

**FAIPARLA**  
FRANCEMENT BON

TU N'ES QU'À UNE BOUCHÉE  
DE DEVENIR  
FRANCHISE

FAIPARLA

2026



# L'HISTOIRE DE FAIPARLA

LÀ OÙ TOUT À COMMENCE

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 SANDWICH 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 100M<sup>2</sup>**  
(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 60M<sup>2</sup>**  
(RÉSERVE INCLUSE)
- OFFRE RÉDUITE**

## KIOSQUE

- EMPLACEMENT CENTRE COMMERCIAL**  
FOOD COURT, FOOD HALL...
- PAS DE PLACES ATTRITRÉES**  
MANGE DEBOUT AU COMPTOIR
- IL EST DESTINÉ À LA VENTE**  
À EMPORTER
- ENVIRON 15M<sup>2</sup> À 25M<sup>2</sup>**  
(RÉSERVE DÉPORTÉE OBLIGATOIRE)
- OFFRE RÉDUITE**

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

# ARTISAN DU SANDWICH

## NOS BOUTIQUES

AMBIANCE BISTRROT 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 FRANÇAIS ET VITE

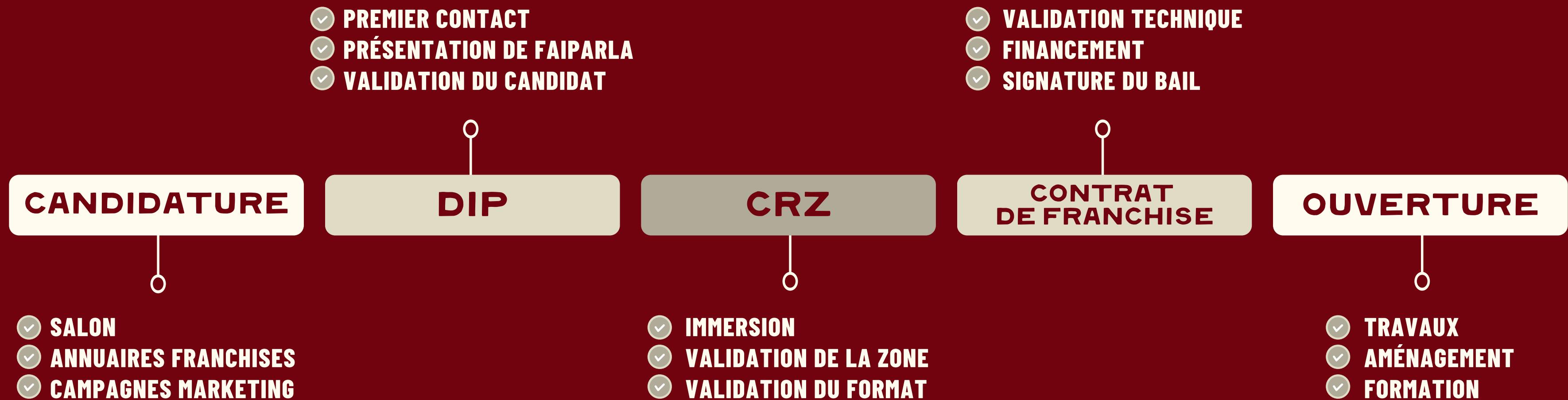


## TOURISTES

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

# ON VOUS ACCOMPAGNE DE A À Z

FLAGSHIP, CASUAL, KIOSQUE



FRANCEMENT BON

# 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