

dubble

restaurant healthy

Franchise Expo Paris
Porte de Versailles
du 17 au 20 mars 2019
Pavillon 2.2
Hall 3 Stand M65



dubble, le réseau de franchise "healthy"

dubble prend soin de ceux qui veulent manger vite et bien. Ce précurseur du bien manger a été lancé par Corinne et Jean-François Eon qui, de retour d'un voyage aux Etats-Unis où les "juice bars" étaient en plein essor, décident de lancer une enseigne de restauration rapide "healthy" pour offrir une alternative saine aux personnes actives qui ont peu de temps pour déjeuner. Le "fast good" **dubble** est créé. Le premier établissement voit le jour à Marseille en 2006, dans le quartier de la Joliette. Depuis, une trentaine d'unités – principalement situées dans des zones d'affaires – ont éclot un peu partout en France, et le réseau ne cesse de se développer.

www.dubble-food.com

Préparé
sur place



Corinne, issue
d'une famille de
restaurateurs

**“la carte dubble change quatre fois
par an, au gré des saisons”**

et éditrice de livres de cuisine dans une autre vie professionnelle, assure **la création et la mise au point des recettes**. Elles sont réalisées **quotidiennement** dans les cuisines de chaque restaurant, uniquement à **partir de produits frais**, et évoluent **au gré des saisons**. Ici, les salades côtoient les bowls signatures – chauds et au quinoa – les sandwiches et brioches toastés, les wraps, les bentos et les soupes. En dessert, les gourmets ont le choix entre des classiques en version **healthy** – crème de riz au chocolat, crème de coco au sirop d'agave et clémentine – et des douceurs **“superfood”**, comprenez, **riches en vitamines**. Enfin pour chaque menu, **un jus de fruits fraîchement pressé** est inclus dans la formule.

A l'écoute de l'évolution des tendances de consommation, **dubble** propose également depuis ses débuts, des alternatives **végétariennes, vegan et sans gluten**.





dubble s'engage pour la planète

dubble prend également soin de la planète. La preuve, l'enseigne s'est très vite engagée à proposer des packagings écologiques et à en supprimer d'autres pour des questions environnementales.

Ainsi, les gobelets, couverts, touillettes et contenants en plastique sont progressivement remplacés par des versions en bois ou carton, et le tri sélectif est mis en place dans la plupart des établissements.



franchisés dubble : ils l'ont fait !

Marta, franchisee à dubble neuilly

D'abord équipière chez un autre franchisé, Marta a souhaité ouvrir elle-même son **dubble**. Sans aucune formation comptable ou de gestion, elle a réussi grâce à un travail acharné à lancer son restaurant et à fidéliser sa clientèle. Passionnée par le produit – elle est capable de s'extasier devant un joli chou – elle accueille ses clients avec sourire et bienveillance à Pont de Neuilly.

Eva et Thibaud, l'excellence opérationnelle à dubble marseille castellane

Tous deux issus de la restauration, Eva et Thibaud ont su hisser leur restaurant **dubble** marseille castellane ouvert en novembre 2015 au 1^{er} rang des restaurants **dubble**. Parfaitement organisés, très respectueux du concept et des recettes, ils voient leur clientèle s'accroître d'année en année. Une success story qui tient aussi à l'écoute et au suivi des recommandations des deux fondateurs de l'enseigne.

Manoua, la plus jeune franchisee du réseau à dubble paris pouchet

A tout juste 23 ans, Manoua vient de lancer sa première entreprise épaulée par son compagnon Benjamin, le restaurant **dubble** paris pouchet. Le modèle de franchise, parfait pour de jeunes entrepreneurs qui y trouvent un encadrement et une aide permanente de leur franchiseur, les a séduits, puisque le couple envisage déjà de nouvelles ouvertures à Paris ou à Angers.

comment devenir **franchisé(e) dubble**

A noter : **dubble** ne s'implante pas uniquement dans les grandes métropoles. Les villes moyennes, sous réserve d'une étude de marché réalisée par le candidat, peuvent également accueillir l'enseigne. Une spécificité qui attire les entrepreneurs en herbe dans toute la France. Pour faire partie du réseau, il suffit d'établir un contrat de concession d'exclusivité territoriale sur marque et enseigne d'une durée de 5 ans. Le franchisé devra ensuite s'acquitter d'une somme de 25 000 € décomposés comme suit : 15 000 € pour la cession de la marque sur le territoire donné, 6 000 € pour la formation et 4 000 € pour l'assistance à l'ouverture.

Derrière **dubble**, il y a Corinne et Jean-François Eon.

Jean-François a toujours travaillé dans le milieu de la restauration, traditionnelle d'abord, puis collective et enfin rapide...

Corinne a, quant à elle, mené sa carrière dans la communication et les relations publiques puis dans l'édition avant de revenir au métier de sa famille, la restauration. Dès 2005, elle se consacre à la création de ce nouveau concept presque inédit en France. Le duo imagine alors une enseigne de restauration rapide proposant des recettes alliant bien-être et rapidité. **dubble** est né.



2006

création du 1^{er} dubble
à Marseille Joliette

2010

création du 1^{er} dubble franchisé
à Marseille Rond Point

30

c'est le nombre de dubble en France,
une dizaine ouvriront prochainement

entre 10 et 15

l'objectif de nouveaux franchisés
chaque année

140 à 170 000€

l'investissement nécessaire à
l'ouverture d'un dubble

25 000€

montant des droits d'entrée
dans la franchise

Contact Presse - Agence L'Instant C

Afsaneh Salehi - afsaneh@linstantc.fr - 01 81 80 31 20 - 07 86 50 32 93

Mariana Goncalves - mariana@linstantc.fr - 01 81 80 31 22