



La Romainville
pâtissier depuis 1949

Spécialiste de la Pâtisserie Festive et Familiale

Notre Histoire

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 pâtissiers, 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.

En quelques chiffres



100 recettes
gourmandes



70 ans
d'existence



800 000 gâteaux
chaque année



9 millions de parts
vendues par an



20 millions d'€ de
Chiffre d'Affaires



34 pâtisseries
en France



10 pâtisseries
Partenaires



270
salariés

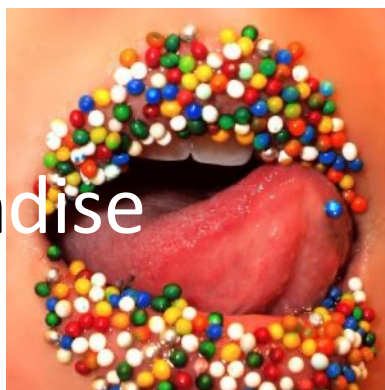


Nos Valeurs

Nos valeurs

Le succès que connaît La Romainville repose sur des valeurs fortes, portées aujourd'hui avec fierté par plus de 250 salariés.

Gourmandise



La priorité de La Romainville : c'est le goût. Pour réaliser ses desserts incroyablement bons et au décor féérique, La Romainville sélectionne avec la plus grande rigueur les ingrédients qu'elle utilise, engage des contrôles sanitaires réguliers très stricts. Les chefs pâtisseries sont en constante recherche d'innovation afin de proposer de nouvelles recettes toujours aussi savoureuses. Conditionnement, livraison, respect de la chaîne du froid : rien n'est laissé au hasard pour que le dessert soit, à chaque dégustation, aussi somptueux que délicieux.

Tradition



Ce qu'on aime aussi à La Romainville, ce sont les recettes, inchangées depuis 1949. Si le processus de fabrication a été modernisé pour répondre à de plus gros volumes, La Romainville c'est avant tout une pâtisserie traditionnelle : les desserts sont réalisés à la main : Opéra, Charlotte, Paris-Brest ou Tartes aux fruits . Ce Savoir-Faire se transmet aujourd'hui d'un pâtissier à l'autre. De la même manière en magasin, les conseillers de vente les plus expérimentés forment les plus jeunes, ce qui fait de La Romainville une "grande famille", avec un esprit d'entraide et de transmission, qui permet à chacun de donner le meilleur de lui-même.

Nos valeurs

Fête



La Romainville, ce n'est pas une simple pâtisserie, mais une pâtisserie de fête, celle que l'on retrouve lors des moments importants de célébration et de réjouissances. Notre volonté est d'associer les grandes commémorations de votre vie à un dessert. C'est pourquoi un soin tout particulier est apporté aux décors, à la personnalisation, mais aussi au respect des délais de commande et de livraison : pour que votre gâteau d'anniversaire soit disponible sans faute le jour voulu.

Famille



la Romainville, c'est d'abord une histoire de famille. Depuis sa fondation, les dirigeants de La Romainville ont passé le flambeau. Pour autant, cet esprit familial est resté très présent, tout comme la clientèle a traversé les générations. Aujourd'hui il se reflète dans chaque service par la solidarité, la fidélité et le respect régnant entre l'ensemble des collaborateurs.

Nos valeurs

Exigence



La Romainville : c'est aussi et avant tout l'exigence de la qualité. Modernité et productivité soutiennent le savoir-faire artisanal pour réaliser, conditionner et livrer avec précision, et dans des conditions adaptées à vos besoins.

Proximité

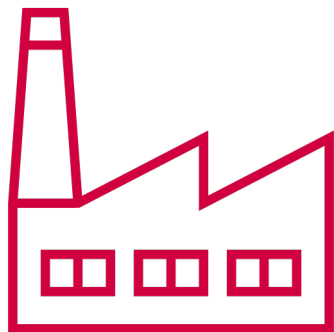


la Romainville, bénéficie d'une notoriété naturelle forte, construite par la proximité qu'elle a formé avec ses différents clients. A la Romainville, vous bénéficiez d'un accompagnement personnalisé et d'une écoute constante.



Nos Sites

Nos sites



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

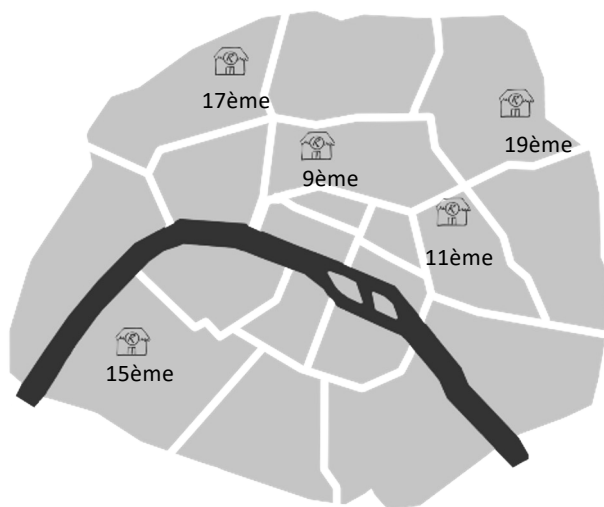


Une plateforme logistique pour la préparation des
commandes et la livraison de nos points de vente

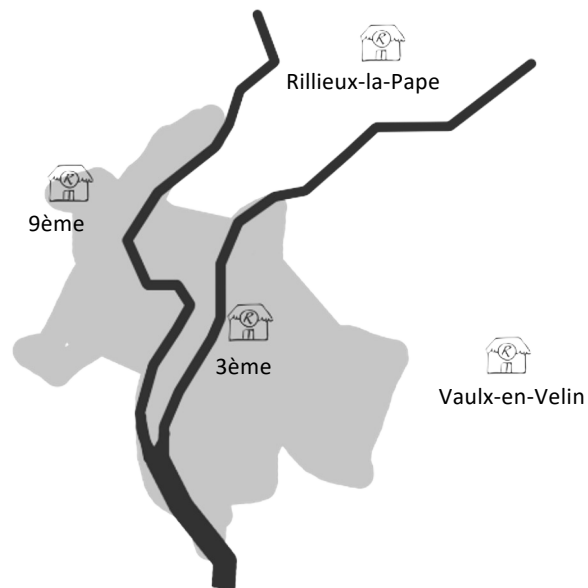


Un réseau de 41 points de vente
(33 boutiques en propre
et 8 partenaires)

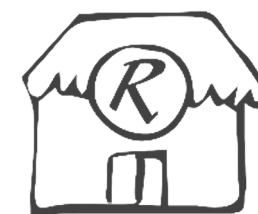
Nos magasins



PARIS
5 magasins



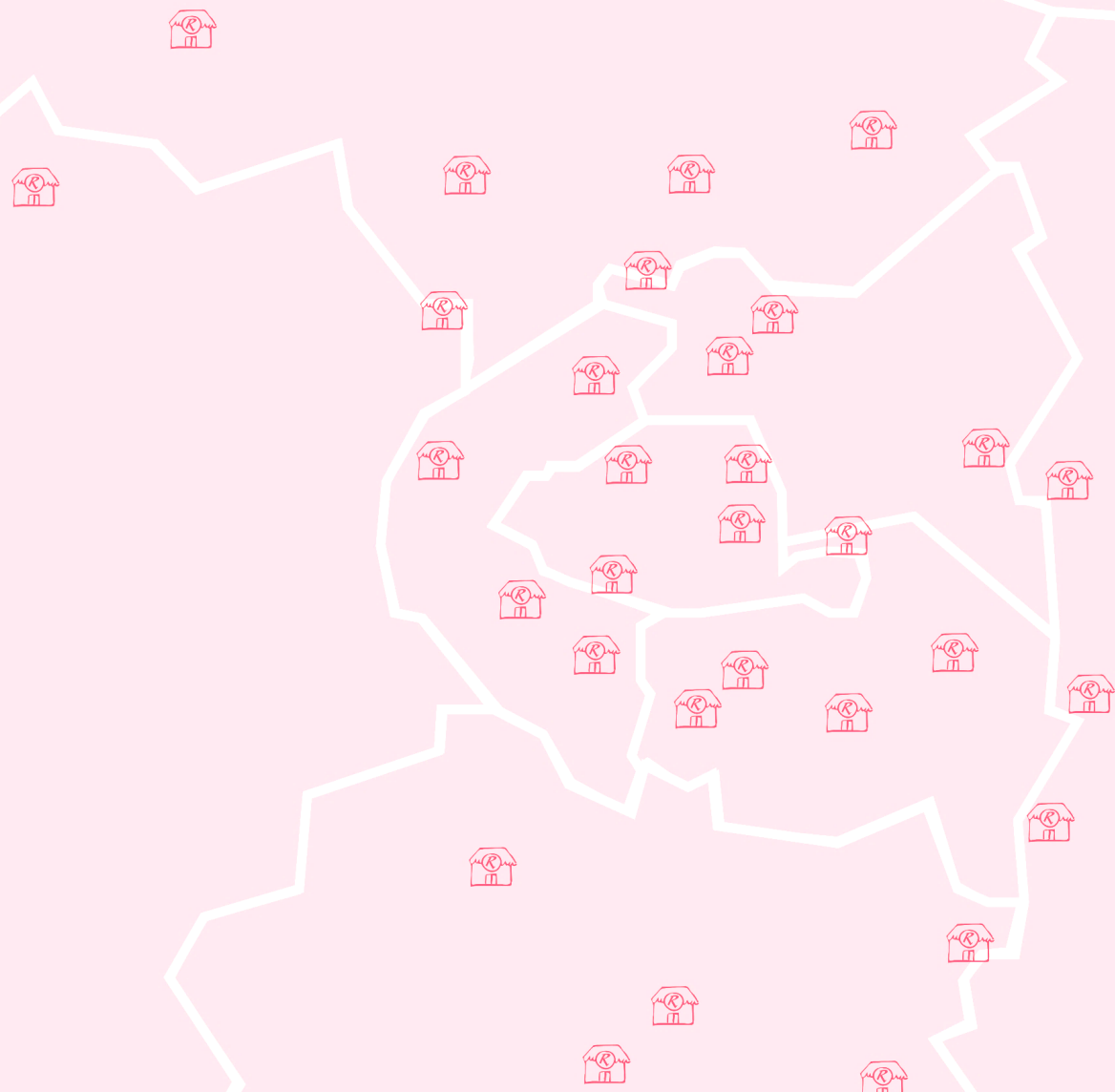
LYON
4 magasins



Centre Commercial
Grand Littoral

MARSEILLE
1 nouveau magasin

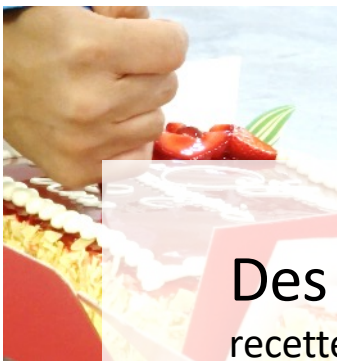
Nos magasins



ILE-DE-FRANCE
23 magasins



Notre atelier



Des pâtissiers aux **gestes précis**, perpétuant les recettes ancestrales dans la plus pure tradition pâtissière, associée à la recherche des meilleurs ingrédients, afin de garantir fraîcheur et qualité à nos desserts.





Nos Gammes

Nos gammes

Les Mokas, 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 !

Il est de la partie à chaque anniversaire, et reconnaissable entre mille, grâce à ses dessins au pochoir, véritable « signature » de la Romainville.

Au fil des années, les traditionnels « Napoléon », « St Michel » ou « Favori » ont été complétés par de nouveaux parfums et décors pour constituer une gamme de desserts riche et savoureuse.



Nos gammes

Les Gâteaux Personnalisables

À la Romainville, il est possible en magasin et sur notre site internet de commander un gâteau personnalisé :

Choisissez votre parfum, votre format, votre propre message... nous sommes même capables d'imprimer la photo de votre choix sur une feuille de sucre à l'encre comestible, pour rendre votre dessert unique !

Nos pâtisseries réalisent votre dessert sous 3 à 10 jours, et les tarifs restent tout doux, pour permettre de fêter chacun de vos plus grands moments avec gourmandise.



Nos gammes

Les Pièces d'Exception

À chaque cérémonie son dessert ! Telle est la devise de La Romainville. Passé maître dans la réalisation de pièces montées, La Romainville propose une gamme très large de gâteaux au volume et décor extraordinaire pour éblouir vos invités. Bien sûr, la priorité reste le goût : parfums et textures sont minutieusement travaillés afin d'émerveiller les pupilles autant que les papilles !

Pour compléter le buffet, La Romainville propose également des pièces de cocktails et bouchées individuelles, salées et sucrées.



Nos gammes



Les Gâteaux à thèmes **sous licences (Disney, Marvel, ...)**

Les enfants ont une place privilégiée à La Romainville : nous proposons une collection de créations sur leurs animaux, héros ou thèmes favoris ; afin de faire de la dégustation un moment de gourmandise, de fête et de joie.

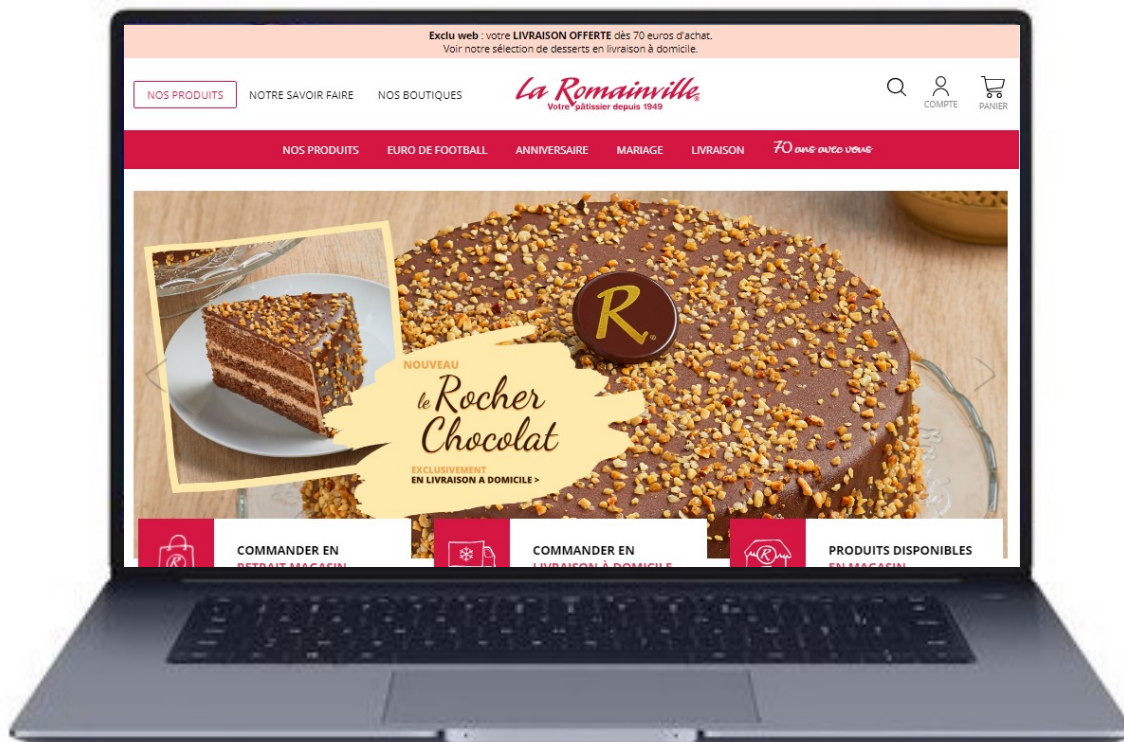




Digital

Digitalisation

Un site de E-commerce laromainville.fr



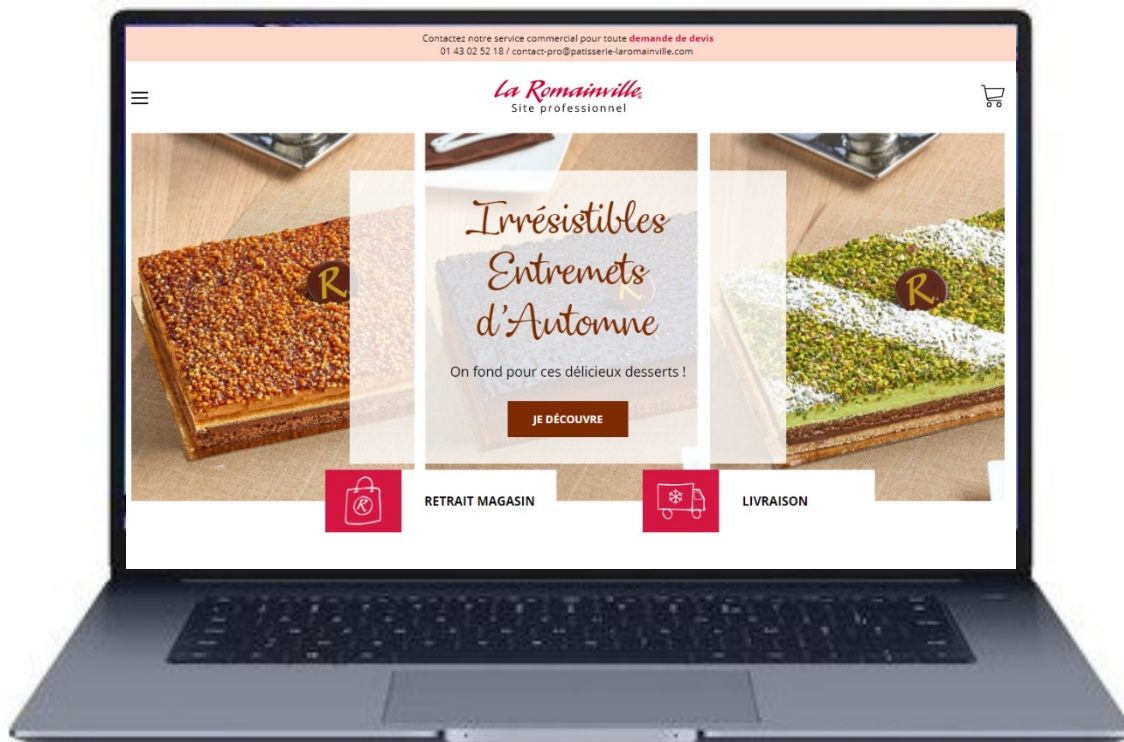
Commande en click & collect / retrait dans les points de vente

Commande en livraison congelée à domicile / partout en France métropolitaine

Digitalisation

Un site dédié aux Entreprises
et Collectivités

laromainville-professionnels.fr



Commande en click & collect / retrait dans les points de vente

Demande de devis personnalisés / commandes « sur-mesure »

Service de livraison proposé en Île-de-France

Tarifs préférentiels



Définir votre projet

Votre profil



De 18 à 81 ans



Entrepreneur
Commerçant



Passionné
Food | Pâtisserie



Connaissance
locale



Ambition de
développement

Nos contrats



Contrat
d'approvisionnement



Contrat
de franchise



Contrat
de Click & Collect

Notre franchise



Droit d'entrée :
10 000 €



Redevance marketing :
2,5% du CA HT



Redevance franchise :
non

L'emplacement idéal

Local

De 60 m² à 150 m²

Emplacement

Zone de commerces alimentaires

Centre ville et zone commerciale

Zones prioritaires

Ile de France

Lyon

Marseille

Villes prioritaires

Trappes (78), Maurepas (78), Plaisir (78), Argenteuil (95),

Grigny (91), Vénissieux (69), Saint-Priest (69), Vitrolles

(13), Marseille Centre (13), Aubagne (13)

Zone de chalandise

Environ 30 000 habitants actifs

Parking à proximité pour la clientèle

Loyer

Loyer de 350€ à 200€ du m² par an

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 : < 40 K€

Acquisition des murs : à étudier

Honoraires : < 15 %

Indicateurs clés

Frais généraux	% du CA
Achats marchandises	63% à 67%
Transports & logistique	5% à 4%
Locations + charges (COL)	12% à 6%
Maintenance et réparation	1% à 0,5%
Assurances	0,6% à 0,3%
Honoraires	1,5% à 0,5%
Pub, catalogues, imprimés	2% à 1%
Poste et telecom	0,6% à 0,3%
EDF, eau, fournitures bureaux	2% à 1%
Gardiennage sécurité	1% à 0%
Commissions bancaires	1% à 0,5%
Salaires	11% à 9%
Charges sociales	3,5% à 2,5%
Taxe pro, foncière et autres	0,7%
Dotation aux amortissements sur immobilisations	À prévoir

Équipes et Outils dédiés

Externes *(contrats cadres)*

In Extenso
Experts-Comptables

SATEC
COURTIER EN ASSURANCES

 **monday.com**

Internes



Outil d'analyse des emplacements



Équipe d'animation dédiée



Plan marketing national

www.laromainville.fr

01 43 02 20 22

Facebook : [laromainville](https://www.facebook.com/laromainville)

Instagram : [@laromainville](https://www.instagram.com/laromainville)

CONTACT

mathias.jolly@laromainville.fr

06 08 54 87 63