

Mamatte



ENTREZ DANS L'AVENTURE MAMATTE !

"A 21 ans, 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. J'ai donc compris très vite, que le "faire plaisir" allait être notre ligne conductrice et ce, pour toujours.

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.

En 2015, j'ouvre une boutique au cœur d'Amiens, j'affine le concept à mon image : je le conçois comme un lieu de vie où l'on se régale à tout moment de la journée, un mélange hybride entre boulangerie innovante et café branché où il fait bon se retrouver. Chez Mamatte, tu peux petit déj, bosser, papoter, déjeuner, draguer, bruncher, se faire chouchouter... Nos hôtes se plaisent chez nous, nous ouvrons de nouveaux magasins à Amiens et à Lille.

La réussite du modèle Mamatte s'est appuyé sur :

- *La qualité du produit, c'est le cœur même de notre métier. Mamatte sélectionne des matières premières de qualité, des farines sourcées locales. L'équipe travaille chaque jour avec des produits frais, locaux, pour ravir les papilles gourmandes de nos clients.*
- *Des lieux canons : la localisation des enseignes est mûrement réfléchi : nous avons fait le choix de lieux différenciants, avec une déco soignée et chaleureuse, un peu comme à la maison ! Peu d'enseignes en restauration boulangère possèdent 300m en hypercentre villes. Nous en avons.*
- *Le partage et L'authenticité : En tant que chef d'entreprise, avoir une vision stratégique est fondamentale pour la réussite du modèle. D'abord, il faut parvenir à faire adhérer les collaborateurs à votre modèle, aux valeurs que vous véhiculez. Ensuite, nous impliquons nos clients dans le choix des cartes, lors de testings, nous sondons également les envies de nos clients sur les réseaux... Mamatte, c'est une aventure, dans laquelle j'embarque mes collaborateurs, et j'y invite mes clients.*
- *L'amour du client : Comme j'aime le dire, nous avons la passion du métier de boulanger, mais aussi la passion du client ! Accueillir le client comme un ami, un membre de sa famille, c'est l'ADN Mamatte !*

C'est tout ça qui constitue le supplément d'âme, qui toujours fera la différence !



Maxime Lefebvre
Fondateur de Mamatte Boulangerie

Maxime, le boulanger entrepreneur qui ne rentre pas dans le moule



Maxime Lefebvre, 37 ans
boulanger mais pas que !

Une tranche de vie

C'est un peu par hasard et sans conviction que Maxime entre dans l'apprentissage de la boulangerie à l'âge de 15 ans. Très vite, entrepreneur dans l'âme, il vend sur les marchés son pain au levain naturel, fabriqué la nuit, dans un fournil monté dans un appartement à Saintines, dans l'Oise (60).

J'ai débuté mon activité en vendant du pain et des viennoiseries sur les marchés. A l'âge de 21 ans, je faisais cinq marchés chaque semaine : Gouvieux, Senlis, Compiègne, Crépy-en-Valois et Thourotte. Ensuite, je suis allé voir un banquier sans savoir ce qu'était un prévisionnel. J'ai réussi à obtenir 100 000 euros.

Un boulanger dans le cœur et dans l'âme.

Son désir d'entreprendre, associé au plaisir du goût et du partage, amènent Maxime à ouvrir sa propre boulangerie, à Gouvieux (Oise), en 2012.

Il est convaincu qu'aimer les gens et faire plaisir sont les conditions indispensables pour être un bon commerçant. Cinq valeurs fortes le portent dans son projet entrepreneurial : l'authenticité, la modernité, le partage, l'amour du client et la performance.

Le dimanche, j'organisais régulièrement des buffets de sortie de messe. Je buvais des « canons » avec le prêtre et les fidèles, tout en mangeant des huîtres ou de la charcuterie sur le parvis de l'église. Mais j'avais quand même une frustration. Moi qui aime être au contact, passer du temps avec les clients, je voulais un lieu de vie.



Le "faire plaisir" une ligne de conduite

Maxime décide alors d'aller encore plus loin, de créer un établissement qui lui ressemble, où il peut accueillir ses clients, les servir à table, les « chouchouter ». En 2016, il ouvre à Amiens sa première boutique-café : une boulangerie gourmande, un lieu de vie où l'on se sent bien et où on partage le plaisir. Pour en offrir davantage, il propose plus de restauration, de confort, de convivialité et d'âme.

On y achète son pain, on s'y restaure aussi confortablement, le midi, avec des sandwiches, des quiches, des plats préparés, en journée, pour un encas, ou au goûter.

Une soif d'entreprendre et de partager

L'esprit d'entreprendre passionne Maxime. Il aime fédérer des femmes et des hommes autour d'un projet sur un socle de valeurs communes. A chaque nouvelle ouverture de boutiques, il perfectionne son concept. Il l'adapte à son environnement, centre-ville ou périphérie. 1, 2, 3 boutiques et un atelier dans l'agglomération d'Amiens, en 2023, Mamatte arrive à Lille (59) et s'ouvre à la franchise. Mamatte est prête à se développer et continuera à évoluer.



Mamatte représente exactement ce que j'ai toujours essayé d'offrir, de la générosité, de l'authenticité ainsi que des lieux chaleureux qui donnent envie de rester avec nous. Pour résumer, un supplément d'âme qui pour moi, fait la différence !



Mamatte

UN CONCEPT HYBRIDE

Les habitudes changent, les attentes évoluent. Mamatte ne suit pas les tendances, elle les anticipe. Nous avons fait le choix de réunir dans un même endroit, différents métiers que sont **la Boulangerie, la Restauration boulangère de qualité et le Coffee Shop.**

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 !



BAR
à foverer



PAIN
au levain



7/7



BRUNCH
à volonté



SALON
cozy

Mamatte

LIEUX DE VIE & D'ENVIES

Une journée chez mamatte

Chez Mamatte, on y achète son pain, mais pas que... on s'y restaure, tout au long de la journée, confortablement installé, sur place ou à emporter. Il y en a pour tous les goûts, salé ou sucré, et tous les moments. On se laisse tenter par une pause détente, niché au creux des larges canapés. Mais surtout, on y brunche le week-end autour de son fameux « buffet gourmand à volonté », un marqueur fort de l'enseigne inscrit dans l'ADN de Mamatte.



le petit déj

Le pain est le premier métier de Maxime. Il rassemble les gens et véhicule toutes les valeurs partagés par Maxime : des pains au levain produits sur place tous les jours avec des farines sourcées de proximité.

Toutes les viennoiseries sont 100% pur beurre, confectionnées de manière artisanale dans l'atelier de production situé à Amiens.



le déjeuner

Pour le déjeuner, une carte courte, qui évolue au gré des saisons, est composée de dîches classiques

« rassurant » en base de pains de tradition et des dîches « signature » en base de pains spéciaux qui misent sur des recettes originales. Ils sont disponibles tout au long de la journée. On peut également y déguster une cuisine minute gourmande réalisée devant le client à partir de produits frais. Des recettes originales et tendances qui mettent le pain à l'honneur.



le goûter

Des gros gâteaux sont présentés entier à partager. Chaque part, gourmande est découpée à la commande, aux yeux des clients. Composée de smoothies healthy, thé glacé maison, macchiato, Moka frappé ou chocolat chaud à base de chocolat pâtissier 64%, la carte barista de Mamatte est aromatique et suit les tendances. Dans les nouvelles boutiques lilloises, les clients sont invités à choisir une viennoiserie garnie minute de praline, pâte pistache...)



les brunchs à volonté

Véritables moments de plaisir et de partage ancrés dans l'ADN de Mamatte, les déjeuners du weekend s'organisent autour d'un buffet salé, sucré, chaud, froid, croustillant, moelleux, fondant, crémeux... une occasion de découvrir, à volonté, l'étendue du savoir-faire gustatif et gourmand de Mamatte dans l'ambiance cosy des canapés ou décontractée d'une table familiale.



CE QUI FAIT DE *Mamatte* UN LIEU UNIQUE



NOS BRUNCHS *à volonté*

Si Mamatte est devenu un lieu aussi prisé, c'est aussi grâce à notre brunch à volonté. Un moment convivial, pensé pour que chacun puisse se régaler sans limite. Entre amis, en famille, ou même en solo, le brunch Mamatte, c'est un rendez-vous que nos clients adorent et attendent chaque semaine.



LA QUALITÉ

Une production maison allée à un sourcing exigeant : Chez Mamatte, on met un point d'honneur à proposer des produits de qualité, fabriqués dans notre laboratoire de production. Nous réalisons nous-mêmes une grande partie de notre offre, et pour le reste, nous nous entourons de fournisseurs sélectionnés avec soin. Chaque ingrédient est choisi pour garantir saveur, fraîcheur et authenticité.



NOS ESPACES DE VIE

On ne vient pas chez Mamatte juste pour acheter une baguette ou un café à emporter. Nos boutiques sont pensées comme des espaces où l'on aime s'arrêter, prendre son temps, échanger. Un café en solo, un brunch entre amis, une session de travail au calme... Ici, chacun trouve sa place.

UNE CUISINE *minute*

En plus de notre offre de snacking, nous proposons une Cuisine minute, où les plats sont préparés à la commande avec des produits frais et de qualité. Croissant bénédicte, Egg Toast, Avocado Toast... nos clients savent qu'ils vont manger quelque chose de bon, fait maison, comme au restaurant.



L'ECOUTE CLIENT *et authenticité*

On ne veut pas juste vendre, on veut partager. Nos clients sont nos premiers ambassadeurs. Nous les écoutons, et testons de nouvelles idées ensemble. On a voulu créer une marque proche de ses clients et de ses franchisés où l'on valorise autant l'humain que la qualité des produits. Ensemble, on fait grandir Mamatte chaque jour.



LE CHOUCHOUTEUR

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

Dès l'arrivée, un chouchouteur, disponible à chaque instant, est à disposition de chacun pour enchainer les papilles des épicuriens. Ils présentent les dernières recettes. Ils orientent les indécis que l'odorat titillent. Ils composent la combinaison parfaite d'un moment sur-mesure. Bref, ils chouchoutent et sont là pour ça.

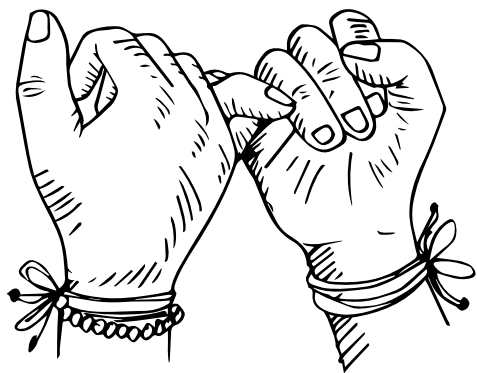
Les chouchouteurs de Mamatte se retrouvent aussi bien à l'accueil, au service en salle ou derrière les fourneaux.

La brigade des chouchouteurs

Le boulanger, personnage clé de la mise en place, est un passionné généreux, aimant toucher, sentir, pétrir et faire plaisir. Le cuisinier est le garant du plaisir des papilles et des pupilles. Aiguiser l'appétit est la mission de ce chef d'orchestre organisé et insatiable.

Le savoir-être avant tout

Pour devenir chouchouteur chez Mamatte, Maxime privilégie le savoir être lors du recrutement. Chez Mamatte, la motivation, la curiosité et le dynamisme sont des compétences qui comptent plus que celles qui composent un CV.



LE PARTAGE SOLIDAIRE

Dans un contexte de crise sanitaire, Mamatte partage encore plus.

Les Petit-déj du cœur sont lancés en novembre 2021.

Une fois par mois, les équipes de Mamatte poussent les portes d'un service médical ou d'une association pour offrir aux personnels soignants et bénévoles des viennoiseries toutes fraîches.

Ces instants privilégiés sont des précieux moments de rencontre et d'échange.

Chaque fin de journée, à la fermeture des boutiques, la solidarité rejoint le partage. Mamatte fait don des invendus de pains aux Resto du Cœur soit environ 1.2 tonnes par an.



Mamate

de 2016 à aujourd'hui

2016

OUVERTURE
1ÈRE BOUTIQUE
AMIENS GARE

2019

OUVERTURE
2ÈME BOUTIQUE
LONGUEAU

CRÉATION
D'UN LABORATOIRE
DE PÂTISSERIES
AMIENS

2021

OUVERTURE
3ÈME BOUTIQUE
PLACE GAMBETTA
AMIENS

2022

RÉDACTION DES
MANUELS
OPÉRATIONNELS

LANCEMENT PROJET
FRANCHISE

MAXIME
BOULANGERIE
DEVIENT
Mamate

2023

OUVERTURE
4ÈME ET 5 ÈME
BOUTIQUE LILLE
EN SUCCURSALES

2024

INTÉGRATION
DE NOS
PREMIERS
FANCHISÉS :
CHARLOTTE &
THIERRY



MAMATE
REMPORTE LES
PASSEPORTS DE
LA FRANCHISE !



**15 ans
d'expérience**



**1 laboratoire
de production à
AMIENS**



**Centrale d'achat
(matériels, matières
premières...)
Négociations
tarifaires**

Mamate

LIEUX DE VIE & D'ENVIES

3 CONSTATS

1

Notre concept affiche une performance supérieure à celle d'un modèle isolé.

En alliant trois univers (boulangerie, restauration, coffee shop), Mamatte génère un chiffre d'affaires et un panier moyen bien au-dessus des standards du marché. Le modèle hybride crée de vraies synergies économiques.

2

Notre positionnement est unique, sans concurrence directe.

Aucune enseigne ne propose aujourd'hui un lieu de vie aussi hybride : pain au levain, une fabrication minute de plat servis à table, un brunch à volonté... Mamatte est une marque forte reconnaissable et différenciante.

3

Le modèle est répliquable dans de nombreuses zones à fort potentiel.

Nous sommes en train d'identifier partout en France les zones présentant les mêmes conditions de chalandise, de flux piétons et de profils consommateurs que nos sites pilotes. Les bases sont solides, la trajectoire est claire.

Mamatte s'ouvre à la franchise

Aujourd'hui Mamatte est mûr pour grandir avec un concept remasterisé tourné vers l'avenir. Une volonté de duplication maîtrisée à l'image de l'ADN de l'enseigne. Afin d'inscrire ses boutiques dans les territoires où il est implanté, des partenariats seront nouer avec des paysans meuniers locaux.



Après une année à affiner le concept et l'identité graphique, à rédiger les manuels de savoir-faire, les documents d'information et les contrats de franchise, la construction du projet de franchise aboutit début 2024.

Il affirme la promesse de l'enseigne et les valeurs de l'entreprise qui constituent les fondations d'un projet collectif.

Une aventure humaine

Devenir franchisé Mamatte, c'est concentrer son énergie vers le développement de son propre établissement mais aussi être ambassadeur de l'enseigne.

Pour réussir, il faut être un bon manager d'équipe, avoir le sens du commerce, être pédagogue, avoir le sens de l'affiliation, savoir motiver les autres et un être un leadership.

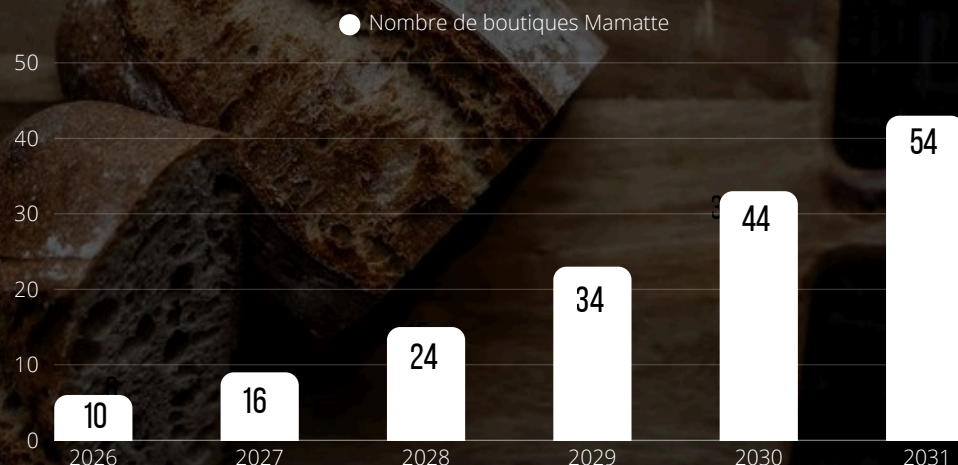
Dans chaque étape du projet, la team Mamatte est présente. De l'emplacement, en passant par le design, l'aménagement, les achats, les métiers, l'animation et le marketing, le franchisé est accompagné et formé.

CAP VERS UN SUCCÈS PARTAGÉ

"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 ambitionnons 43 boutiques d'ici 5 ans sur le territoire national principalement par le biais de la franchise, car on pense profondément qu'en 2025, il n'est plus possible de demander à une autre personne de réaliser son propre rêve, il doit être partagé !

Nous sommes convaincus qu'une boutique ne sera jamais aussi bienvenue que par son propre patron !



Mamatte

LIEUX DE VIE & D'ENVIES

MAMATTE S'APPUIE SUR LES FONDEMENTS DU FRANCHISING GAGNANT/GAGNANT



tels que décrits par



Thierry Borde

Cofondateur de l'INSF, disciple reconnu de Charles Seroude
Expert reconnu de l'accompagnement des enseignes qui ont vocation à devenir leader de leur marché

&



Charles Géraud Seroude

Cofondateur de l'INSF, Pionnier de la Franchise en Europe. Il a accompagné les plus grandes enseignes Françaises

"Une franchise réussie repose avant tout sur la capacité à construire un lien de confiance, de transparence et de co-responsabilité entre franchiseur et franchisé."

CE QUE CELA SIGNIFIE CONCRÈTEMENT CHEZ MAMATTE :



Un accompagnement sur-mesure, avant, pendant et après l'ouverture



Des outils de formations et des process éprouvés, partagés en toute transparence



Une animation de réseau vivante et à l'écoute, où chaque franchisé peut s'exprimer et faire évoluer la marque



Une promesse commune : grandir ensemble, sans jamais sacrifier la qualité ni l'humain

LES ZONES D'EXCLUSIVITÉ

Ces territoires présentent des conditions similaires à celles de nos sites performants (Amiens, Lille, Reims). Ils sont sélectionnés selon plusieurs critères :

3 TYPES D'IMPLANTATIONS POSSIBLE

HYPER CENTRE VILLE, N°1 ET 1BIS ZONE PIÉTONNE OU TROTTOIR PASSANT

MIXITÉ COMMERCE ET EMPLOIS

GRANDE FAÇADE

TERRASSE (40 PLACES MINI)

de 220 à 300 m²

PERIPHÉRIE URBAINE N°1

ZONE MIXTE, AXE PASSANT (BUREAU, ENTREPRISES, LOISIRS)

GRANDE FAÇADE

TERRASSE

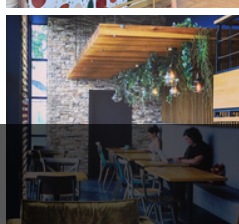
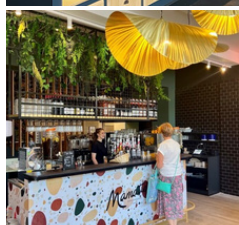
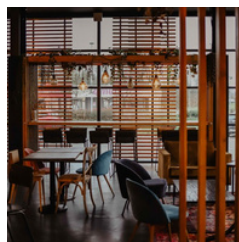
PARKING (50 PLACES MINI)

de 300 à 400 m²

CENTRE COMMERCIAL

ZONE MIXTE, AXE PASSANT (QUALITÉ +, BUREAU, ENTREPRISES, LOISIRS)

de 180 à 250 m²

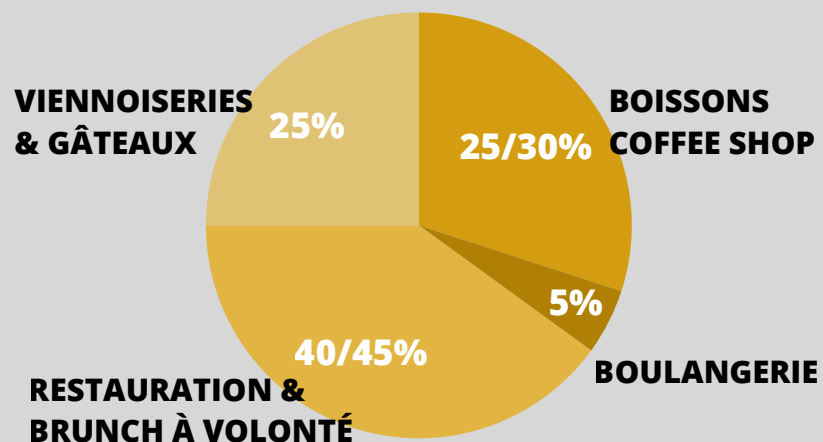


RÉGIONS PRIORITAIRES À DÉVELOPPER

MARSEILLE, LYON, TOULOUSE, NICE, NANTES,
MONTPELLIER, STRASBOURG, BORDEAUX,
RENNES, TOULON, SAINT-ÉTIENNE, LE HAVRE,
VILLEURBANNE, DIJON, ANGERS, GRENOBLE,
NÎMES, AIX-EN-PROVENCE, CLERMONT-
FERRAND, LIMOGES, TOURS, BREST, METZ,
PERPIGNAN, BOULOGNE-BILLANCOURT,
BESANÇON, ORLÉANS, ROUEN, SAINT-DENIS,
MONTREUIL, CAEN, ARGENTEUIL, MULHOUSE,
NANCY, ROUBAIX, TOURCOING, NANTERRE,
VITRY-SUR-SEINE, CRÉTEIL, AVIGNON,
ASNIÈRES-SUR-SEINE, COLOMBES.

**MAIS CHAQUE TERRITOIRE EST ÉTUDIÉ SUR
MESURE EN FONCTION DE SON POTENTIEL
LOCAL.**

RÉPARTITION DU CA



MODÈLE ÉCONOMIQUE TYPE À 3 ANS




CA EN RYTHME DE
CROISIÈRE
1,5/2,5M€



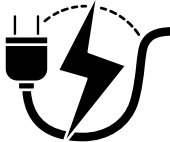
PAYBACK MOYEN
À 3 ANS



EBE POTENTIEL
20%



CHARGES DU PERSONNEL
24%



MARGE BRUTE SUR PROD
71%

LES CONDITIONS DU PARTENARIAT AU LANCEMENT *Mamatte*

À LA SIGNATURE

3 MOIS APRÈS OUVERTURE



9 ANS
DURÉE DU CONTRAT

TICKET D'ENTRÉE *Mamatte*

DROIT D'ENSEIGNE : 40K€

Mamatte

ROYALTIES : 5 % DU CA HT

REDCOM : 1.5 % DU CA HT
Redevance de communication nationale

Mamatte

LIEUX DE VIE & D'ENVIES



"Je suis convaincu que la clé de notre réussite passera, par les femmes et les hommes qui seront les garants de notre succès mais aussi par ce « supplément d'âme » qui marquera toujours notre différence"

PHOTOTHEQUE

Photos libres de droit pour les journalistes avec copyright ©Mamatte







