

“OUI”

à une aventure
gourmande
& rentable

Mamatte





Chez
Mamatte

TU PEUX

PETIT DÉJ'

bosser

BRUNCHER

draguer

GOÛTER

papoter

chiller

te faire
chouchouter

ET PAS QUE !

Mamatte

LIEUX DE VIE & D'ENVIES

'ENTREZ
ÇA NE MANGE
PAS DE PAIN !'



Maxime LEFEBVRE
papa de Mamatte

LA NAISSANCE

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 être ma 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".

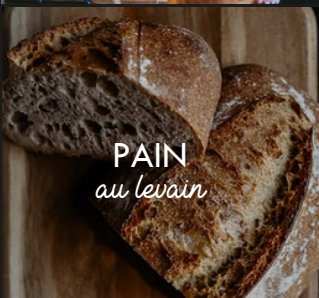
C'est pourquoi j'ai lancé Mamatte en franchise. Une enseigne qui correspond à ce que je suis, partagée sur un socle de valeurs communes.

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 trois métiers complémentaires : **la Boulangerie de qualité, la Restauration boulangère gourmande et le Coffee Shop tendance.**

Cette hybridation des métiers, au sein d'un véritable lieu de vie, fait que nos clients viennent chez nous pour déjeuner, bosser, draguer, goûter... mais pas que ! Ils viennent vivre une expérience qu'ils ne trouvent nulle part ailleurs. **Mamatte est aujourd'hui le seul concept en France** à maîtriser et incarner cette hybridation au sein d'un modèle rentable et pensé pour répondre aux usages d'aujourd'hui.



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.



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.

LA QUALITÉ



Une production maison alliée 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.

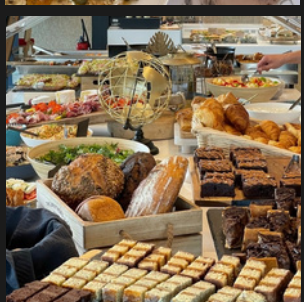
UNE CUISINE *minute*

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.

Une offre à toute heure de la journée



PETIT DÉJEUNER





dans des lieux de vie de dingue...



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.

TON FUTUR MAMATTE ...

BOULANGERIE CAFÉ



ENTREPRENDRE EN FRANCHISE, C'EST S'APPUYER SUR UNE ENSEIGNE AU MODÈLE ÉPROUVÉ



15 ans d'expérience, des échecs, et des belles réussites !



**Amiens, Longueau
Lille, Reims
3 succursales
3 franchises**



Un laboratoire de production, une Centrale d'achat (matériels, matières premières...) Négociations tarifaires



Un écosystème 100% digitalisé



Un accompagnement avec une team de dingue, qui n'a pas froid aux yeux ...



MAMATTE remporte le Passeport pour la Franchise 2024 !



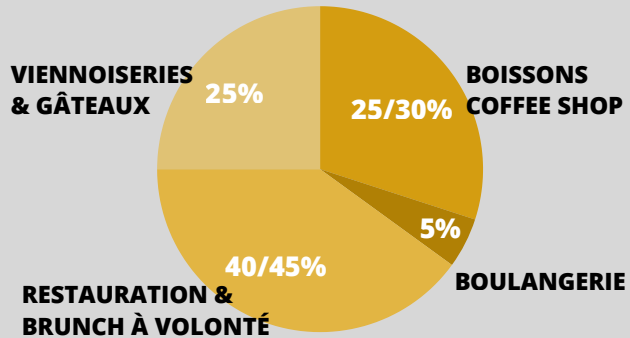
En tant que jeune réseau, nous offrons la possibilité de bénéficier d'une attention et d'un soutien plus personnalisés, avec une plus grande flexibilité pour s'adapter à vos besoins spécifiques. Cela permet également d'être un pionnier, d'influencer activement la croissance de la marque et de contribuer à la définition des meilleures pratiques.

Mamatte

LIEUX DE VIE & D'ENVIES



RÉPARTITION DU CA



MODÈLE ÉCONOMIQUE TYPE À 3 ANS



CA EN RYTHME DE
CROISIÈRE
1,5/2,5M€



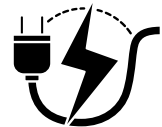
PAYBACK MOYEN
À 3 ANS



EBE POTENTIEL
20%



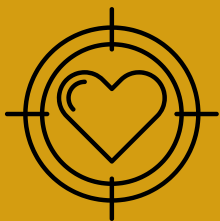
CHARGES DU PERSONNEL
24%



MARGE BRUTE SUR PROD
71%



LA CIBLE CLIENTÈLE



Notre cœur de cible

16/40 ans
Féminin +
Curieux du produit
Épicuriens
actifs
Csp+
Citadins



Nos cibles de conquête :

Familles (brunch)
B2B2C
Associations/clubs
Afterwork

ET TOUTES LES PERSONNES QUI AIMENT SE FAIRE PLAISIR !

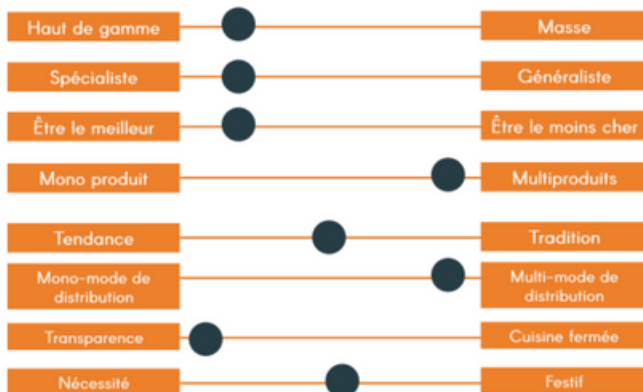
LE POSITIONNEMENT

Veillant à toujours rester en phase avec notre marché, nous pratiquons des prix en phase avec la qualité des produits que nous proposons, notre concept et notre positionnement

L'univers de Mamatte est qualitatif.

Cela s'exprime tant dans le concept architectural que le merchandising et la qualité des packagings.

ÉTUDE GIRA 2022



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

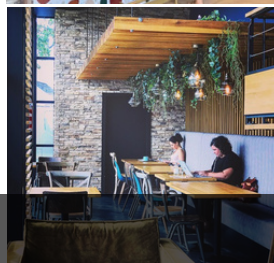
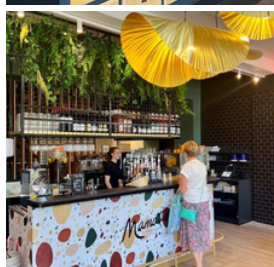
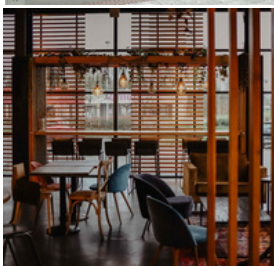
PARKING (50 PLACES MINI)

de 300 à 400 m²

CENTRE COMMERCIAL

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

de 180 à 250 m²

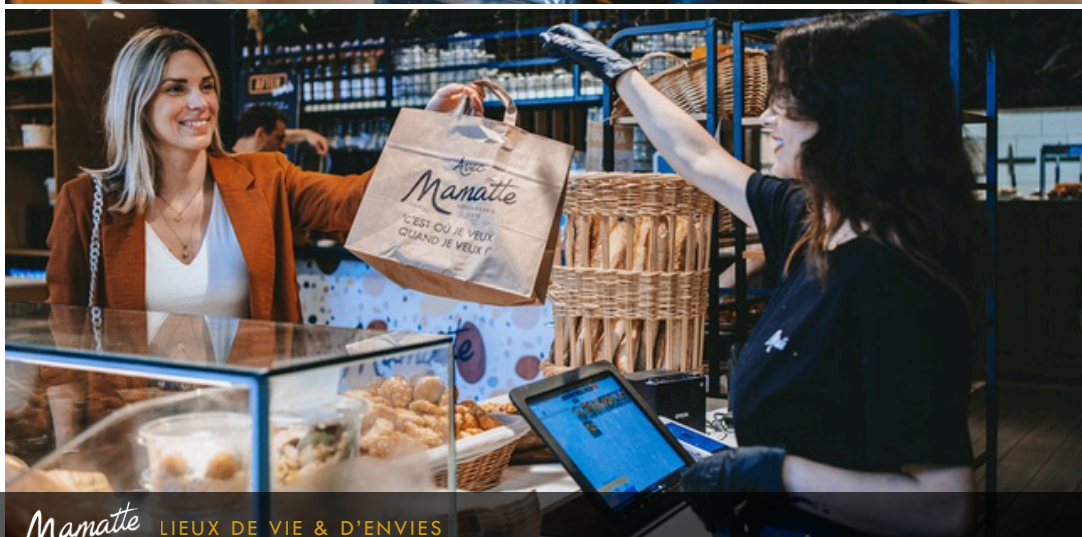




RÉGIONS PRIORITAIRES À DÉVELOPPER

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.**



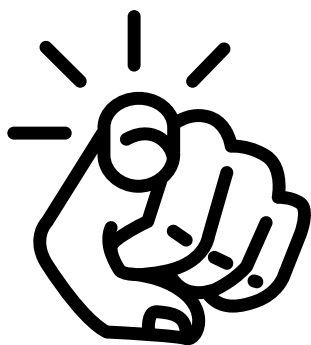
POURQUOI CHOISIR MAMATTE ?

Un Concept hybride unique → au coeur des attentes des consommateurs "Boulangerie gourmande, coffee-shop tendance, restauration de qualité et des brunchs en illimité, dans des lieux de dingue... qui dit mieux ?"

Une communauté engagée → "Nos clients ne sont pas juste des acheteurs, ce sont des ambassadeurs (et on les chouchoute !)"

Un réseau à taille humaine → "Nous cherchons des pionniers, qui seront chouchoutés, pour bâtir ensemble les fondations d'un réseau solide"





NOTRE OBJECTIF PREMIER C'EST VOTRE RÉUSSITE

*"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**"*



UN GAGE DE MÉTHODE ET D'EXPÉRIENCE

Le développement de Mamatte s'appuie sur les fondamentaux éprouvés de l'INSF (Institut National de la Franchise), cofondé et animé par Charles Géraud Seroude & Thierry Borde, experts reconnus du franchising en France. Leurs méthodes sont aujourd'hui celles qui ont permis à des centaines de réseaux de réussir leur duplication.

2024

Ouverture de notre 1ère franchise à Reims avec Charlotte BLOIS :

Marquant une étape significative dans l'histoire de Mamatte, cette ouverture démontre sa capacité à attirer des entrepreneurs partageant les mêmes valeurs



On prévoit 18 ouvertures à fin 2028



Reprise en franchise de 2 boutiques :

Thierry THIBEAU, après avoir brillamment dirigé les opérations de Mamatte pendant 4 années, reprend en franchise 2 boutiques en succursales.

"J'avais envie d'entreprendre, mais sans quitter la team, ce qui m'a poussé à me lancer dans ce projet de franchise, un modèle éprouvé, que je connais parfaitement depuis 4ans."



Découvrez les témoignages
de nos 1ers franchisés ici !

ON OUVRE TA BOUTIQUE MAMATTE EN

2026



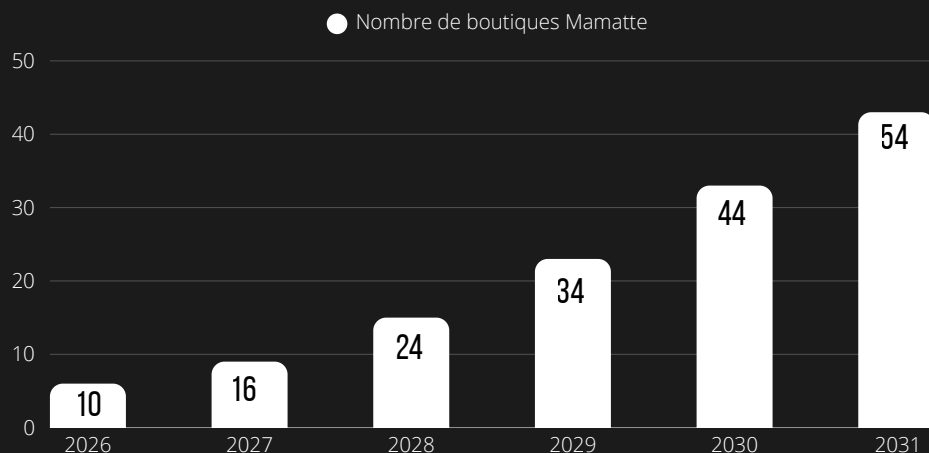
LIEUX DE VIE & D'ENVIES

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 !



ORGANIGRAMME DE LA TÊTE DE RÉSEAU



**SERVICE
GESTION &
LOGISTIQUE**

VALENTIN BOUCHER
Contrôleur de gestion,
achats & logistique



**SERVICE
DÉV &
MANAGEMENT
DU RÉSEAU**

MAXIME LEFEBVRE
BIG BOSS



**SERVICE
ANIMATION**

JESSICA LEGROS
Formation &
Animation



**SERVICE
GESTION**

KARINE FRANÇOIS
Administratif

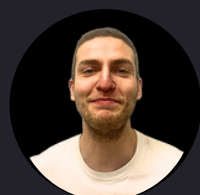


**SERVICE
MARKETING
& COM**

SARAH FAUCONNIER
Marketing & Com, outils
digitaux, Création PLV
boutique & Support
franchise



LUC BALAVOINE
Recherche &
développement



JULIEN GOURDIN
Chef de production
laboratoire central

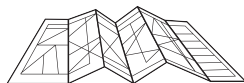




DÉVELOPPEMENT :

" 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 !



DESIGN ET AMÉNAGEMENT

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

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



FORMATION :

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

Formation immersive : 13 semaines pour tout savoir, tout tester, et être prêt à ouvrir !



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 !



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.



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 !

Sans compter qu'avec nous, vous aurez accès...

Mamatte

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



à nos fournisseurs
(mercuriale 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

LES CONDITIONS DU PARTENARIAT AU LANCEMENT

Mamatte



9 ANS

DURÉE DU CONTRAT

À LA SIGNATURE

TICKET D'ENTRÉE
Mamatte

DROIT D'ENSEIGNE : 40K€

3 MOIS APRÈS OUVERTURE

Mamatte

ROYALTIES : 5 % DU CA HT

REDCOM : 1.5 % DU CA HT

Redevance de communication nationale

Mamatte

LIEUX DE VIE & D'ENVIES

LE CANDIDAT IDÉAL



Vous avez envie de changer de vie.



Vous avez 150k€ qui dort sur un compte bancaire...



Vous souhaitez être indépendant tout en étant accompagné.



Vous êtes prêt à vous investir dans une activité humaine et passionnante.



Vous avez une expérience réussite dans le management



Transformez votre vie avec une activité
PASSIONNANTE ET DES REVENUS
À LA HAUTEUR DE VOS AMBITIONS
bien au-delà du salariat.

POUR RÉUSSIR VOUS DEVREZ

- 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 y mettre du

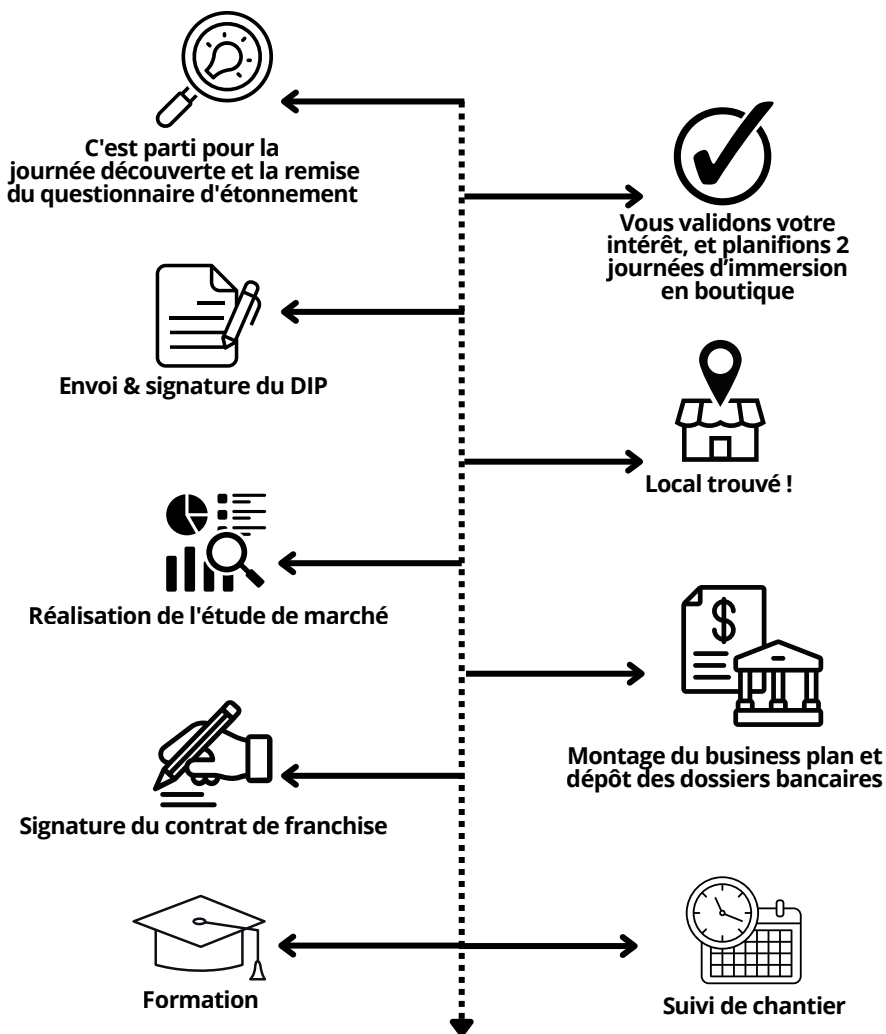


A dark interior space, possibly a restaurant or bar. A neon sign in a cursive font is mounted on a dark wall. To the right, a large, intricate wall sculpture made of dried plants and flowers is visible. A wooden handrail and black metal balusters are in the foreground.


*Ici, le bonheur
est fait maison*

***"On ne cherche pas des simples franchisés.
On cherche des partenaires de vie , prêts à
partager l'aventure avec nous."***

ON A DU PAIN SUR LA PLANCHE...



Bienvenue chez toi !

The background image shows the interior of a bakery or cafe. In the foreground, there are large, yellow, pleated paper lanterns hanging from the ceiling. The floor is made of light-colored wood. In the background, there is a brick wall with a sign that says "Bread me tender" in a cursive font. To the left, there is a counter with a sign that says "Mamatte" and a display of various items. To the right, there are several large metal containers on a counter, likely for coffee or tea. The overall atmosphere is warm and inviting.

"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"

Nous sommes prêts,
et toi, es-tu prêt à dire

OUI
à
Mamate

RÉSERVE TON RDV AVEC

MAXIME LEFEBVRE

06.20.12.70.08

maxime@mamate.fr



MAMATTE.FR

Mamate

LIEUX DE VIE & D'ENVIES