

DOSSIER DE PRESSE 2019



Contact presse

Hugo cerf

cerfhugo@gmail.com

06.23.89.80.97

En savoir plus

www.fritealors.fr



Sommaire



Historique	3
Le concept	4
Les produits	5
La carte	6
Stratégie de développement	7
L'accompagnement	8
Les chiffres clés	9
Revue de presse	10

Historique



Frite Alors ! a vu le jour le 27 mai 1991 au Québec...!

Jean JURDANT, le fondateur de *Frite Alors!*, est revenu à Montréal avec le meilleur de la friterie belge dans ses valises. D'abord avec des frites cuites selon la tradition, qu'il a rapidement accompagnées de sauces aussi délicieuses que variées. Adaptant le concept aux usages locaux, il y ajoute une large gamme de burgers et de poutines pour compléter le menu.

De patate en patate, l'idée de développer une franchise naît en 1994. *Frite Alors!* compte à ce jour **15 restaurants au Québec et 2 en France.**

2012

Lors d'un voyage à Montréal, Hugo Cerf et Patrice Wolff tombent sous le charme de l'enseigne et de ses fondateurs. À leur retour, ils décident d'ouvrir leur premier restaurant *Frite Alors!* près de la place des Terreaux à Lyon.

2016

Hugo CERF devient **Master Franchisé France.**

2016

Ouverture de son second restaurant dans le 3^e arrondissement lyonnais.

Le concept



La vraie frite belge à l'accent québécois!

Frite Alors! se positionne comme le **spécialiste de la frite, de la fameuse poutine et du burger ...à déguster sur place, à faire livrer ou à emporter.**

Cela fait maintenant **plus de 25 ans** que ce restaurant de type « snack haut-de-gamme », à l'ambiance cosy et chic, attire une clientèle aussi variée qu'hétéroclite.

Outre l'originalité de ce concept, la **cuisine ouverte au cœur du resto** ainsi qu'un **personnel attentionné et une atmosphère décontractée** attirent constamment habitués et nouveaux venus.

Le concept du comptoir-bar favorise le contact entre clients et employés et permet également de constater *de visu* la propreté irréprochable de la cuisine.

Des animations régulières ainsi que des soirées à thème permettent d'attirer et de fidéliser de nouveaux clients.



Les produits



- ❖ Les produits sont tous d'excellente qualité comme **les steaks de génisses charolaises** de notre boucher diplômé « **Maison De Qualité** » (décerné par le club Gastronomique Prosper Montagné).
- ❖ Notre pomme de terre se nomme « **BINTJE** ». Elle est LA star des patates une fois transformée en frites! Nous arrivons à travailler cette sorte de pomme de terre (sans additifs / bisulfites) toute l'année si la récolte le permet. Si cela n'est pas le cas, nous la remplaçons par la **Monalisa** ou la **Charlotte** pendant les mois de fin de cycle (juillet à septembre). Celles-ci étant plus farineuses et sucrées, le brunissement est plus marqué à la cuisson !
- ❖ Plus d'une **vingtaine de sauces** maison viennent agrémenter nos frites. Nous y incorporons plusieurs **épices fraîches provenant de notre chasseur d'épices** «Délices D'épices » basé dans le Sud-Ouest.

Une offre complète de bières pressions et bouteilles belges accompagnent nos plats comme la fameuse **Chouffe**.

Et bientôt notre bière artisanale *Frite Alors!* viendra compléter notre offre!

La carte



Nos frites sont blanchies puis **saisies en deux temps** dans la **graisse de bœuf!**
Tradition belge oblige!

À l'origine, la **poutine** est une recette née au **Québec** dans les années '60. Elle devient rapidement très populaire dans tout le Canada. Notre vraie **poutine** québécoise est faite de **pommes frites, d'une sauce secrète et de fromage en grains.** On peut la servir en accompagnement, comme avec le burger, ou en plat principal.



Les végétariens peuvent aussi déguster tous nos burgers, déclinés avec **des galettes de pomme de terre** ou nos **délicieuses salades.**

Et pour finir le repas en beauté, tous **les desserts** sont **faits maison:** Cheesecake, Brookie, Banofee, Tiramisu, tarte aux pacanes et gâteau aux carottes ...



Stratégie de développement



2019-2020

Frite Alors ! poursuit son développement en France

ouverture prochaine à St Etienne

L'objectif est de réaliser dans les années à venir un **développement qualitatif, maîtrisé** en se projetant principalement sur de **grandes agglomérations** comme Paris, Lille, Strasbourg, Nantes....3 villes sont en cours d'ouverture!

Les implantations sont essentiellement en **centre-ville**. **Pour conserver l'esprit original, l'implantation nécessite une forte vie de quartier ou une importante densité touristique**, sur des superficies allant de **100m² à 150 m² avec extraction et terrasse**.

Nos franchisés sont avant tout des **entrepreneurs** dans l'âme, possédant de vraies **qualités managériales** et de solides **aptitudes à la gestion**. **Issus ou non des métiers de la restauration**, ils sont **impliqués quotidiennement** dans l'exploitation de leur restaurant...

et

*sont dotés d'une bonne dose d'humour **et de décontraction!***

De nouvelles masters franchises **internationales** sont en cours d'ouverture...

L'accompagnement



Le franchisé *Frite Alors!* est appuyé par une équipe structurée lors des différentes étapes suivantes:

- ❖ Recherche et négociation de l'emplacement
- ❖ Formation initiale (3 semaines)
- ❖ Assistance pré/post ouverture (présence d'une équipe franco/québécoise)
- ❖ Aide au recrutement et formation des équipes à l'ouverture
- ❖ Animation de réseau
- ❖ Communication nationale et locale
- ❖ Outils de contrôle performant (logiciel caisse, RH, PMS)
- ❖ Centrale de référencement

Cet accompagnement personnalisé et régulier a pour objectif de transmettre les outils de la réussite et de rentabiliser rapidement l'investissement du franchisé .



L'enseigne Frite Alors! en chiffres

- 15 restaurants au Québec
- 2 restaurants en France
- 250 employés
- CA /restaurant en France : 700 K€ à 1,1 M€ HT

Les conditions financières

- Investissement global: à partir de 250 K€
- Apport financier : à partir de 75 K€
- Droit d'entrée:24 K€
- Formation et assistance : 6 K€
- Redevance : 5% CA HT
- Publicité nationale : 1% CAHT
- Durée du contrat : 7 ans
- Exclusivité territoriale



France Snacking *Avril 2019*

BRA *Avril 2019*

« Hors série franchise » et guide la Franchise 2018/2019
L'Express *Octobre 2018*

Le petit futé 2018

«La frite s'émancipe et débarque en franchise»
Les échos de la franchise Novembre 2017

« Hors série franchise » et guide la Franchise 2017/2018
L'Express *Octobre 2017*

Frite Alors! veut conquérir la France
Franchise magazine Octobre 2017

Gastronomie Rhône Alpes
Paris match Janvier 2017

Ouverture du second restaurant Frite Alors!
BFM Business Aout 2016

Frite Alors! Précurseur de tendances
www.le bonbon.fr Juillet 2016