

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»

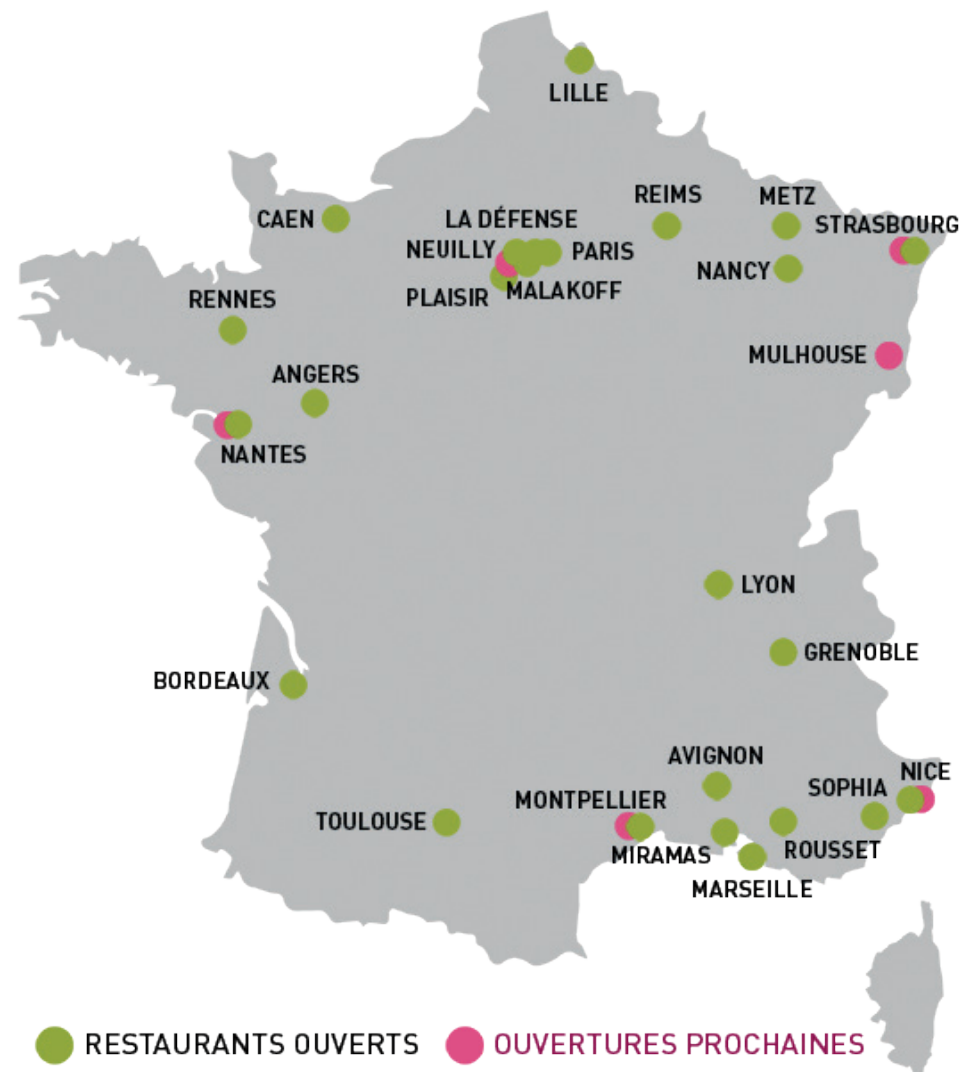
Corinne et Jean-François Eon
Fondateurs

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.

Le réseau **dubble** compte aujourd'hui :

44 restaurants dont 2 succursales.

Ouvertures prochaines à Nice, Nantes, Boulogne, Mulhouse, Montpellier et Strasbourg.



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**.



dubble

chez dubble, tout est préparé sur place

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

dubble

chez dubble, on se fait du bien et on se sent bien

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**.



healthy pour la vie

DEVENIR FRANCHISÉ(E)

dubble

concilier restauration et qualité de vie

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.



healthy pour la vie

DEVENIR FRANCHISÉ(E)

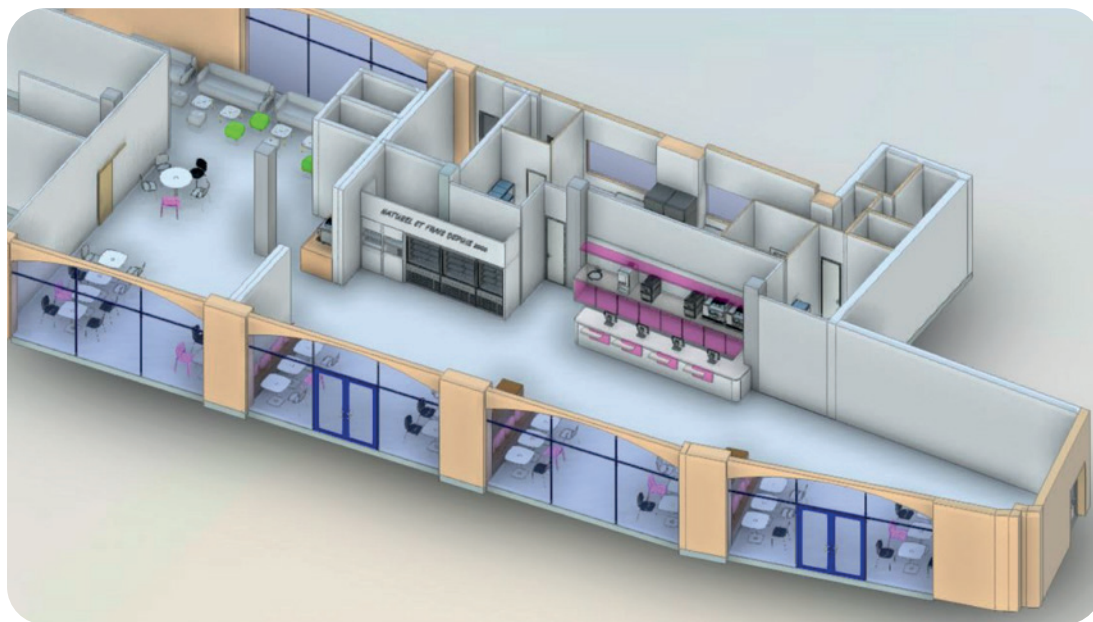
dubble

devenir franchisé dubble, combien ça coûte ?

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



dubble marseille euromed

- **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**.





François-Xavier GAZZOTTI : Issu de l'univers de la grande distribution, François-Xavier a lancé son premier **dubble** en 2012 à Marseille, puis a acquis auprès du franchiseur un deuxième restaurant en 2014. Il a ouvert son troisième point de vente en 2019. Où s'arrêtera ce «serial» entrepreneur ?



Marta CRUZ : Marta a commencé comme équêpière au sein d'un restaurant **dubble** en région parisienne, puis a voulu se lancer à son tour et devenir cheffe d'entreprise. Elle a eu l'opportunité de créer son propre restaurant à Neuilly sur Seine. Elle l'exploite avec succès depuis 2013.










Séverine SAURA : Son petit restaurant de pâtes fraîches de Miramas marchait très bien, mais Séverine a voulu voir plus grand. Elle défend avec dynamisme depuis 2017 les couleurs de **dubble** au sein du Village de Marques Mc ARTHUR GLEN de Miramas.





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 ?


 **Frédéric DANJOU** : Après plusieurs expériences de management et de direction d'unités de restauration rapide, Frédéric a décidé de voler de ses propres ailes. Il a ainsi repris avec enthousiasme le restaurant **dubble** de la zone de la Pilaterie (59) que lui a cédé Nicolas, notre précédent franchisé.


      **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, celui de Reims a ouvert en novembre 2021 et celui de Strasbourg en mars 2022. Et, comme rien ne peut stopper sa marche en avant, son **dubble** n° 6 a été inauguré en mars 2023 à Metz.


 **Marion LEBEL** : Nous rêvions d'implanter un **dubble** à Nice. Marion l'a fait ! Fin 2018, elle a inauguré le premier **dubble** Niçois sur la prestigieuse Promenade des Anglais. 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.


 **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.

 **Céline DUBOIS-MATRA** : Céline 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'entreprenariat, elle est revenue à ses premières amours et poursuit notre maillage nantais en ouvrant (décembre 2019), le troisième **dubble** de la ville. Depuis, Marie-Laure s'est engagée avec nous pour 2 autres **dubble** et vient de trouver le local de son futur deuxième restaurant

 **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 ! Ils sont passés à la vitesse supérieure puisqu'ils viennent de reprendre le **dubble** de Mérignac. Sarah a déjà (très) bien pris les choses en main !

 **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 est enfin parvenue à inaugurer son (superbe) **dubble**. Place de la Préfecture à Marseille. Belle et prestigieuse adresse, qui dispose de surcroît d'une terrasse magnifique et d'une visibilité immanquable !


 **Pauline et Terry TRAN** : Pauline, déjà armée d'une solide formation culinaire a ouvert avec le support de son mari Terry le troisième **dubble** de la grande métropole lyonnaise, à l'angle de l'avenue du Maréchal de Saxe. Tous les avocats viennent s'y régaler en voisins


 **Hugo CARDOSO** : Hugo 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 **dubble** 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.


 **Florence Gaudin** : Florence, ex-manager dubble, ex-franchisée **dubble** après avoir exploité et cédé **dubble** république vient de récidiver en reprenant début mars 2022 l'ancien **dubble** marseille castellane qui avait changé d'enseigne quelques mois auparavant. Si ce n'est pas de la fidélité ...

 **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.


 **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.

 **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 !


 **Priyanka Modi Et Hiren Hajariwala** : Après d'âpres négociations Priyanka et Hiren ont racheté à Jessica, notre première franchisee grenobloise le fonds de commerce de son **dubble** de la Presqu'île. A eux d'en exploiter tout le potentiel. Nous sommes confiants !

 **Anne-Marie et Céline Ngo** : L'une et l'autre connaissent **dubble** sur le bout des doigts pour avoir précédemment travaillé dans nombre de nos restaurants marseillais. Elles viennent de racheter à Myriam son restaurant du Prado. Nous leur souhaitons le même succès qu'à Sarah et Bluenn, un autre binôme de sœurs qui exploitent avec talent le restaurant de Nantes Les Machines.

 **Marianne Angeli** : Céline a ouvert le premier **dubble** d'Avignon. Dans la zone d'Agroparc au Sud de la ville. Inspirée par son succès, Marianne s'est à son tour jetée à l'eau et a inauguré son tout nouveau restaurant début 2023. Cette fois-ci, au Nord d'Avignon

 **Jeannine Le Chanu et Didier Foliard** : Après avoir vendu leur hôtel situé à Vichy, Jeannine et Didier ont eu envie de se lancer dans une nouvelle aventure entrepreneuriale. Leur choix s'est porté sur **dubble** et nous leur en sommes reconnaissants. Ils ont ouvert en juin 2023 un très joli **dubble** à Angers. Sur les terres natales de Didier

 **Laetitia Tumbarello** : Nous espérons depuis longtemps conquérir la très dynamique zone tertiaire de Sophia Antipolis dans les Alpes Maritimes. C'est chose faite depuis août 2022, grâce à Laetitia qui a opéré un virage à 360° en transformant son restaurant de burgers en un DUBBLE. Nous lui en sommes reconnaissants et lui souhaitons de «faire un malheur» (c'est bien parti !)

 **Sandra Reis et Christophe Augé** : Ils sont depuis le 1er octobre les nouveaux propriétaires du restaurant Dubble du boulevard Baille à Marseille que nous leur avons cédé. Après avoir cédé leur entreprise dans le domaine de l'édition ils ont souhaité eux-aussi se lancer un nouveau défi professionnel. Nous avons fait connaissance à Franchise Expo en mars 2023 et avons finalisé nos accords quelques mois plus tard. Si tout se passe bien, Sandra et Christophe ne seraient pas contre un deuxième projet. Dans quelques temps

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

“ Je suis allé à ce Dubble manger avec mes collègues entre midi et deux. Nous avons pris trois salades et chacune était vraiment très bonne, les produits sont frais et bien cuisinés, le tout servi dans la bonne humeur !
Je recommande à tout le monde ! ”

Lilian - Google Avis
dubble marseille baille

“ Toujours bien accueillie par une équipe dynamique et très agréable. Bonne qualité des produits, on trouve toujours selon son goût. Les gâteaux sont succulents ”

Coralie - Google Avis
dubble marseille joliette

“ L'accueil est très agréable.
Des produits frais chaque jour.
Un délice ! ”

Ophélie B. - Google Avis
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
dubble lyon techlid



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

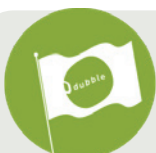


Ouverture d'un compte sur MyDubble,
notre site interne dédié à nos franchisés



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

dubble

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

developpement@dubble-food.com

rendez-vous sur notre site internet