



# UN DIMANCHE À PARIS



*Offrez à votre ville une part d'art de vivre*  
... À LA PARISIENNE

BOULANGERIE-PÂTISSERIE PREMIUM



*Bienvenue chez vous !*

« Boulangerie, pâtisserie, cuisine : ces trois savoir-faire gourmands alimentent mon histoire familiale et mon héritage.

Après avoir créé en 2010 un premier établissement pilote à Paris dans le Quartier Latin, puis depuis 5 ans deux établissements en franchise à Dubaï, je développe le concept Un Dimanche à Paris dans de nouveaux pays.



Nourri par l'art de vivre à la parisienne, Un Dimanche à Paris réunit, en un même lieu, différents savoir-faire pour proposer une expérience client unique.

Un Dimanche à Paris apporte un nouveau modèle sur le marché, sous forme de Boulangerie-Pâtisserie premium, avec des recettes contemporaines à emporter ou à déguster sur place dans un salon « à la parisienne ».

Je vous propose aujourd'hui l'opportunité de devenir partenaire franchisé dans notre réseau, et à ce titre dépositaire d'un savoir-faire réputé dans le monde entier. Dans votre ville. Chez vous ».

Pierre CLUIZEL

Un lieu unique, réunissant boulangerie, pâtisserie et salon cosy dans une boutique. Une synthèse de ce que Paris évoque à tout gourmet !

Notre concept propose vente à emporter et dégustation sur place, et une offre variée, du pain au snacking salé, en passant par la viennoiserie et la pâtisserie la plus raffinée, à la fois premium et accessible.

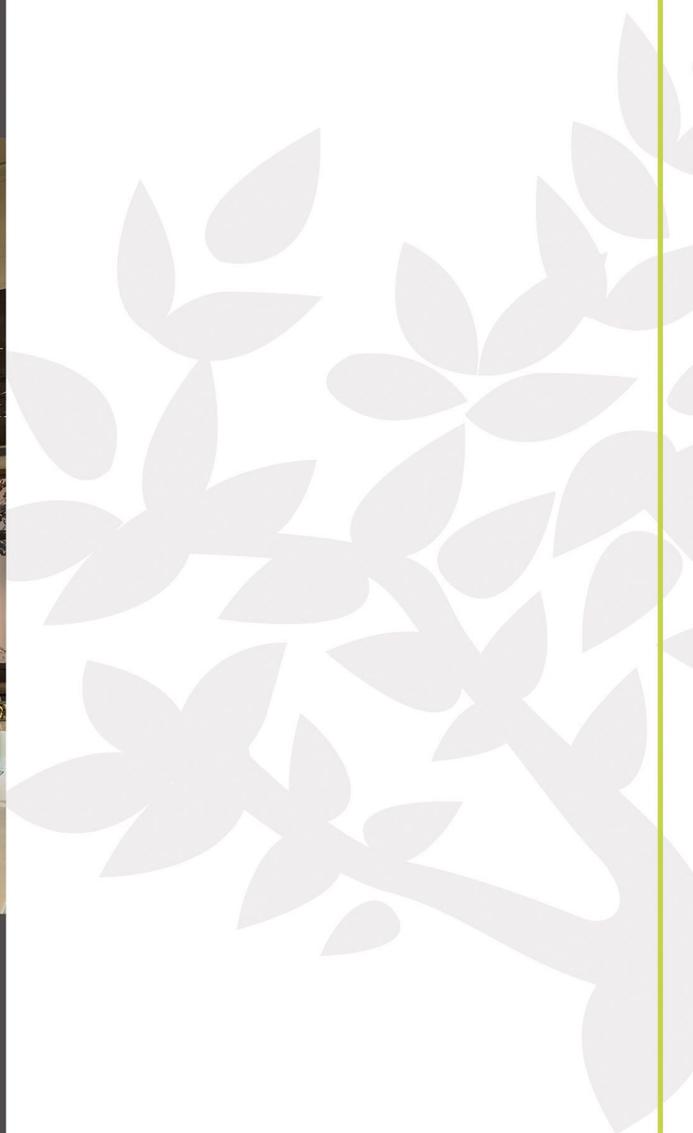
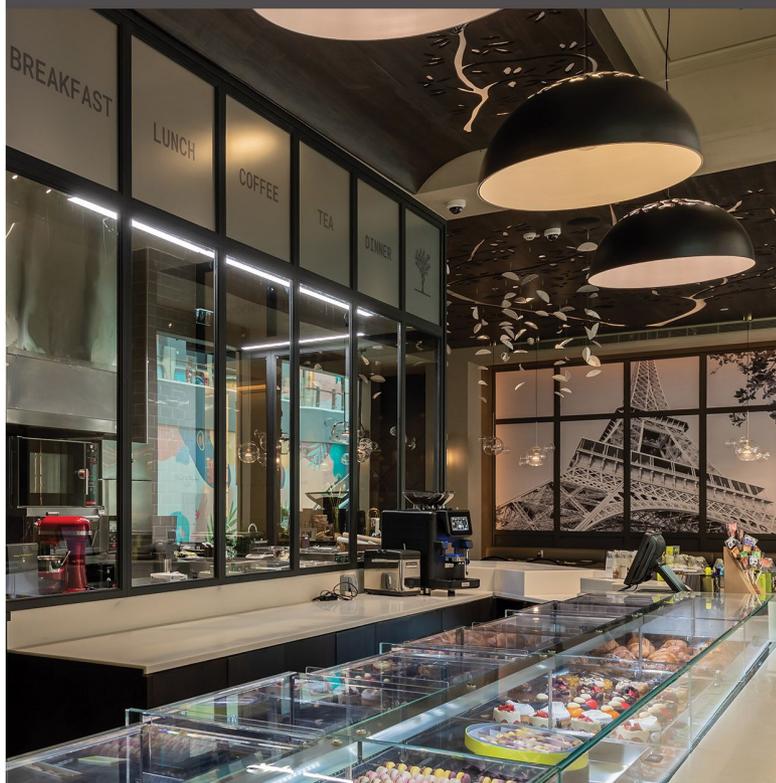
Premium, par la qualité de ce que nos clients dégustent et l'ambiance « à la parisienne ».

Accessible, tant nous répondons aux attentes de différents publics, à la recherche du lieu idéal pour une pause gourmande de qualité et abordable.

Car manger vite et bien, c'est possible. Et ceux qui peuvent prendre leur temps profiteront plus longuement d'un cadre accueillant les transportant dans l'univers parisien.



*Paris est une fête*  
... MÊME LOIN DE PARIS !



*La signature Un Dimanche à Paris,*  
C'EST AUSSI UN MODÈLE ÉCONOMIQUE À FORT LEVIER



LE PRINCIPE

Ouvrir 3 établissements dans votre ville :

- 🌿 Un établissement-phare avec atelier de production visible des clients, et consommation sur place.
- 🌿 Deux établissements satellites (ou +) réalisant cuisson et assemblage des préparations élaborées dans l'établissement-phare.
- 🌿 Le tout dans des lieux de vie variés de votre ville : quartier commerçant, quartier d'affaires, lieu de passage, ...

A la clé, une forte économie d'échelle pour optimiser la rentabilité !



## Profils de franchisés

Notre concept s'adresse à des entrepreneurs qui souhaitent créer des établissements de référence dans leur ville.

Aussi, nous apprécions différents types de parcours, pourvu que vous ayez envie d'apporter chez vous un peu de cet esprit gourmand « nouvelle vague », premium et accessible...

Investisseur, pluri-franchisé, pâtissier-entrepreneur : nous aurons plaisir à échanger sur vos projets !



### Chiffres-clés

1

ÉTABLISSEMENT-PHARE  
ET 2 SATELLITES POUR  
OPTIMISER LA RENTABILITÉ

250 K€

BASE DE L'APPORT

1 M€

CHIFFRE D'AFFAIRES  
INDICATIF À 2 ANS



## Une recette qui se transmet

Ce qui fait le succès d' Un Dimanche à Paris ? C'est ce qu'on y savoure, l'âme si parisienne du lieu, et l'accueil de nos équipes.

Cette atmosphère à nulle autre pareille, c'est ce que nous apportons aux entrepreneurs qui souhaitent implanter ce concept dans plusieurs endroits stratégiques de leur ville.

Notre accompagnement comprend :

- 🌿 Le support architectural : plans, décoration, mobilier, dans les moindres détails... Ces petits détails qui font toute la différence !
- 🌿 Les référentiels du matériel : meuble comptoir, four pâtissier, four boulanger, tant la précision de nos recettes repose sur des process bien établis.
- 🌿 Les conseils sur l'organisation, le recrutement, l'aménagement de la boutique, tout au long du montage du projet.
- 🌿 La formation initiale, en 3 phases :
  - En France, avec notre Chef.
  - Dans votre établissement les jours précédant l'ouverture.
  - Et bien sûr lors de ce moment-clé du lancement !
  - Notre formation couvre l'ensemble des métiers de l'équipe : boulangerie, pâtisserie, viennoiserie, préparations salées, vente.
- 🌿 L'assistance permanente au travers des visites, des recettes créatives selon les saisons et les tendances, et selon vos besoins.

CONTACTEZ-NOUS :

[development@undimancheaparis.com](mailto:development@undimancheaparis.com)

