

dubble

NATUREL ET FRAIS DEPUIS 2006



Se mettre à son compte : devenir franchisé(e) **dubble**



«Comme d'autres, nous aurions pu commencer par vous montrer 1 ou 2 vidéos de franchisés heureux. Qui en effet, ferait-entendre sur son site internet la voix de franchisés mécontents ? Nous avons préféré, dans les pages qui suivent, dresser un court portrait de chacune et de chacun de nos franchisés. Vous pouvez les contacter, tous sans exception.

Leurs coordonnées figurent sur leurs pages de notre site internet. Ce sont eux, bien mieux que nous ne pourrions le faire qui vous diront si ça «vaut la peine» de rejoindre l'équipe dubble et de poursuivre ensemble cette belle aventure commencée il y a 16 ans»

Corinne et Jean-François Eon
Fondateurs

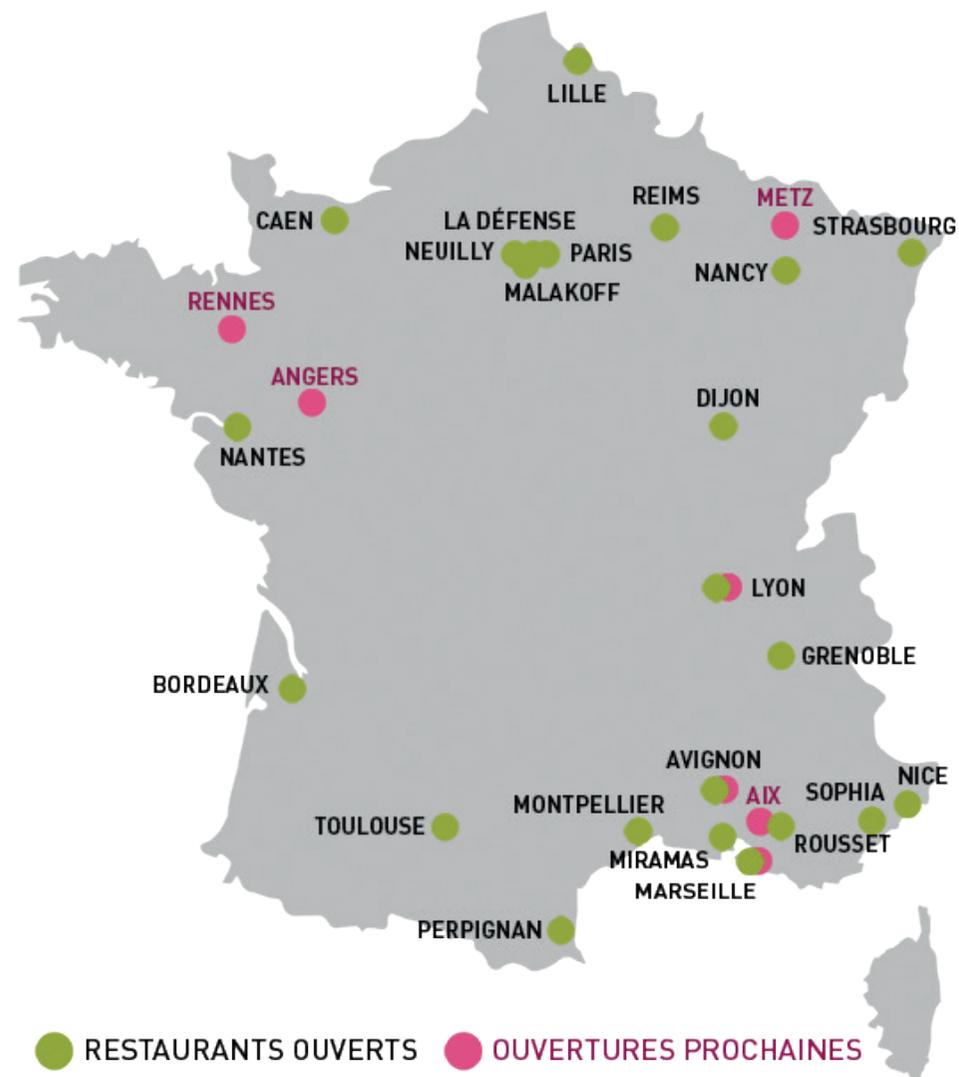
Fondée en **2006** par des professionnels de la restauration et du marketing, **dubble** répond depuis sa création aux attentes des consommateurs de plus en plus nombreux pour lesquels alimentation saine rime avec forme et bien-être.

dubble compte aujourd'hui :

- **41 restaurants franchisés** situés à Marseille, Neuilly-sur-Seine, Perpignan, Miramas, Nantes, Lille, Nice, Toulouse, Bordeaux, Nancy, Lyon, Grenoble, Avignon, Rousset, Reims, Strasbourg, Caen, Mérignac et Montpellier, Sophia Antipolis et Dijon.

- **8 restaurants en succursale** : Paris, Malakoff, La Défense, Lille et Marseille (4).

Ouvertures prochaines à Lyon, Aix-en-Provence, Metz, Rennes, Angers et Avignon.



Un déjeuner **frais, sain, équilibré** et **gourmand**, des **produits frais** préparés sur place dans chaque restaurant, des **super-aliments** excellents pour la santé, des **recettes originales**, un cadre épuré et reposant, **voilà l'esprit dubble**.



les hot bowls : chaque jour, deux recettes, dont un plat végétarien, sont proposées dans nos restaurants

dubble a une particularité très importante : l'offre que nous proposons tous les jours à nos clients a été **élaborée le matin même, dans chaque restaurant, avec des produits frais et bruts, à partir d'une carte qui change quatre fois par an.**

Nous ne voulons pas de cuisine centrale : chaque franchisé est fier de proposer à ses clients les produits qu'il a préparés avec passion et enthousiasme dans son restaurant.

Nous cuisons nos gâteaux nous-mêmes, nous râpons les carottes, nous épluchons le kale, nous pressons les oranges, nous découpons les ananas, les kiwis, les pommes...

Bien sûr, c'est du travail mais **nos clients apprécient !**



des bowls au quinoa, courgettes et saumon, préparés sur place en cuisine



nos sandwiches toastés, différents chaque jour

Servir tous les midis des produits frais, de qualité avec gentillesse et efficacité, pour un prix modéré c'est ce que nous devons à chacun de nos clients.

Les accueillir dans un cadre agréable, c'est encore mieux.

L'ambiance **dubble** a évolué depuis 2006, mais toujours en harmonie avec les valeurs et le positionnement de la marque. Comme une image vaut mieux qu'un long discours, voici un exemple de restaurant **dubble**.



dubble malakoff



Préparé
sur place

un service et des produits de qualité

La plupart des restaurants **dubble** sont ouverts **du lundi au vendredi**, uniquement **à l'heure du déjeuner**. Ils sont donc implantés dans des zones de forte concentration d'actifs.

Ce sont des unités à taille humaine (**85 à 140 m²**) qui fonctionnent en libre service.

Nos restaurants réalisent, sur place ou à emporter, des chiffres d'affaires pouvant excéder **400.000€ ht par an**, avec 1, 2 ou 3 équipiers.



L'investissement (travaux, matériel, mobilier, système d'encaissement) pour un restaurant clefs en main, est compris entre **140 et 170.000€ ht** dont **26.500€ ht** de droit d'entrée*.

dubble perçoit une redevance mensuelle de **5 % du chiffre d'affaires ht du franchisé***, (+1% de participation au frais de communication nationale)

Concrétiser son projet **dubble** nécessite un apport personnel de **50 à 60.000€**.



* tous les détails à la fin de ce document



- **Quelle rémunération** puis-je attendre de mon restaurant **dubble** et sous quelle forme (salaire, honoraires, dividendes ...) ?
- **Quel sera le rendement** de mon investissement pendant toute la durée d'exploitation de mon restaurant ?
- **Quelle plus-value** puis-je espérer réaliser en cas de cession de mon restaurant ?

La question est complexe car elle dépend **du chiffre d'affaires** du restaurant, **du montant de l'investissement** du franchisé, **de sa «politique» de rémunération** et ne peut s'apprécier qu'au cas par cas.

Dans notre DIP (Document d'Information Précontractuel), nous communiquons en totale transparence, les chiffres réalisés par nos franchisés. Ils permettent d'établir des prévisionnels et de mesurer la rentabilité d'un restaurant **dubble**.



dubble lyon saxe

 **Myriam BERREKAMA** : Passer de déléguée médicale à entrepreneure dans la restauration rapide ? Pourquoi pas ? C'est en tout cas le défi qu'a relevé et remporté Myriam en ouvrant en juillet 2019 son premier **dubble** à Marseille. Elle l'a cédé depuis (dans d'excellentes conditions ...) et se concentre maintenant pleinement au développement de son autre **dubble** marseillais.

 **Arnaud CLECH** : Un peu lassé par les contraintes du salariat, Arnaud s'est décidé à devenir son propre patron. Nous lui devons l'ouverture du premier **dubble** de la grande métropole de Nantes en décembre 2017. Parions que si l'opportunité d'un bon emplacement venait à se présenter, Arnaud la saisira pour y créer son deuxième restaurant ?

  **Marie-Laure HAUTIN et Chrystel DOSPITAL** : ces 2 jeunes et dynamiques transfuges de la téléphonie mobile se sont associées pour se lancer dans un nouveau métier. C'est à Marie-Laure et à Chrystel deux que nous devons depuis mars 2018, la première implantation d'un **dubble** dans la non moins dynamique ville de Bordeaux. Leur deuxième restaurant bordelais a ouvert en décembre 2021.

     **Frédéric ACH** : après une première vie professionnelle réussie dans l'industrie pharmaceutique, Frédéric a eu envie d'un challenge à sa mesure. Nous sommes heureux qu'il ait choisi **dubble** pour son nouveau projet ! Projet ambitieux puisqu'il s'est engagé pour ouvrir 10 (!!) **dubble** dans le Grand Est. Et comme il va vite, le premier **dubble** a ouvert en décembre 2018 à Nancy, suivi d'un deuxième en juillet 2020, toujours à Nancy et d'un troisième (juin 2021), encore à Nancy. Dans la foulée **dubble** Reims a ouvert en novembre 2021 et celui de Strasbourg en février 2022.

 **Marion LEBEL** : Marion n'a pas mis bien longtemps à suivre les traces de sa belle-sœur. En effet, quelques mois à peine après l'inauguration du **dubble** D'Aliné à Chartres, Marion a ouvert le sien sur la prestigieuse promenade des anglais à Nice (décembre 2018) où nous cherchions à nous implanter depuis longtemps. Et elle «cartonne» !

 **François et Françoise BOUCHUT** : Quel est le point commun entre l'impression grand format, qui fut leur environnement professionnel pendant de longues années et la restauration rapide «HEALTHY» ? Aucun ! pas de quoi effrayer Françoise et François qui ont permis le grand retour de **dubble** à Lyon en y lançant avec succès leur magnifique restaurant dans le quartier d'affaires de la Part-Dieu.

 **Laurent SIMON** : Rompu aux méthodes et aux subtilités du commerce de proximité, Laurent n'a pas eu de difficulté à s'installer dans les pas de Florence, auprès de qui il a acquis en 2019 le fonds de commerce du restaurant **dubble** République à Marseille. A lui, maintenant de faire mieux que Florence ...

 **Marie GLEIZE** : Après 12 ans passés en Espagne, où elle en a profité pour compléter sa formation initiale par un diplôme de naturopathe, Marie est revenue à Toulouse, la ville de ses études. Pas pour retourner sur les bancs de l'école, mais pour y ouvrir le deuxième **dubble** de cette grande métropole du Sud-Ouest.

 **Jessica ROUX** : Jessica souhaitait ouvrir un **dubble** depuis un bon moment. Le temps de mettre au monde une ravissante petite fille et voilà cette jeune diplômée de l'Ecole de Commerce de Toulouse, passée par l'industrie agro-alimentaire, prête à ouvrir le premier **dubble** de la très dynamique et très écologique ville de Grenoble.

 **Lise HERAULT** : Lise est une professionnelle aguerrie de l'hôtellerie puisqu'elle a travaillé pendant de nombreuses années au sein du Groupe ACCOR. Une expérience qui lui est fort utile pour animer et développer son restaurant **dubble** (le deuxième à Lyon) dans le quartier d'affaires de La Soie.

 **Romain DELEU** : Romain est venu nous voir à Franchise Expo Paris en 2018 avec la ferme intention de se lancer dans la création d'entreprise. Le positionnement de **dubble** cadrerait bien avec ses convictions et son expérience de la grande distribution le préparait efficacement aux exigences de la restauration. Le temps de trouver un bon local et Romain a pu concrétiser son projet dans le quartier de la CAPELETTE à Marseille. Et comme il a pris goût à l'entrepreneuriat, nous travaillons avec Romain sur un deuxième projet à Aix-en-Provence.

 **Sylvain MORENO** a réussi l'exploit de faire venir Manou et son accent chantant de Béziers à ...Nantes ! Puis, il s'est mis en congé de la SNCF et les voici désormais tous les deux à la tête d'un grand et beau **dubble** dans le quartier de Nantes Einstein. Feront-ils mieux qu'Arnaud et son équipe, nos pionniers nantais ? Suspense !

 **Céline DUBOIS-MATRA** a commencé par devenir une très fidèle cliente de **dubble** à Marseille, où elle exerçait alors son activité professionnelle. Progressivement, l'idée a fait son chemin et elle a laissé tomber son activité dans le business de l'événementiel pour s'investir à fond dans son projet d'ouvrir son **dubble** à elle en Avignon. C'est chose faite, et bien faite depuis juillet 2019.

 **Marie-Laure MERCIER** : Marie-Laure avait déjà goûté aux joies de la restauration lors d'une première expérience en France et à l'étranger, puis s'était orientée dans la voie de la logistique. Pour franchir le pas de l'entrepreneuriat, elle est revenue à ses premières amours et poursuit notre maillage nantais en ouvrant (décembre 2019), le troisième **dubble** de la ville.

 **Claire DELGADO** : Après avoir fait le tour de la question, Claire a laissé tomber le contrôle de gestion pour se mettre à son compte. Comme elle ne fait pas les choses à moitié, elle a commencé par racheter les murs de son futur restaurant, l'a aménagé et l'a ouvert en ...février 2020, dans la commune de Rousset, à proximité d'Aix en Provence.

 **Sarah et Éric ERNOULT** : d'abord, ils ont quitté Paris pour Bordeaux, puis ils ont cherché ... longtemps un local. Ils se sont enfin installés, tout début mars 2020 dans le quartier d'affaire en plein boom de la gare TGV. Sarah et Éric sont deux «pros» de la restauration, alors même s'ils ont démarré quelques jours avant le premier confinement, ils s'en sortent très bien !

 **Sarah BRUNET** et **Bluenn RIGAUD** : Ces deux charmantes sœurs se sont associées pour concrétiser leur projet commun de création d'entreprise et ouvrir le quatrième **dubble** dans l'île de Nantes, à deux pas des célèbres «Machines» bien connues des Nantais. Et ça marche fort !

 **Sylvie DUBUY** : après avoir affronté et surmonté une montagne de difficultés, Sylvie, avec l'aide efficace de son fils Florent, est enfin parvenue à inaugurer son (superbe) **dubble**. Place de la Préfecture à Marseille. Belle et prestigieuse adresse !

 **Pauline et Terry TRAN** : ils ont signé avec nous pour ouvrir 3 restaurants **dubble** à Lyon. Le premier a ouvert en septembre 2020, Place du Maréchal de Saxe. Comme ils sont l'un et l'autre très dynamiques, le second ne devrait pas tarder.

 **Hugo CARDOSO** a acquis une belle expérience du commerce à la tête de plusieurs magasins de matériel électrique et électronique. Un savoir-faire qu'il ne tardera pas à mettre à profit dans sa nouvelle vie d'entrepreneur puisque depuis septembre 2021, il a repris les rênes du restaurant Marseille Château-Sec que Sébastien, en fin de contrat, lui a cédé.

 **Perrine GALLON** : et de quatre ! C'est à Perrine, jeune juriste qui a finalement préféré la restauration «HEALTHY» aux subtilités du droit, que nous devons la quatrième implantation de **dubble** à Lyon. A Limonest très exactement, où elle envisage même déjà d'ouvrir un deuxième point de vente tant le potentiel du secteur est important.

 **Aurore LE NOUVEL** : pendant de nombreuses années, Aurore a dirigé avec succès plusieurs établissements du N°1 mondial du burger, la fameuse enseigne aux arches dorées ... Puis elle a eu envie de se mettre à son compte. Toujours dans la restauration rapide. Mais pas la même !! En harmonie avec ses convictions de consommatrice, Aurore a choisi **dubble** et son offre healthy. Elle est maintenant propriétaire de son premier **dubble** à Caen.

 **Benoît ROJAT** : doublement lassé du salariat et de la «malbouffe», Benoît a décidé de s'orienter vers la restauration rapide. Healthy, évidemment. C'est donc avec **dubble** qu'il a choisi de concrétiser son rêve d'entrepreneur. Il a ouvert à Mérignac le quatrième point de vente **dubble** de la grande et belle ville de Bordeaux.

 **Emilie MOLLICONE** : dans sa jeunesse, Emilie s'était déjà «frottée» au monde de la restauration. Puis elle a bifurqué, rien à voir, vers le secteur des assurances ! Elle revient aujourd'hui à ses premières amours en ouvrant son premier **dubble** à Montpellier. Emilie est une jeune femme ambitieuse puisqu'elle s'est engagée avec nous pour développer 4 **dubble** dans cette dynamique métropole du Languedoc.

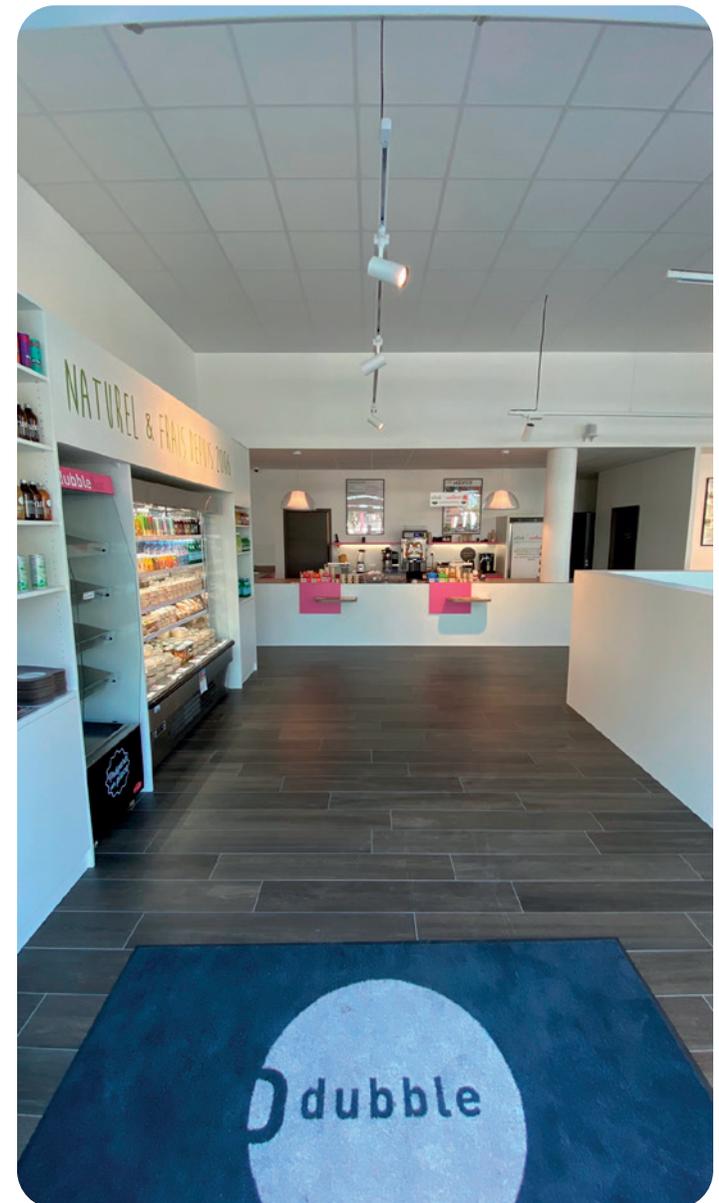
 **Nathalie LUIS** : qu'el est le point commun entre les métiers de la santé et la restauration rapide healthy ? Prendre soin des gens, tout simplement. C'est pourquoi Nathalie n'a eu aucun mal à se projeter dans le monde de la restauration. Le projet de Nathalie, épaulée par Vincent (un pro de l'hôtellerie restauration) a mis du temps à se concrétiser, mais c'est maintenant chose faite : le premier **dubble** de Dijon est ouvert !

 **Guilhem TRAVERSAC** : C'est un expert de la vente et du commerce qui vient de reprendre le restaurant **dubble** Toulouse Route d'Espagne, lancé par Charlotte en 2018. En effet, après avoir «appris le métier» et exercé ses talents dans le monde impitoyable de l'automobile, Guilhem s'est laissé tenter par l'aventure entrepreneuriale dans la restauration Healthy. Il a toutes les armes pour réussir !

LES ETAPES DU PROJET : A VOUS DE JOUER !

- 1^{ère} étape** : un **premier échange** avec l'équipe développement.
- 2^e étape** : une **journée d'immersion** chez l'un de nos franchisés de 8h00 à 15h00, une plongée dans l'univers d'un dubble et l'occasion d'un délicieux déjeuner dubble
- 3^e étape** : remise du DIP (Document d'Information Pré-contractuel).
- 4^e étape** : signature d'un contrat de réservation de zone puis recherche des locaux. Accès à l'Espace Franchisé qui permettra de disposer de l'ensemble des éléments pour construire votre projet.
- 5^e étape** : signature du bail et du contrat de franchise d'une durée de 5 ans
- 6^e étape** : travaux et aménagement du restaurant
- 7^e étape** : **deux semaines de formation** dans l'une de nos succursales
- 8^e étape** : Ouverture du restaurant

Délai indicatif entre le premier contact et l'ouverture du restaurant : **de 8 à 12 mois.**



**Je ne suis pas obligatoirement issu(e) de la restauration
mais j'adore ça !**

J'ai une forte attirance pour la restauration «healthy»

**J'ai envie d'être mon propre patron,
mais je souhaite être accompagné(e)**

**Je ne crains pas de me «retrousser les manches»
et je suis prêt(e) à «mettre la main à la pâte»**

J'ai le goût du détail et l'amour du travail bien fait

J'ai le sens du commerce et de l'accueil

La gestion n'a pas de secret pour moi

**J'ai toutes les qualités requises pour me mettre à mon compte
et ouvrir mon restaurant dubble.**



céline, dubble avignon

*"Les produits sont frais,
les recettes délicieuses
(avec beaucoup de nouveautés).
L'équipe est adorable et c'est pour
ça qu'on y revient sans cesse. Pour
ceux qui travaillent dans le coin, il
n'y a pas de meilleure cantine"*

Thomas V.
Google Avis - Janvier 2022
dubble bordeaux
euratlantique

*"1ère expérience et ravie! Prix
correct et salades variées, plats
chauds...desserts excellents!
Personnel très aimable"*

Ingrid K.
Google Avis - Mars 2022
dubble nancy laxou

*"Excellent accueil, produits de
qualité et au niveau du goût c'est
délicieux. Je me suis régalée. Je
recommande à 100% ! :)"*

Emilie - Google Avis
février 2022
dubble nantes zénith

*"L'accueil est très agréable.
Des produits frais chaque jour.
Un délice !"*

Ophélie B.
Google Avis - Mars 2022
dubble caen st-contest

*"Super expérience, que je
renouvelle semaines après
semaines depuis l'ouverture.
Plats qualitatifs, bien présentés,
l'engagement HEALTHY est largement
tenu ! Très bons conseils de l'équipe
chaleureuse et conviviale ! Une adresse
où l'on se sent bien"*

Chloé B.
Google Avis - Janvier 2022
dubble lyon techlid



dubble

Droit d'utilisation de la marque **dubble** et de ses caractéristiques distinctives (logo, charte graphique ...),



Cession de la marque sur un territoire exclusif



Mise à disposition du Manuel Opérationnel **dubble** et en particulier du *Dubble Kitchen* de la saison en cours (le «savoir faire» **dubble**)



Assistance et conseil de la recherche des locaux jusqu'à la signature du bail



Mise à disposition d'un plan d'implantation, Assistance aux travaux, aux achats de matériels, au dossier de financement bancaire



Formation de deux semaines dans l'une de nos succursales



Accompagnement commercial à l'ouverture



Assistance à l'ouverture (5 jours)



Référencement et négociations tarifaires avec les fournisseurs



Actualisation régulière du Manuel Opérationnel DUBBLE



Mise à disposition des cartes trimestrielles et des outils associés :
Dubble Kitchen, 500 exemplaires de votre Carte, les affiches, PLV et étiquettes.



WWW. Mise à jour permanente du site internet DUBBLE



Ouverture d'un compte sur MyDubble,
notre site interne dédié à nos franchisés



Suivi et accompagnement par les animateurs réseau DUBBLE qui interviennent notamment en conseil et formation :

- pour l'optimisation des performances commerciales
- pour l'amélioration de la gestion...



Travail sur la notoriété de la marque (Presse et RP)



Organisation de la Convention annuelle des franchisés DUBBLE



Veille concurrentielle et Recherche & Développement



Rédaction, conception et envoi de la lettre des franchisés DUBBLE (dubblelink) mensuelle



Animation permanente des pages FACEBOOK & INSTAGRAM DUBBLE, du référencement GOOGLE, et du programme de fidélité ainsi que la base clients (emails)



Accompagnement avec les différents partenaires de livraison



Conception et réalisation des supports de communication et de merchandising (étiquettes, affiches, autocollants...)



Analyse de la typologie et des attentes des clients DUBBLE

prenez **contact** directement avec **Jean-François EON**
Président-cofondateur de **dubble**

developpement@dubble-food.com

rendez-vous sur notre site internet