

les Fils à Maman

ET SI VOTRE PROCHAIN MÉTIER AVAIT LE GOÛT DE L'ENFANCE ?



L'ENSEIGNE LES FILS À MAMAN

Le concept

Créée en 2009, l'enseigne Les Fils à Maman compte aujourd'hui 17 restaurants en France.

Les Fils à Maman, ce sont des restaurants où tout a été pensé pour vous faire revivre es douces années de l'enfance : un brin de nostalgie, un brin de folie et beaucoup de gourmandise !

Côté cuisine, c'est un restaurant pour les grands nostalgiques d'une cuisine aussi bonne que celle de leur maman : simple et savoureuse, élaborée à partir de produits frais et de saison, généreuse et pleine de goût.

Côté déco, on retrouve partout des objets, des jeux et des personnages qui ont marqué notre enfance, le tout sur une bande-son composée de musiques cultes des années 80 et 90.

On fait vivre à nos clients une véritable expérience de "retour vers l'enfance".

Notre histoire

2009 : ouverture du 1er restaurant Les Fils à Maman à Paris

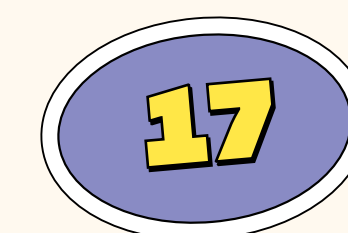
2013 : Les Fils s'installent sur la plage de La Baule

2012 - 2022 : en 10 ans, 15 nouveaux Fils à Maman voient le jour dans toute la France

2023 : Ouverture du 1er Fils à Maman à la montagne, à Val d'Isère

2025 : Le concept des Fils à Maman évolue et ouvre son premier restaurant en zone commerciale.

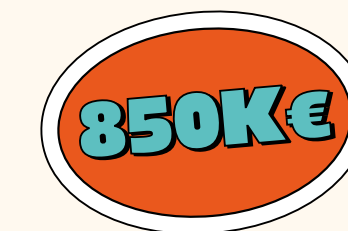
En chiffres



restaurants



de ticket moyen

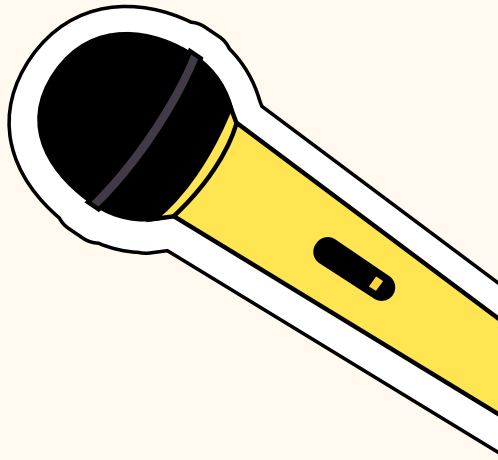


de CA annuel moyen





CONCEPT ET AMBIANCE

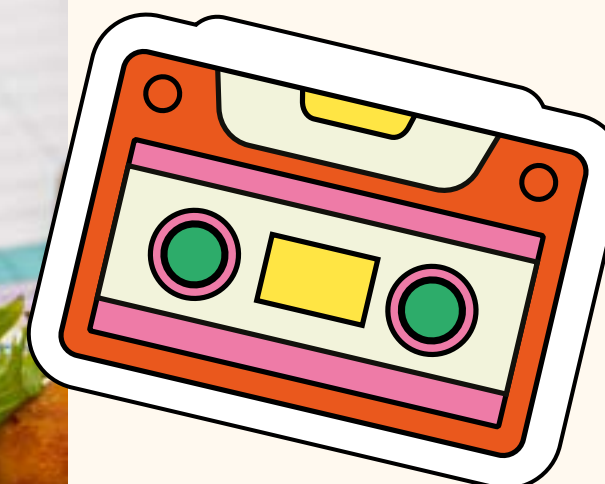


Le concept s'appuie sur un univers immersif inspiré des **années 80-90**, mêlant décoration vintage, objets du quotidien et clins d'œil culturels, contribuant à transformer le repas en véritable expérience. Cette approche expérientielle est renforcée par des éléments différenciants et ludiques (animations, rituels clients, références nostalgiques), favorisant l'attachement à la marque et la récurrence de fréquentation.



Le concept est conçu pour adresser plusieurs moments de consommation (déjeuner, dîner, brunch, afterwork, etc.) et se décline en salle, à emporter et en livraison, permettant de maximiser le potentiel de chiffre d'affaires.

Enfin, Les Fils à Maman bénéficient d'un positionnement intergénérationnel, capable de séduire à la fois une clientèle jeune et familiale, renforçant la largeur de cible et la résilience du modèle.



DÉCORATION



OFFRE DE RESTAURATION

Chez les Fils à Maman, on fait remonter tous vos souvenirs d'enfance, les bon petits plats mijotés de votre maman comme la blanquette ou le bourguignon.

Nos menus préférés des mercredis sont à l'honneur : cordon bleu, burger, croque monsieur ou coquillettes et aussi les incontournables de nos goûters : pain perdu à la pâte à tartiner, mousse chocolat ou les diabolos grenadine...

Le positionnement repose sur une **cuisine française traditionnelle revisitée avec une touche régressive** et décalée, intégrant des références iconiques de l'enfance et permettant de créer une forte connexion nostalgique avec les clients.

L'enseigne se distingue par une offre 100% faite maison, élaborée à partir de produits frais et de saison, garantissant une qualité constante et une expérience culinaire authentique.





ACCOMPAGNEMENT AVANT ET APRÈS OUVERTURE

Nos services à toutes les étapes de votre projet :

- Recherche d'un emplacement
- Aide à la négociation du bail
- Mise en relation avec des partenaires bancaires et aide à la constitution du dossier bancaire
- Remise d'un manuel architectural et opérationnel pour l'application du concept
- Formation théorique et opérationnelle
- Une équipe d'experts vous accompagne à l'ouverture.

Votre interlocuteur : le responsable régional

Professionnel de la restauration, il vous conseille dans votre prise de décision et vous fait partager les innovations du réseau. Il est le garant du concept de l'enseigne et veille à son respect.



Des achats optimisés

Parce que nous exigeons le meilleur rapport qualité/ prix pour nos clients, vous avez accès à une centrale de référencement.

Un service R&D dédié

Un service support, composé d'experts-produits et de chefs, vous fournit les outils pour optimiser la gestion de votre carte.

De nombreux outils sont à votre disposition pour piloter votre exploitation :

- Un système caisse performant
- Des outils de gestion pour optimiser la marge et maîtriser les coûts d'exploitation
- Une tablette dédiée à l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Des outils marketing pour accroître votre visibilité en restaurant et en digital.

LA FRANCHISE LES FILS À MAMAN

Devenez
franchisé !

Les critères d'implantation

- Emplacements avec terrasse en centre-ville ou en périphérie (type zone de loisirs, pôle de restauration)
- Agglomération à partir de **30 000 habitants**
- Surface du local : **150m² minimum**
- Emplacement en périphérie : **400m² minimum**
- Nombre de places assises : **70 à 150**
- Licence IV indispensable

Besoin d'un emplacement ?

Nous vous proposons des projets ou vous aidons dans la recherche d'emplacements et dans la négociation du bail commercial.

Transformez votre restaurant

Rejoindre notre réseau peut être la solution pour augmenter votre chiffre d'affaires, avoir une meilleure rentabilité et valoriser votre fonds de commerce.

Les profils recherchés

Le candidat Fils à Maman est un exploitant ayant une réelle envie d'entreprendre dans un univers dynamique. En famille, seul, en couple ou en association, ce sont des entrepreneurs dotés de solides aptitudes à la gestion et au management. Quotidiennement impliqués dans leur exploitation, ils aiment le relationnel avec la clientèle.

La franchise en chiffres

- Droit d'entrée **35K€**
- Assistance à ouverture **10K€**
- Accompagnement avant ouverture et formation des équipes sur le terrain à l'ouverture
- Durée du contrat **7 ans**
- Redevance de marque **4%**
- Redevance marketing **1%**
- Apport : **entre 100K€ et 250K€** selon la typologie du projet



NOS VALEURS



L'humain

La Bonbonnière est un groupe à taille humaine, animé par un management de proximité et un esprit entrepreneurial. L'homme est au cœur de notre entreprise et nous veillons au respect et à l'égalité des chances de chacun.



La qualité

La qualité des activités du groupe La Bonbonnière repose sur des équipes compétentes, motivées et épanouies. Nous investissons dans des pratiques opérationnelles et dans la formation de notre personnel pour garantir une expérience cohérente et de qualité dans tous nos établissements.



La convivialité

La Bonbonnière c'est avant tout une ambiance familiale. Nous encourageons un environnement de travail convivial où les idées sont partagées, les opinions sont respectées et où l'esprit d'équipe est valorisé.

