



Rosabelle
Belle de
ontenay
Charlo
Franceline
Sam
Charlotte
ompado
ésiré
Carlita
Bea
Samba
Roseval

La Pataterie en un coup d'oeil

• La Pataterie Développement •

- Secteur : Restauration commerciale
- Création : 1996
- Créateurs associés : Michel Gambart et Jean-Christophe Pailleux
- Implantation : périphérie des villes moyennes (30 000 habitants) Zones d'activités et C.Commerciaux.

Siège social

16, rue Frédéric Bastiat - 87280 Limoges
www.lapataterie.com - contact@lapataterie.com
Tél. : 05.55.35.87.94 - Fax. 05 55 35 64 79

• Situation au 31/12/08 •

- Chiffre d'affaires : **23 millions d'euros HT**
36 restaurants dans toute la France
- Effectif total : **plus de 450 salariés**

• 11 ouvertures en 2008 •

Montluçon, Nevers, Les Herbiers, Arras, Saint-Etienne, Charleville-Mézières, Orléans, Chartres, Carcassonne, Laval, Nancy.

Création de PATATA FORM'ACTION : formations et assistance à l'ouverture.

• Objectifs 2009 •

- Ouverture de 17 nouveaux restaurants La Pataterie
- 35,5 millions d'euros de chiffre d'affaires HT
- Ossature bois pour les futurs restaurants pour l'adaptation et le respect de l'environnement
- Mise en place d'une centrale d'approvisionnement
- 100 restaurants d'ici 2012
- Déclinaison du concept à l'étranger

• Prévisions d'ouvertures 2009 • (Contrats signés)

Montargis, Brest, Nogent sur Oise, Beauvais, Berck, Châlons en Champagne, Lannion, Rochefort, Saintes, Angoulême, Tulle, Crêches sur Saône, Albertville, Arpajon, Verdun, Roye, Amnéville.

• Prévisions d'ouvertures 2010

Alès, Valenciennes, Pau, Sarrebourg, Laon, Pontarlier, Moulins, Nantes, Epinal...

Contact Presse

Isabelle Bize

Tél. 05 55 81 19 46

06 11 24 23 59

isabelle.bize@lapataterie.com

www.lapataterie.com



Rosabelle
Belle de
ontenay
Charlo
Franceline
Sam
Charlotte
ompado
ésiré
Carlita
Bea
Samba
Roseval

Une croissance fulgurante et maîtrisée !

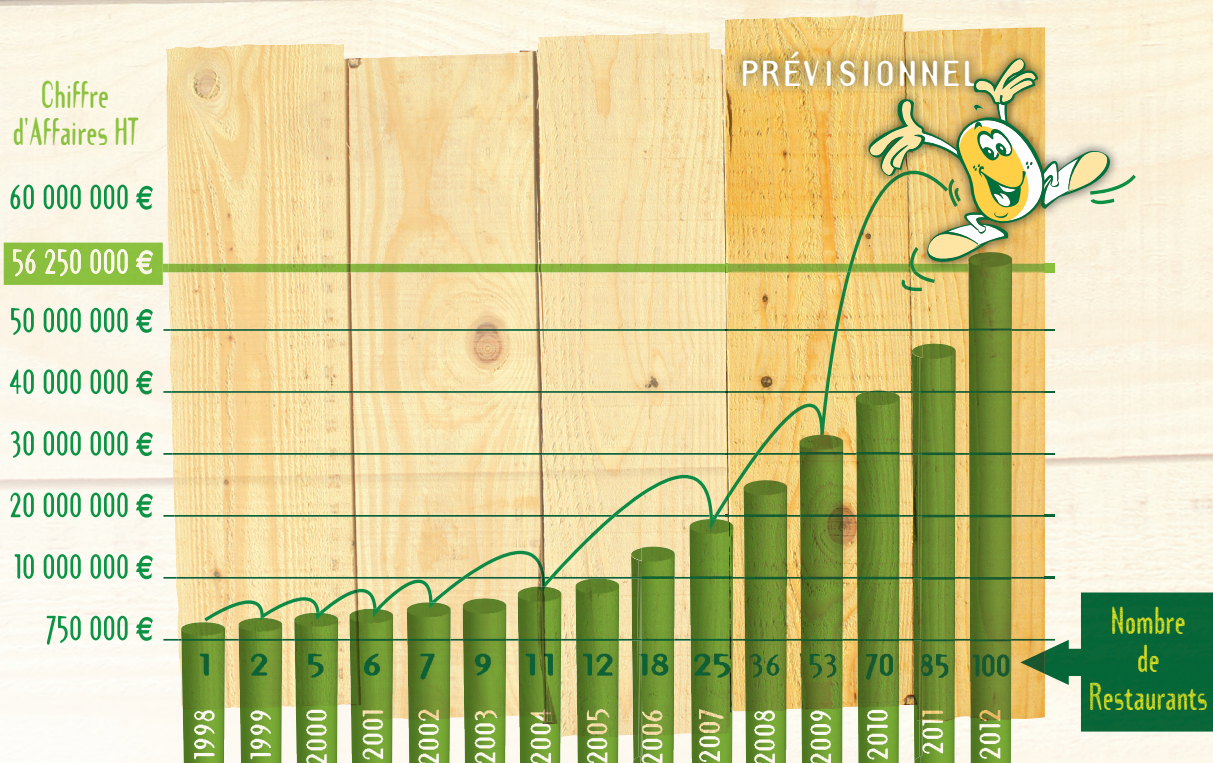
Les chiffres de La Pataterie ont largement dépassé les prévisions des fondateurs.

- 36 établissements sont ouverts fin 2008 pour un chiffre d'affaires de 23 millions d'euros HT
- 17 ouvertures annuelles sont programmées.
- D'ici à 2012, au lieu des 75 prévus ce seront 100 restaurants installés sur tout le pays qui contribueront au succès du réseau.

5500 clients par jour sur l'ensemble du réseau La Pataterie confirment son excellente santé.

*« Dans la restauration traditionnelle et de terroir,
La Pataterie se distingue en réussissant à tenir ses objectifs d'expansion »
(Franchise Magazine octobre 07)*

Pour accompagner cette croissance La Pataterie Développement s'est installée dans de nouveaux locaux, a étoffé son équipe, a créé un centre de formation et a programmé la mise en place d'une centrale d'approvisionnement à la fin du 1^{er} semestre 2009 dédiée aux 100 restaurants qui devraient voir le jour.





Rosabelle
Belle de

h
Fran

S

Charlotte

Compado

ésiré

Carlita

Bea

Samba

Roseval

www.lapataterie.com

Interview des co-fondateurs : Michel Gambart & Jean-Christophe Pailleux

C'est peu dire qu'ils ne sont pas dans le moule !

A contre-courant de toutes les modes culinaires, leur concept à base de pommes de terre, au décor rural, installé majoritairement en zones commerciales de villes moyennes inconnues pour la plupart des guides touristiques, est un succès.

Méfiez-vous de ces deux drôles, aux rondeurs sympathiques, ils ont bousculé les standards de la restauration et comptent bien les amener plus loin encore.

Comment expliquez-vous votre réussite ?

MG/JCP : Nous avons certainement un des meilleurs produits sur le marché. Le meilleur rapport investissement/chiffre d'affaires et si on analyse bien nous ne sommes pas concurrencés dans la restauration de terroir.

Nous avons une maîtrise parfaite de nos coûts d'achat des matières premières, nous ne travaillons que des produits de qualité.

Pour pouvoir apporter du service à nos franchisés il faut nous développer et augmenter nos effectifs.

Nos franchisés gagnent de l'argent tout de suite et contrairement à d'autres enseignes, ils peuvent également si ils le souhaitent devenir propriétaire de leur foncier. Il y a du respect et de l'affectif entre nous.

Nous avons une façon toute personnelle d'appréhender les choses.

Nous le faisons avec bon sens, beaucoup de travail et nous acceptons de partager le gâteau.

Quel bilan après 12 ans d'existence et quels objectifs pour l'avenir ?

MG/JCP : Nous avons fait le gros du travail.

Notre objectif est de 15 ouvertures maîtrisées par an. Nous sommes très sollicités par des demandes, qu'elles viennent de France ou de l'étranger.

Notre défi depuis le début de cette belle aventure, c'est de conserver notre état d'esprit : nous sommes une grande famille !

C'est excitant de se développer mais nous voulons inculquer à toute l'équipe la culture de la prudence.

Aujourd'hui de nombreux fonds d'investissement ainsi que certaines majors de la profession s'intéressent à nous mais il va falloir qu'ils patientent... Notre objectif est d'ouvrir 100 restaurants. Après nous verrons...

Succès STORY

« La Pataterie
a trouvé son public en France
et va prendre pied à l'étranger »

(Les Marchés février 07)

« Parmi les franchises qui existent
j'ai trouvé que La Pataterie
avait le concept le plus humain »

Christophe Portejoie
(franchisé La Pataterie à Abbeville.)



Rosabelle
Belle de
Montenay
Charles
Franceline
Sam
Charlotte
Compado
ésiré
Carlita
Bea
Samba
Roseval



Les valeurs de La Pataterie véhiculées par le réseau des franchisés.

Le développement du groupe ne doit pas faire oublier l'accompagnement des franchisés, clé de réussite de La Pataterie.

La franchise est vite apparue comme accélérateur incontournable du développement.

La réussite du groupe passe aussi par le talent et l'enthousiasme de ses franchisés.

Depuis 2003 La Pataterie, société totalement indépendante a créé son réseau de franchisés.

Fin 2008, 36 restaurants en France véhiculent l'image et les valeurs de La Pataterie

Rejoindre le réseau, c'est faire preuve de désir, de motivation pour recevoir et donner du plaisir aux clients.

L'essentiel n'est pas d'avoir une expérience dans la restauration mais bien des qualités humaines indispensables à la relation clients et également au bon fonctionnement du réseau.

Rejoindre La Pataterie, c'est la garantie d'un accompagnement tout au long du parcours.

À l'installation, pour le choix du terrain, l'aménagement du site et pour la partie administrative et financière.

À la formation, sous forme de conseils, avec la mise en place de formations adaptées aux besoins des franchisés et à ceux de leur personnel.

Ainsi la création de nouveaux restaurants nécessite-elle plus d'attention, de présence et de disponibilité de la part des franchiseurs vis à vis des franchisés.

Michel Gambart et Jean-Christophe Pailleux aiment transmettre ce sentiment qu'en partant de rien on peut y arriver et ouvrent ainsi tous les horizons possibles à ceux qui ont envie de s'investir dans cette famille qui ne cesse de s'agrandir.

Paroles de Franchisés

Pourquoi la franchise ?

Après 4 ans de réflexion, de recherche infructueuse, de projet avorté et n'étant pas du métier la franchise était la solution « gagnant – gagnant » ; Nous profitons du savoir faire d'une équipe rodée dans le domaine tout en conservant la responsabilité de nos actes.

Quand et comment vous est venue l'idée de prendre un restaurant en franchise ?

Pourquoi la franchise LA PATATERIE ?

Lors d'un retour de Week-end dans le Massif-Central nous nous sommes arrêtés à la Pataterie de Clermont-Ferrand pour la pause déjeuner. Nous étions en train de faire le point sur nos différents projets et à la fin du repas nous étions enchantés par le moment passé.

Ainsi dans la semaine nous avons pris contact avec le Franchiseur, LA PATATERIE DEVELOPPEMENT. Ils nous ont mis en relation avec Christophe et Sandy Franchisés LA PATATERIE à Bourges.

La découverte de la Pataterie dans le détail m'a permis de constater une ambiance chaleureuse et professionnelle. Une franche camaraderie avec son "Patriarche" M. Pailleux.

La franchise La Pataterie n'était pas une vaste entreprise avec un patron injoignable où il faut trois mois pour qu'une question soit posée et deux commissions obscures pour que les choses bougent (expérience précédente dans la téléphonie) et qui finalement ne bougent pas.

Chaleur humaine, générosité, proximité,

réactivité sont les paramètres qui nous ont motivé à venir travailler avec La Pataterie.

Votre point de vue après 6 mois d'ouverture ?

Nous n'étions pas du métier mon épouse et moi, elle institutrice et moi navigateur aérien, aussi lors de l'ouverture tout reposait sur la franchise.

Ils ont réussi le tour de force de nous former et de nous lâcher rapidement et aujourd'hui comme au début ils sont présents tous les jours pour nous épauler. Les attentes en terme de fréquentation sont plus que réussies, les clients sont très contents du concept, le restaurant ronronne tranquillement des exclamations sur la déco puis sur la taille des assiettes etc...

6 mois après si c'était à refaire et bien on s'y remettrait...pour preuve nous sommes dans une phase de recherche pour la 2^{ème} Pataterie.



Thierry et Sandra CANTIN
Franchisés La Pataterie - CHARTRES
(ouvert en août 2008)

Investir dans la réussite...

• Conditions d'accès :

Droits d'entrées : 45 000 € ht
(au 01/01/2009)

• Investissement de départ :

Apport minimum 100 000 €

• Investissement global (hors immobilier) :

À partir de 500 000 € ht

• Durée de contrat de franchise : 7 ans



www.lapataterie.com



Rosabelle
Belle de
Fontenay
Charles
Franceline
Sam
Charlotte
Compado
ésiré
Carlita

2009 : La Pataterie embellit et se soucie de son environnement !

- Convivialité et esthétisme
se conjuguent au fil des Patateries •

A La Pataterie, le plaisir n'est pas que dans l'assiette.
Il s'inscrit aussi dans le décor des établissements.



Nouveau design pour les futurs restaurants !

Avec la maturité, La Pataterie embellit. Soucieux de la qualité à chaque étape de leur démarche, que ce soit pour le service apporté, la gamme de produits sélectionnés, ou la préparation des plats, les responsables ont poussé la réflexion jusque dans les matériaux utilisés pour leurs bâtiments.

Cette année 2009 verra la construction à Lannion du premier restaurant en ossature bois et verre répondre à cette exigence.

Deux matériaux durables, nobles et esthétiques qui vont donner aux futures Patateries un esprit plus tendance à l'extérieur comme à l'intérieur.

Nos décorateurs prolongent cet esthétisme à l'intérieur des restaurants en travaillant l'esprit design de la campagne.



« A l'entrée peut trôner un vieux tracteur rouillé, et les mangeoires murales regorgent
d'un capharnaüm fleurant la campagne entre brocs percés et vieilles photos jaunies »

(Les Echos février 07)



Rosabelle
Belle
Monte
Sha
France
Sam
Charlotte
Carlita
Bea
Samba
Roseval



Une cuisine qui a du goût... !

Bien avant l'ONU, qui vient de déclarer l'année 2008 année internationale de la pomme de terre, Jean Christophe Pailleux et Michel Gambart avaient compris que la pomme de terre avait toutes les qualités pour séduire.

*Faire plaisir midi et soir,
chaque jour de la semaine, tel est notre crédo.*

Pourquoi notre cuisine touche t-elle un large public d'entreprises au déjeuner et plus familial et amical au dîner ? Parce qu'elle est à la fois simple et originale, de qualité, toujours conviviale et répond exactement aux attentes de nos clients : qualité, diversité et prix !



En point d'orgue : la pomme de terre !

En montagne, elle se mariera avec le fromage et se fera fondante pour les tartiflettes et autres fondues. Elle se mangera froide avec la salade et se fera diététique, cuite au four pour accompagner viandes et poissons grillés. A la fois Normande, Périgourdine, Sarladaise, la pomme de terre se transforme au fil des recettes pour satisfaire le plus grand nombre.

*La Pataterie
a choisi la Samba !*

*Avec un nom pareil,
cette pomme de terre
est une invitation au voyage et à la fête.*

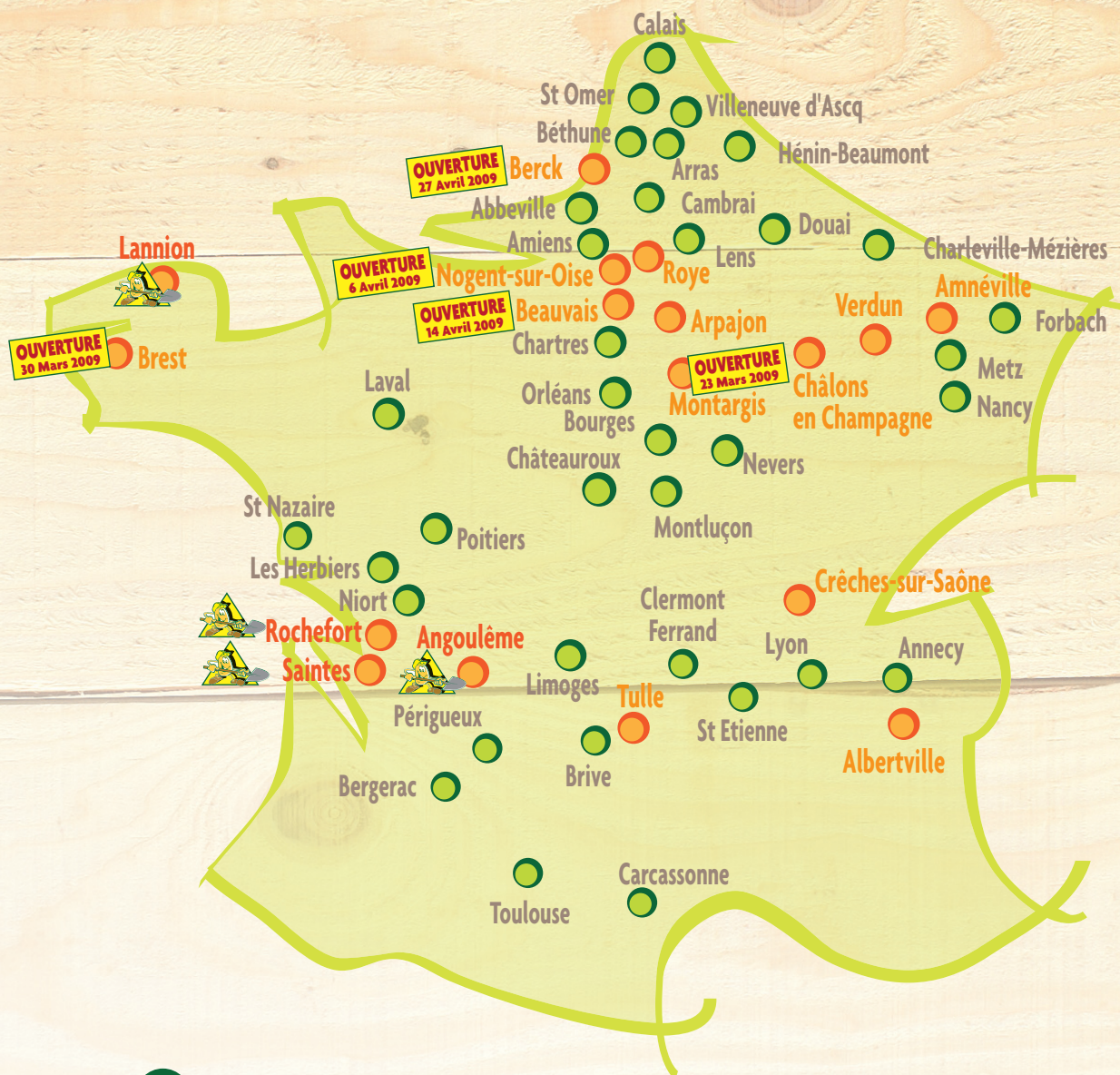


www.lapataterie.com



Rosabelle
Belle de
Montenay
Charlo
Franceline
Sam
Charlotte
Compado
ésiré
Carlita
Bea
Samba
Roseval

Les Patateries en France



Restaurants ouverts



Restaurants en travaux : Montargis (ouverture le 23 mars 2009), Brest (ouverture le 30 Mars 2009), Nogent-sur-Oise (ouverture le 6 avril 2009), Beauvais (ouverture le 14 avril 2009), Berck (ouverture le 27 avril 2009), Saintes, Angoulême, Rochefort et Lannion.



Prochaines ouvertures sur 2009 : Roye, Arpajon, Amnéville, Châlons-en champagne, Tulle, Crèches sur Saône, Albertville.



www.lapataterie.com



Rosabelle
Belle de
Montenay
Charles
Franceline
Sam
Charlotte
Compado
ésiré
Carlita
Bea
Samba
Roseval

Nos Franchises aujourd'hui... en France

ABBEVILLE 80100

Parc d'Activités des 2 Vallées - 03 22 25 02 50

AMIENS 80440

Pôle Jules Verne- Avenue Filéas Fogg - GLISY - 03 22 34 05 55

ANNECY 74 330

167, bis rue des Peupliers - EPAGNY - 04 50 22 10 44

ARRAS 62000

36 Bd de Strasbourg - 03 21 71 82 00

BERGERAC 24100

81, rue Neuve d'Argenson - 05 53 61 38 52

BETHUNE 62400

53, rue St-Pry - 03 21 68 12 50

BOURGES 18390

Route de la Charité - ST GERMAIN DU PUY - 02 48 663 663

BRIVE 19100

5, avenue Jean Charles Rivet - 05 55 87 16 17

CALAIS 62100

118, Boulevard Lafayette - 03 21 971 871

CAMBRAI 59400

16, Mail Saint Martin - 03 27 810 820

CARCASSONNE 11000

Zone Industrielle du Pont Rouge - 04 68 720 721

CHARLEVILLE MEZIERES 08000

Bd Jean Delautre - 03 24 26 22 00

CHARTRES 28630

ZA de la Torche- 9 Rue des Pierres Missigault - BARJOUVILLE - 02 37 28 37 70

CHATEAUROUX 36130

Zone Ecoparc rue G.Hennequin - DÉOLS - 02 54 61 36 13

CLERMONT FERRAND 63 000

19, rue de l'Eminée - 04 73 28 14 51

DOUAI 59 500

276, rue de Paris - 03 27 97 17 91

FORBACH 57600

Rue Emile Gallée - 02 43 02 66 66

HENIN BEAUMONT 62100

ZAC du Bord des Eaux - Ave du Bord des Eaux - 03 21 200 808

LAVAL 53000

Résidence Green village - 7 Allée Louis Vincent - 02 43 02 66 66

LENS 62300

30bis, route de Béthune - 03 21 78 89 91

LES HERBIERS 85500

3 Bis Rue Ampère - LES HERBIERS - 02 51 61 01 33

LIMOGES 87280

16, rue Frédéric Bastiat - 05 55 38 19 10

LYON 69007

6, rue Challemel Lacour - Gerland - 04 72 71 79 88

METZ 57130

7b, allée des Tilleuls - JOUY AUX ARCHES - 03 87 38 39 29

MONTLUÇON 03100

19 Av Pierre Villon - 04 70 64 82 95

NANCY 54500

Zone du Reveilleux - 4 route de mirecourt - VANDOEUVRE LES NANCY - 03 83 96 75 14

NEVERS 58180

ZAC du CD 40/ 40 route de Fourchambault - MARZY - 03 86 38 25 71

NIORT 79180

437, Avenue de Paris - Chauray - 05 49 76 46 33

ORLEANS 45400

9 Rue André Dessaux - FLEURY LES AUBRAIS - 02 38 24 50 95

PERIGUEUX 24000

15/17, rue Saint-Front - 05 53 09 58 09

POITIERS 86360

128, route de Paris - Chasseneuil du Poitou - 05 49 37 95 40

SAINT ETIENNE 42480

Impasse Saint Exupéry - Z.A La Gouyonnière - LA FOUILLOUSE - 04 77 75 32 32

SAINT NAZAIRE 44570

Fontaine au Brun - C.Commercial AUCHAN - TRIGNAC - 02 51 10 23 32

SAINT OMER 62500

3, Place Foch - Saint Omer - 03 21 98 22 56

TOULOUSE 31681

Ensemble Commercial La Rue - Rue Pierre-Gilles de Gennes - BP 18136 - LABEGE - 05 61 39 19 19

VILLENEUVE D'ASCQ 59650

«Le Village de la marque» - 208, avenue Jean Jaurès - 03 20 33 04 05

...et demain

MONTARGIS 45200

8, Rue du Port - 02 38 98 77 35

BREST 29490

«Les portes de Brest Guipavas 105, rue Pierre Jakez Hélias GUIPAVAS» - 02 98 84 88 88

NOGENT-sur-OISE 60180

Parc d'activités de Saulcy rue Jean Monnet- 03 44 24 61 07

BEAUVAIS 60000

6, rue Bernard Palissy - 03 44 05 40 50

BERCK 62600

Rue de Beauchêne - 03 21 09 28 28

CHALONS EN CHAMPAGNE 51000

Zone des Escarnotières CHALONS EN CHAMPAGNE

ROYE 80700

ZAC de Roye - Route Départementale n° 934

TULLE 19000

Avenue de Ventadour

LANNION 22300

ZI du Rusquet - Rue Gustave Monge

ALBERTVILLE 73000

967 Chemin de la Cassine

CRECHES SUR SAÔNE 71680

Parc d'Activités des Bouchardes

AMNEVILLE 57300

Lieu dit « Bois de Coulange » - C.D 47 Bis

ROCHEFORT 17300

Rond Point du Brillouet

ANGOULÊME 16160

Zone d'activité « Les Avenauds » R.N. 10 - GOND-PONTOUVRE

SAINTES 17100

Cours Genets Lieu Dit L'Enclouse



www.lapataterie.com