous avons choisi de proposer une offre à volonté pour garantir un moment exceptionnel de plaisir et de partage en famille ou entre amis.



A white smartphone frame with a black screen. At the top center of the frame is a grey pill-shaped notch. The screen contains the text "NOS CLIENT PARLENT DE NOUS..." in white, bold, sans-serif font. The text is arranged in three lines: "NOS CLIENT" on the first line, "PARLENT DE" on the second line, and "NOUS..." on the third line. The ellipsis consists of three small white squares.

**NOS CLIENT  
PARLENT DE  
NOUS...**



**Laura de Bernardy**

★★★★★ Il y a 28 semaines

Incredible! Aussi beau que bon. Avocado toast délicieux, mad max complètement crazy, toast oeuf brouillé et saumon super copieux et excellent. Desserts magiques j'aurais pu tous les goûter. La deco est sublime. Mention spéciale pour les couleurs, les papiers peints, les objets et la belle et la bête. Chouchouteurs au top! Bref, allez y les yeux fermés!!!



**so glt**

★★★★★ Il y a 21 semaines

Ce petit message pour remercier toute l'équipe de Maxime. Toujours un plaisir de pouvoir partager de jolis moments dans une super déco. Une mention spéciale à la Babka que je ne connaissais pas et pour laquelle je suis devenue accro. Super brunch tant au niveau salé qu'au niveau sucré. De plus, je tiens à préciser que la confiture maison du brunch est à tomber par terre. Dommage qu'elle ne soit pas commercialisée. Encore merci pour l'accueil toujours très chaleureux et pas besoin de chouquettes pour que le commentaire soit sincère 😊.



**Ka SNAKE**

★★★★★ Il y a 20 semaines

Ambiance bien cozy , j'ai pris un capuccino et un flan choco c'était incroyable accueil chaleureux, musique douce , déco cozy , ambiance chill franchement j'adore 5/5 ❤️.



**Sandrine LEBAILLIF**

★★★★★ Il y a 2 heures

Pouahhh c'est magique ici 🌊 perso je kiffe tout et je dévore...alors je vous laisse sur votre faim, car c'est eux les Xperts 🤪🤪🤪🤪 et c'est pas le 🍴 qui me contredira 🤪🤪🤪



**Amarin walker**

★★★★★ Il y a 3 jours

Super spacieux et avec beaucoup de choix pour petit déjeuner ou déjeuner avec de bon produits . L' accueil et bien avec le sourire.



**Pyrolia 11**

★★★★★ Il y a 7 semaines

Nous sommes toujours bien accueillis et les pâtisseries sont excellentes !! C'est toujours un plaisir de venir boire un café et manger une petite pâtisserie avec mes ami(e)s. On se sent bien dans votre boulangerie. Ne changez rien. 😊



**Christophe Loisel**

★★★★★ Il y a 17 semaines

Nous sortons d'un brunch et avons passé un moment vraiment super : produits très bons, variés et de qualité, lieu très agréable et propre, chouchouteurs souriants et serviables.... Bravo pour cet endroit unique en son genre, nous reviendrons ! ♥



**Thomas Piquot**

★★★★★ Il y a 1 semaine

Petit déjeuner pris un samedi matin dans le salon cosi du premier étage. C'était parfait ! Nous nous sommes régalez, c'était copieux, rapide et pas cher (20€ à deux). Parfait on vous dit !

# 2022

LANCEMENT DU PROJET  
**FRANCHISE**

ÉCRITURE DES MANUELS  
**OPÉRATIONNELS**

MAXIME BOULANGERIE  
**CHANGE DE NOM  
ET DEVIENT**

*Mamatte*

# LE BIG BOSS

*Mamate*  
BOULANGERIE  
CAFÉ

# QUI EST MAXIME?

*"C'est un peu par hasard et sans conviction que je suis rentré dans l'apprentissage de la boulangerie à l'âge de 15 ans.*

*Ce que j'ai de suite aimé, c'est le plaisir procuré aux personnes qui achetaient mes produits. J'ai donc compris très vite, que le "faire plaisir" allait est être notre ligne conductrice et ce, pour toujours.*

*Un autre élément déterminant réside dans le fait que j'aime les gens. Je suis donc convaincu qu'aimer les gens, et faire plaisir, sont deux conditions indispensables pour être un bon commerçant.*

*Très jeune, je me suis installé à mon compte et j'ai commencé par vendre du pain sur les marchés. Je fabriquais la nuit dans un fournil et je partais au petit matin vendre ma production. Le plaisir de partager un moment avec mes clients, et d'entendre leurs retours me faisait vite oublier mes 17 heures de travail quotidien.*

*L'esprit d'entreprendre m'a rapidement passionné. J'étais et je suis fasciné par la création d'organisations. J'ai toujours aimé fédérer des hommes et des femmes autour d'un projet commun.*

*La passion du produit est venue un peu plus tard, par des rencontres et grâce à la curiosité. Je dois beaucoup aux personnes que je nomme "les grands hommes de ma vie".*

*C'est pourquoi, j'ai lancé MAMATTE en franchise. Une enseigne qui correspond à ce que je suis, partagée sur un socle de valeurs communes.*

**Bienvenue chez toi!"**

# Mamate

de 2016 à aujourd'hui

**2016**

1ÈRE BOUTIQUE GARE AMIENS



**2019**

2ÈME BOUTIQUE LONGUEAU



CRÉATION D'UN ATELIER DE PÂTISSERIE  
AMIENS NORD



**2021**

3ÈME BOUTIQUE PLACE GAMBETTA AMIENS



**2022**

RÉDACTION DU MANUEL OPÉRATIONNEL  
LANCÉMENT PROJET FRANCHISE



**2023**

4ÈME ET 5ÈME BOUTIQUE À LILLE ROUBAIX  
ET PLACE RIHOUR



# L'IMPLANTATION DES BOUTIQUES

# Mamatte

**URBAINE N°1 ET 1BIS, ZONE PIÉTONNE OU TROTTOIR  
PASSANT**

**PÉRIPHÉRIE URBAINES, BÂTIMENT SOLO, ZONE  
MIXTE, AXE PASSANT (COMMERCE « GRAND FRAIS »,  
QUALITÉ +, BUREAUX, ENTREPRISES),**

**GRANDE FAÇADE**

**TERRASSE**

**PARKING (40 PLACES MINI)**

**SUPERFICIE : DE 300 À 500 M2 (PLUS GRAND SUR  
ÉTUDE)**

# TOUTE ENTREPRISE DOIT SE DÉVELOPPER



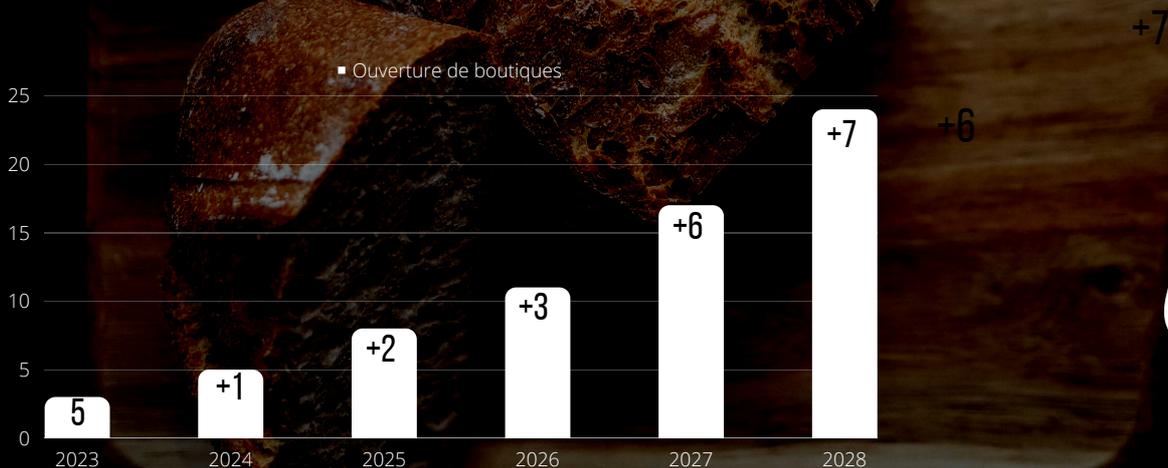
*"Grandir, permet d'offrir à nos talents des perspectives en se projetant au sein de l'entreprise. Les projets fédèrent des femmes et des hommes autour d'un but commun et permettent au final l'épanouissement de tous."*

**NOUS**

## D É P L O I E M E N T

### CAP VERS LA FRANCHISE

Nous ambitionnons 24 boutiques d'ici 5 ans sur le territoire national par le biais de la franchise, car nous sommes convaincus QU'UNE BOUTIQUE NE SERA JAMAIS AUSSI BIEN TENUE QUE PAR SON PATRON !



**37 M€**

CA du réseau  
avec franchisés

# LA CONSTRUCTION DU PROJET DE FRANCHISE NOUS A PERMIS



D'affirmer la promesse de l'Enseigne et les valeurs de l'entreprise qui constituent les fondations de notre projet collectif.



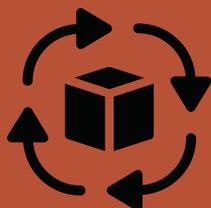
D'affiner le Concept, son identité architecturale et graphique, l'offre produit



De découvrir, apprendre et construire le métier de Franchiseur qui passe notamment par la rédaction des Manuels de Savoir-Faire, le Document d'Information Précontractuelle et le Contrat de Franchise



D'identifier les tâches que chaque Franchisé devra accomplir en suivant les processus du Manuel de Savoir-Faire et construire les services supports qui lui faciliteront la réalisation de ces tâches.



D'optimiser l'offre, les approvisionnements, les grilles tarifaires.



De travailler les supports digitaux (site internet, réseaux sociaux, supports de communication ...) et le système d'information du Réseau en cours de construction



De construire les modules de la formation initiale et de la formation continue



- 2 -

**GAGNANT  
GAGNANT**

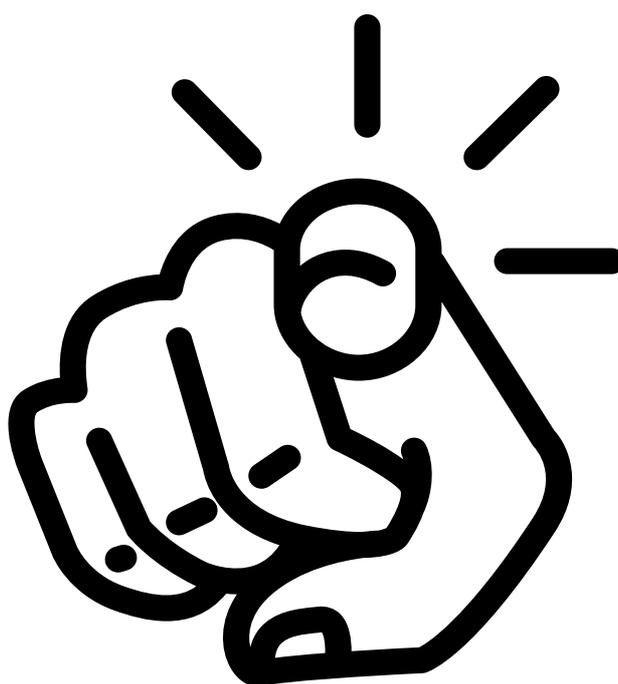
Nous avons choisi de nous développer par le biais de la franchise car nous sommes convaincus qu'une boutique

**NE SERA JAMAIS AUSSI BIEN TENUE QUE PAR SON PATRON !**

Véritables partenaires, l'échange permanent que nous mettrons en place nous permettra de **grandir ensemble**.

**NOTRE OBJECTIF PREMIER C'EST**

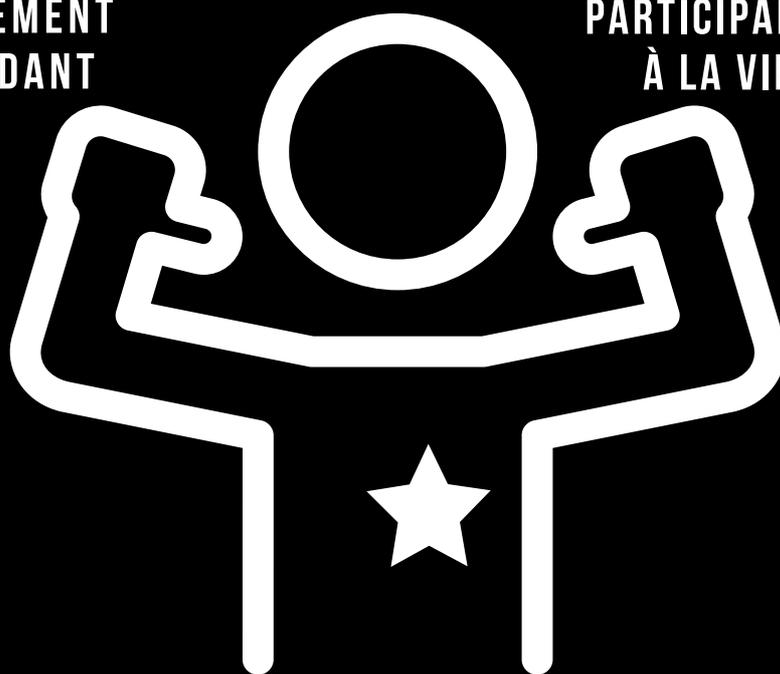
**TA  
RÉUSSITE**



# DEMAIN À NOS CÔTÉS TU SERAS

UN CHEF D'ENTREPRISE  
FINANCIÈREMENT ET  
JURIDIQUEMENT  
INDÉPENDANT

UN AMBASSADEUR FIER  
DE L'ENSEIGNE,  
PARTICIPANT ACTIVEMENT  
À LA VIE DU RÉSEAU



Être adhérent, c'est concentrer son énergie vers le développement de son propre établissement mais c'est aussi être **ambassadeur de l'Enseigne MAMATTE**.

C'est aussi contribuer à la vie du réseau par **un dialogue et un esprit constructif** avec le franchiseur et les autres membres du réseau.

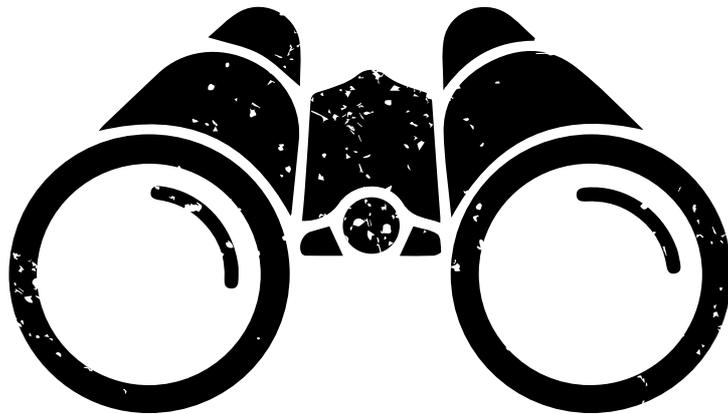
# POUR RÉUSSIR TU DEVRAS...

- Être capable de manager une équipe opérationnelle
- Avoir le sens du commerce
- Savoir gérer un centre de profit
- Être pédagogue
- Être tourné.e vers l'action
- Avoir le sens de l'affiliation
- Être enthousiaste, optimiste
- Savoir se dépasser sans compter
- Être ambitieux.se, compétiteur.ice
- Avoir la capacité de motiver les autres
- Avoir de la vision / Leadership
- Être généreux.se

*Mais surtout tu dois y mettre tout ton*



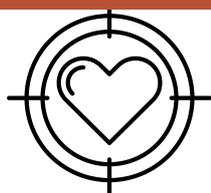
# NE PERDEZ PAS DE VUE ...



- La charge de travail liée à la création d'une entreprise et la difficulté liée à son démarrage
- Le fait que la réussite d'un projet d'entreprise, même en réseau, est étroitement liée à l'implication et aux décisions de son dirigeant
- La pénibilité du métier, notamment due à la prise en charge "sans filtre" des impondérables (pannes, fluctuations d'activité, absentéisme...), des problèmes (techniques, sociaux, économiques etc....) et des contraintes horaires
- Le fait que, malgré une formation initiale conséquente, maîtriser parfaitement le savoir-faire de l'enseigne dans son propre établissement se fera dans le temps en suivant strictement les recommandations du franchiseur
- Que nous sommes une entreprise récente, nous avons fait naître un bébé et nous le ferons grandir ensemble

# POURQUOI SE FRANCHISER ?





### DÉVELOPPEMENT :

**" J'adore le concept, mais j'ai besoin d'aide pour trouver un local ? "**

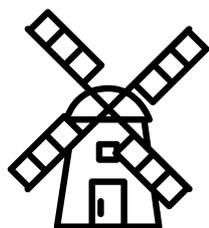
Nous vous accompagnons dans la recherche de financements ou locaux pour trouver le meilleur emplacement !



### FORMATION :

**"Au secours ! Je ne suis pas boulanger ..."**

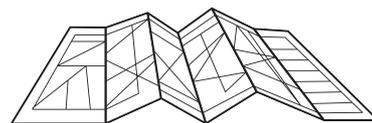
Nous mettons à disposition des programmes et des suivis de formation pour tous les métiers...



### ACHATS :

**"Entre ma commande de meubles, de consommables, de nourritures... Je suis perdu !!"**

Nous avons référencé des fournisseurs, sélectionnés pour la qualité de leurs produits, leurs prix négociés et leur savoir faire.



### DESIGN ET AMÉNAGEMENT

**" La déco c'est pas mon truc... HELP !!**

Mobilier, identité visuelle, aménagement... on s'occupe de tout !



### ANIMATION :

**" J'ai ouvert, c'est top ! Mais j'ai peur d'être lâché dans la nature !"**

Une animation efficace, permet de faire progresser votre point de vente dans sa globalité, mais aussi d'améliorer votre entreprise, ainsi que l'ensemble du réseau... Et là dessus on ne lâchera rien !



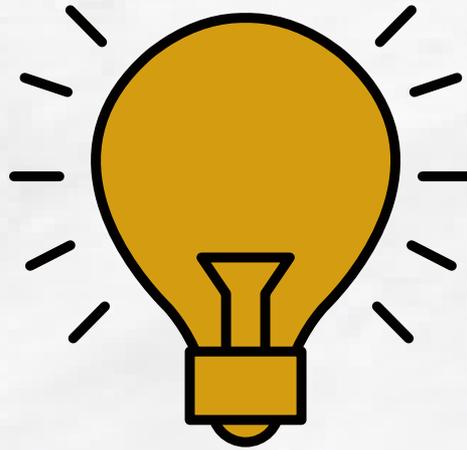
### MARKETING

### ET COMMUNICATION :

**"Heuuu, c'est pas mon dada non plus..."**

Campagnes d'affichages, réseaux sociaux, presse locale, newsletters ciblées, recherche de partenariats stratégiques... Tu t'occupes de rien, on s'occupe de tout !

# C'est élémentaire...



## Si tu démarres seul :

Outils de gestion et Logiciels  
de caisses: (paramétrage,  
formation et développement ) **10K**

Design : (charte graphique +  
aménagement) ..... **40K**

Site internet ..... **3K**

Modèle de contrats ..... **10K**

et surtout 15 ans d'expertise  
et de développement !!!!

**TOTAL .....63K**



**TOUT EST COMPRIS !**

**TOTAL .....40K**

*Sans compter qu'avec nous, tu auras accès...*

*Mamate*

à notre image de marque,  
nom/image et le droit de  
l'utiliser



à nos fournisseurs  
(àmercuriale de prix  
négociés)



à notre programme de  
formation de 13 semaines



à notre Savoir-faire : tout ce que  
nous avons testé, expérimenté et  
appris depuis près de 15 ans



à un support quotidien auprès de  
notre équipe qualifiée



à l'assistance à l'ouverture

*Mamate*  
BOULANGERIE  
CAFÉ

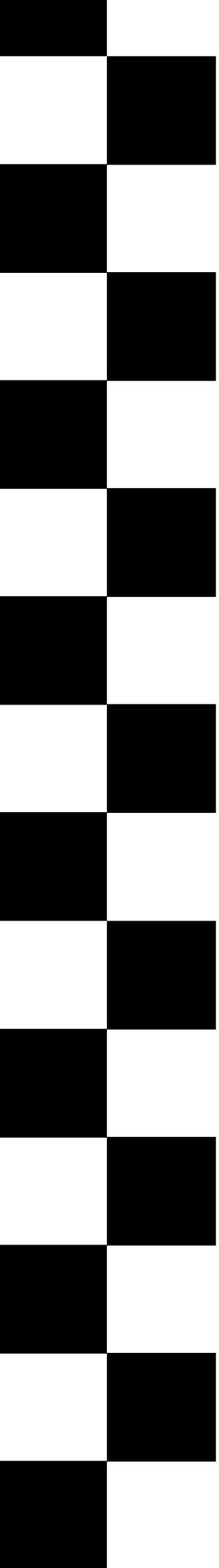
**TICKET D'ENTRÉE :**

40K€ (À LA SIGNATURE)

**ROYALTIES / REDEVANCE ANNUELLE :**

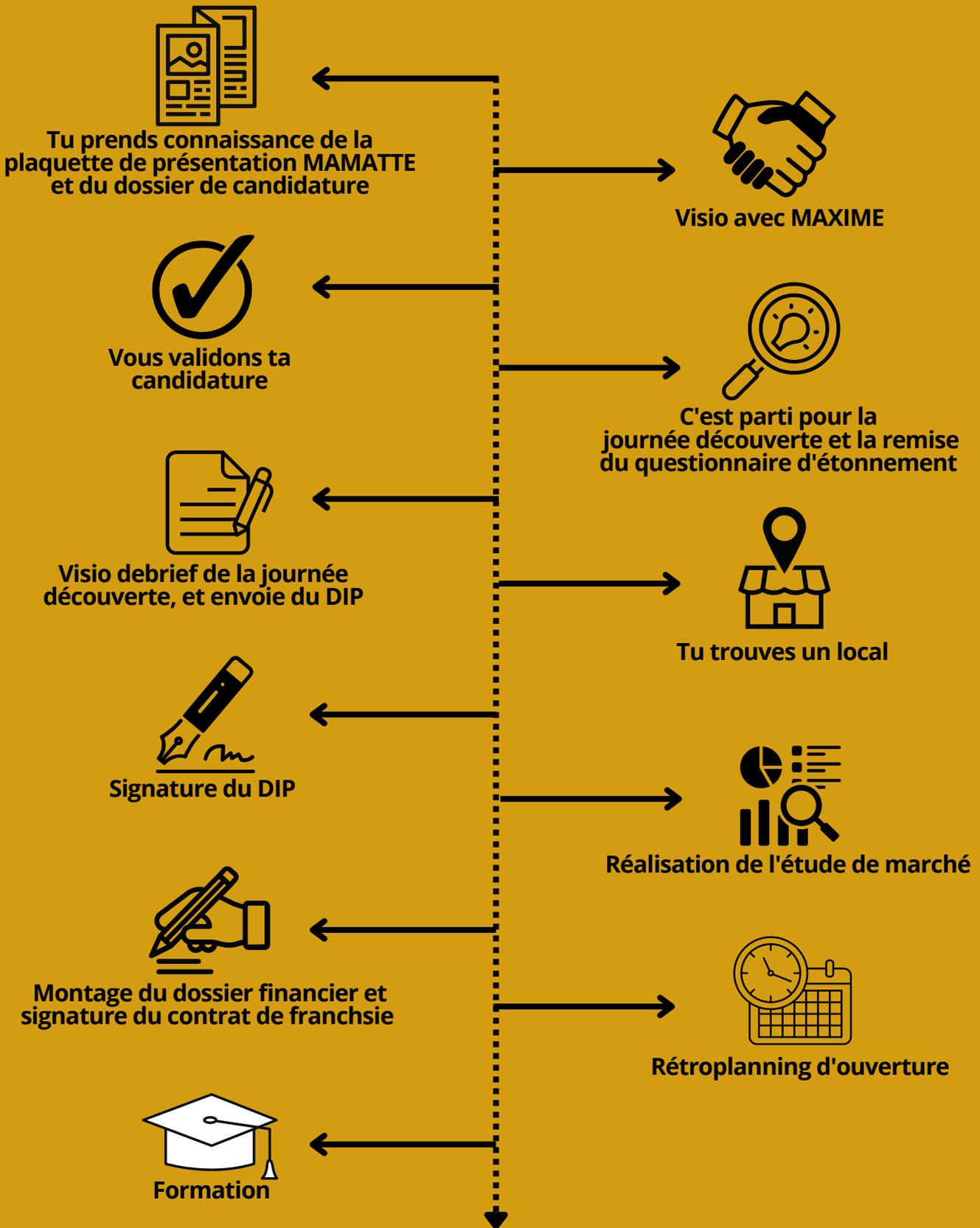
5 % DU CA HT (REDEVANCE GÉNÉRALE)

1.5 % DU CA HT (SOUTIEN À LA COMMUNICATION)



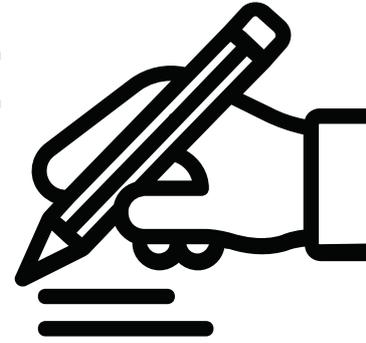
**PRÊT,  
FEU,  
GO . . .**

# ON A DU PAIN SUR LA PLANCHE...



*Bienvenue chez toi !!!!*

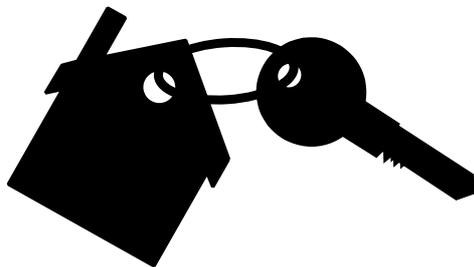
# POUR SIGNER LE CONTRAT DE FRANCHISE TU DEVRAS



**AVOIR TROUVER UN  
LOCAL EN CONFORMITÉ  
AVEC NOS CRITÈRES  
D'IMPLANTATION**



**OBTENIR UN FINANCEMENT  
POUR LE PROJET CONCERNÉ  
SI NÉCESSAIRE ET/OU  
JUSTIFIER VOS APPORTS  
PERSONNELS**



**AVOIR UN PROJET DE BAIL OU  
UN BAIL SIGNÉ.**

*Mamate*

**AVOIR CRÉER UNE ENTREPRISE  
DÉDIÉE EXCLUSIVEMENT À LA  
GESTION DU CONCEPT  
MAMATTE, (KBIS + STATUTS)**



**AVOIR UN DOSSIER DE CANDIDATURE COMPLET**

Avant tout engagement de notre part, nous devons valider tes qualités nécessaires pour réussir un projet entrepreneurial.



Thank  
you! :)

NOUS ESPÉRONS QUE TU AS PRIS AUTANT DE  
PLAISIR À LIRE CETTE PRÉSENTATION QUE  
NOUS EN AVONS EU À LA RÉDIGER.

*Nous sommes impatients de te rencontrer !*

LA TEAM

*Mamatte*

AMIENS - LILLE

