



La Romainville

Créateurs de pâtisseries depuis 1949

DEVENIR PARTENAIRE !



Sommaire

1. Notre histoire:	P.3
- Présentation des dates clefs	P.4
- La Romainville en quelques Chiffres	P.5
2. Nos Valeurs:	P.6
- Savoir faire / Rigueur / Proximité / Agilité	P.7
3. Notre organisation :	P.8
- Atelier / Logistique / Réseau de magasins	P.9
- Nos implantations	P.10
4. Nos Produits :	P.11
- Moka / Entremet / Mousse / Charlotte	P.12
- Personnalisés / Pièces montées / Tartes / Individuelles	P.13
5. Votre projet:	P.14
- Votre profil	P.15
- Nos contrats	P.16
- Les avantages d'un projet La Romainville	P.17
- Conditions de réussite	P.18
- Indicateurs clefs	P.19
- Equipes et outils dédiés	P.20
- Contact	P.21



La Romainville

Créateurs de pâtisseries depuis 1949

1. Notre Histoire

1. Présentation des dates clefs :

1949

Dans une cave du 19ème arrondissement de Paris, un immigré italien confectionne des gâteaux dans son petit laboratoire, qu'il livre en triporteur aux restaurants du quartier. Grâce au bouche-à-oreille, de nombreux restaurants de Paris et ses environs deviennent rapidement ses clients. A la demande des voisins alléchés, la petite entreprise artisanale **ouvre sa première « vraie » pâtisserie rue de Romainville** à Paris. Le succès lui sourit : La Romainville est née !

1980

Progressivement, La Romainville connaît un véritable essor : les délicieuses pâtisseries sont confectionnées à la main par plus d'une centaine de pâtisseries, désormais réunis dans deux laboratoires à Clichy-sous-Bois et à Champigny-sur-Marne. Elles sont ensuite livrées chaque jour dans les différents points de vente qui fleurissent année après année dans toute l'Ile-de-France, puis en région Lyonnaise. en 2007 La Romainville, alors en perte de vitesse est reprise par M Yves Hombieux qui, séduit par cette entreprise, forme le vœu de lui apporter un second souffle.

2014

Dès 2014, elle connaît une profonde modernisation : la production se recentre dans l'atelier de Clichy-sous-Bois, tandis que la plateforme logistique permettant le stockage et l'acheminement des gâteaux prend de l'ampleur. L'entreprise élargit son réseau de magasins et prend également un tournant digital en proposant une sélection de desserts à commander en ligne et à personnaliser de multiples manières.

2020

En 2020, l'entrée du partenaire financier BIP au capital du Groupe lui permet d'accélérer son développement et de poursuivre la modernisation de ses outils.



1. La Romainville en quelques chiffres :



100 recettes
gourmandes



70 ans
d'existence



800 000 gâteaux
chaque année



9 millions de parts
vendues par an



22 millions d'€ de
Chiffre d'Affaires



48 pâtisseries
en France



Dont 13 pâtisseries
partenaires



270
salariés



La Romainville

Créateurs de pâtisseries depuis 1949

2. Nos Valeurs

2. Nos Valeurs :



Le Savoir-Faire

La Romainville est spécialisée dans la fabrication de pâtisseries depuis plus de 70 ans grâce au savoir-faire de ses chefs pâtisseries.



La rigueur

Notre objectif permanent repose sur la qualité des produits fabriqués dans le respect de nos recettes traditionnelles.



La proximité

La Romainville est proche de ses clients et de ses partenaires historiques de par ses relations de confiance et de qualité.



L'agilité

Notre force est de répondre aux différents besoins de nos clients pour leur proposer des solutions uniques et dédiées.



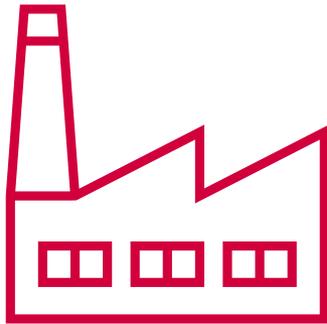
La Romainville

Créateurs de pâtisseries depuis 1949

3. Notre organisation



3. Un Atelier, une plate forme logistique et un réseau de magasin :



Un atelier pâtissier et des bureaux administratifs à Clichy-sous-Bois



Une plateforme logistique pour la préparation des commandes et la livraison de nos points de vente



Un réseau de 48 points de vente (35 boutiques en succursales et 13 partenaires)

3. Nos implantations :



Région Parisienne

29 succursales
13 partenaires



Région Lyonnaise

4 magasins



Région Marseillaise

1 magasin

Total de 48 magasins



La Romainville

Créateurs de pâtisseries depuis 1949

4. Nos Produits

4. Nos produits :



Moka

Une recette iconique

Un gâteau généreux à partager, composé de couches de génoise moelleuse et garni de crème onctueuse, décoré de paillettes de chocolat, d'éclats de noisettes et plus encore !

Entremet

Des créations raffinées

Des desserts raffinés à partager pour de purs moments de gourmandise en bonne compagnie. Nos prix restent tout doux pour vous permettre de fêter chacun de vos plus grands moments.

Mousse

Des mousses légères

Des produits savoureux à base de mousses bavaroises légères. Plusieurs saveurs disponibles comme la framboise, le chocolat, la noix de coco et bien d'autres.

Charlotte

Des desserts traditionnels

Des desserts ronds ou rectangulaires montés dans des boudoirs et composés de compotée ou mousse de fruit. Fruits ou chocolat, rond ou rectangulaire.

4. Nos produits :



Personnalisés

Des gâteaux uniques selon vos envies

Choisir son parfum, son format, son propre message... Nous sommes même capables d'imprimer la photo de votre choix sur une feuille de sucre à l'encre comestible.

Pièces montées

À chaque cérémonie (mariages, baptêmes ...) son dessert

La Romainville est passée maître dans la réalisation de pièces montées en proposant une gamme très large de gâteaux au volume et décor extraordinaire pour éblouir vos invités !

Tartes

Des pâtes rondes ou carrées

La Romainville rime avec tradition. Une large gamme de tartes rondes ou carrées et une dizaine de parfum différents. De la pomme au chocolat, en passant par le citron et la fraise.

Individuels

Pour un petit plaisir ou un cocktail

Des petits formats pour s'adapter à vos situations et vous permettre des gourmandises en solo.

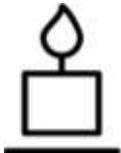


La Romainville

Créateurs de pâtisseries depuis 1949

5. Votre projet

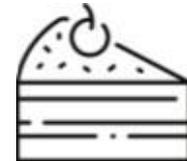
5. Votre profil :



De 18 à 81 ans



Entrepreneur
Commerçant



Passionné
Food | Pâtisserie



Connaissance
locale



Ambition de
développement



5. Nos contrats :



Contrat
d'approvisionnement



Contrat
de franchise



Contrat
de Click & Collect

5. Les avantages la Romainville :



Bénéficiaire de la notoriété d'un réseau qui possède plus de 70 ans d'expérience

Mise en relation avec les partenaires historiques (Agent Immobilier / Architecte /Expert Comptable / Frigoriste / Assurance / Logistique)



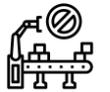
Un concept unique sur le marché

Une formation en immersion dans un de nos magasins



Une gamme gourmande et généreuse

Les produits livrés dans leurs boîtes



Un accompagnement dédié sur l'ensemble du projet : de la recherche d'emplacement à l'ouverture

Un conseil sur les indicateurs clés à suivre



5. Les conditions de réussite :

Local

De 60 m² à 120 m²

Emplacement

Zone de commerces alimentaires

Centre commercial

Centre ville et ZAC

Zones prioritaires

Régions: Lilloise, Bretagne, Aquitaine, Alpes,
Est, Sud-est ... et bien d'autres !

Zone de chalandise

Minimum de 30 000 habitants actifs

Parking à proximité pour la clientèle

Loyer

Loyer de 200 € à 350 € du m² par an (hors
centre commercial)

Taux d'effort maximum de 6% à 8%

De 20 K€ à 35 K€ / an / HT

Finances

Apport personnel minimum : 50 K€

Aménagement intérieur : 2 000 € à 2 500 € /
m²

Acquisition du fond de commerce : à étudier

Acquisition des murs : à étudier

Honoraires : < 15 %

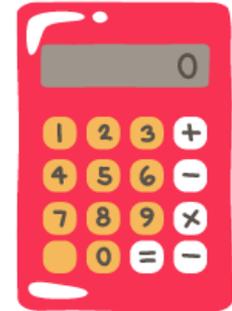
5. Les indicateurs clefs :



Chiffre d'affaire



Achat marchandise



Marge Brut / Marge nette



Panier Moyen



Ebitda



Indice de vente

5. Equipes et outils dédiés :

Externes *(contrats cadres)*

In Extenso

Experts-Comptables

SATEC
COURTIER EN ASSURANCES

 **monday.com**

 **Synapsy**
progial

Alecto Synapsy Connexion

Internes



EasyRetail

TERRITOIRES & MARKETING

Outil d'analyse des emplacements



Équipe d'animation dédiée



Plan marketing et
communication au
niveau national

Retrouvez La Romainville

Site web : <https://www.laromainville.fr>



Facebook : La Romainville



Instagram : @laromainville



TikTok : @laromainville.patisserie

Retrouvez-nous sur les
réseaux sociaux



Thomas ATALLAH

Responsable Commercial et Partenariats

Téléphone : 06 65 35 30 74

Mail : thomas.atallah@laromainville.fr