

FAIPARLA
FRANCEMENT BON

TU N'ES QU'À UNE BOUCHÉE
**DE DEVENIR
FRANCHISÉ**

FAIPARLA

2026



L'HISTOIRE DE FAIPARLA

LÀ OÙ TOUT A COMMENCÉ

Rencontrés sur les bancs de l'école, **Arthur** et **Léo** se découvrent une passion commune pour **le bon produit, le partage** et **la cuisine française**.

En **2023**, au pays de la baguette, ils décident de **réinventer le sandwich** — symbole du repas à la française — en y mettant tout ce qu'ils aiment : des **produits bruts, du terroir**, de la **gourmandise** et un brin d'audace.

C'est ainsi qu'est né **Faiparla**, la première **sandwicherie à la française**, qui remet du vrai goût et du bon sens dans la **street-food**.

FRANCEMENT BON

ARTHUR AZZOPARDI CO-FONDATEUR

PASSIONNÉ PAR LES RECETTES DE SON ENFANCE,
S'ATTACHE À MODERNISER LA CUISINE DE GRAND-MÈRE
DANS UN FORMAT RAPIDE ET GÉNÉREUX.



LÉO GRANGE CO-FONDATEUR

FILS ET PETIT-FILS D'AGRICULTEUR,
INCARNE L'AMOUR DU TERROIR
ET D'UNE CUISINE FRANÇAISE
AUTHENTIQUE ET RESPONSABLE.

L'ESPRIT FAIPARLA

DU PAIN SUR LA PLANCHE

LE CONCEPT



LÀ OÙ LE SANDWICH DEVIENT UNE EXPÉRIENCE

Chez **Faiparla**, on a voulu redonner ses lettres de noblesse au sandwich.

Ici, tout est **fait sous vos yeux**, avec des **ingrédients frais, français et de saison**.

Le client choisit son pain, sa viande, son fromage, ses légumes, sa sauce — ou se laisse tenter par nos **recettes signatures**, inspirées des classiques de la cuisine française.

En bref : une cuisine de terroir revisitée,
une street-food à la française, simple et rapide.

LE VALEURS



DES SANDWICHS FAITS À LA MINUTE

- **Le respect des saisons** : chez nous, les tomates n'ont pas rendez-vous en décembre.
- **Le 100 % français** : un sourcing réfléchi, axé sur la qualité, et la cohérence avec notre ADN.
- **L'authenticité** : du vrai, du brut, du goût — sans artifice.
- **La proximité** : de la fourche à la fourchette.
- **La convivialité** : on aime la bonne bouffe, le partage et la culture française.



DE LA FOURCHE
À LA FOURCHETTE

DES FORMATS QUI S'ADAPTENT À TOUT

FLAGSHIP, CASUAL, KIOSQUE



FLAGSHIP

 **EMPLACEMENT "NUMÉRO 1"**
FORT FLUX / ZONE TOURISTIQUE

 **40 PLACES ASSISES INTÉRIEUR**
20 EXTÉRIEUR (FACULTATIF)

 **IL EST DESTINÉ AU SERVICE EN SALLE,**
À LA VENTE À EMPORTER ET À LA LIVRAISON.

 **ENVIRON 100M²**
(RÉSERVE INCLUSE)

 **OFFRE COMPLÈTE**

CASUAL

 **EMPLACEMENT "NUMÉRO 1"**
FORT FLUX / ZONE TOURISTIQUE

 **20 PLACES ASSISES INTÉRIEUR**
10 EXTÉRIEUR (FACULTATIF)

 **IL EST DESTINÉ AU SERVICE EN SALLE,**
À LA VENTE À EMPORTER ET À LA LIVRAISON.

 **ENVIRON 60M²**
(RÉSERVE INCLUSE)

 **OFFRE RÉDUITE**

KIOSQUE

 **EMPLACEMENT CENTRE COMMERCIAL**
FOOD COURT, FOOD HALL....

 **PAS DE PLACES ATTITRÉES**
MANGE DEBOUT AU COMPTOIR

 **IL EST DESTINÉ À LA VENTE**
À EMPORTER

 **ENVIRON 15M² À 25M²**
(RÉSERVE DÉPORTÉE OBLIGATOIRE)

 **OFFRE RÉDUITE**

UN VRAI ATOUT : LE CONCEPT FAIPARLA NE REQUIERT **AUCUNE GAINÉ D'EXTRACTION**, PERMETTANT UNE IMPLANTATION RAPIDE, FLEXIBLE ET ÉCONOMIQUE.

ARTISAN DU SANDWICH

NOS BOUTIQUES

AMBIANCE BISTROT CHALEUREUX



QUI VIENT MANGER CHEZ NOUS ?

DE LA FOURCHE
À LA FOURCHETTE



CADRES/ACTIFS

- 35-50 ANS
- CLIENTÈLE DE BUREAU
- MIDI EN SEMAINE
- MANGER VITE ET BIEN



LOCAUX

- 25-40 ANS
- CLIENTÈLE CITADINE
- TOUTE LA SEMAINE
- MANGER FRANCAIS ET VITE

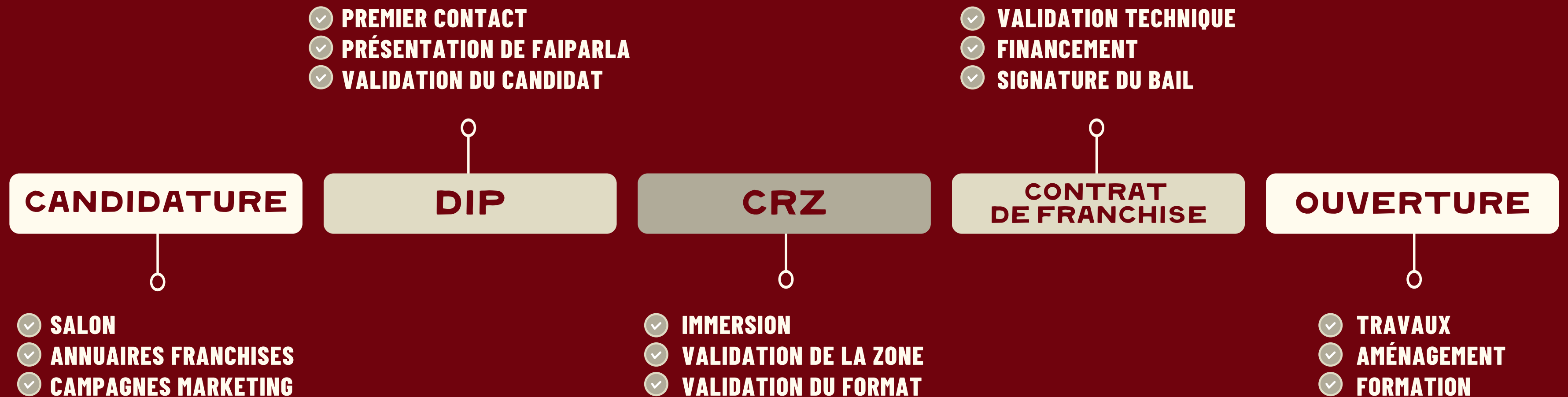


TOURISTES

- COUPLE OU FAMILLE
- CLIENTÈLE ETRANGÈRE
- SOIR ET WEEKEND
- DÉCOUVRIR DES CONCEPTS

ON VOUS ACCOMPAGNE DE A À Z

FLAGSHIP, CASUAL, KIOSQUE



DES CHIFFRES QUI DONNENT FAIM

1

SUCCURSALE

3 FRANCHISES

9 PROJETS

EN COURS

5%

LIVRAISON

25%

SUR PLACE

70%

À EMPORTER

700K

CA CIBLE

25%

EBE CIBLE

150K-250K

INVESTISSEMENT CAPEX

25K

DROIT D'ENTRÉE

50K D'APPORT

PERSONNEL

1,5%

REDEVANCE COMMUNICATION

5%

REDEVANCE ENSEIGNE

7 ANS DE CONTRAT

FRANCHISE

POURQUOI ÇA CARTONNE ?

SIMPLE, RENTABLE ET TERRIBLEMENT GOURMAND.

- Un **concept clair** et **différenciant** : le sandwich à la française.
- Des **produits de qualité**, sourcés localement.
- Une gestion simplifiée, **sans extraction** ni cuisson complexe.
- Un **modèle rentable** avec une marge brute élevée.



Faiparla, c'est l'alliance parfaite entre authenticité et efficacité.

Une sandwicherie qui attire autant les **amateurs de bon goût** que les **investisseurs malins**.

FAIM.

**PRÊT À OUVRIR VOTRE FAIPARLA ?
PARLONS-EN AUTOUR D'UN SANDWICH**

NOUS CONTACTER



arthur.azzopardi@faiparla.fr



06 03 15 92 60