



Saint Jean de Monts, 29 novembre 2011  
Communiqué de presse

**La Mie Câline**  
C'est délicieusement sympa !

## « Atelier pains & restauration », La Mie Câline refond son concept

Le 29 novembre à Nantes (Loire-Atlantique) puis le 9 décembre à La Roche-sur-Yon (Vendée), deux magasins ouvrent au nouveau concept La Mie Câline. « *Atelier pains & restauration* », la nouvelle signature de cette enseigne *délicieusement sympa* pose clairement son futur territoire de marque.



Signature, code couleur, matériaux, espace de vente, back-office : avec ce concept de génération 3.0, La Mie Câline capitalise sur ses racines boulangères et affirme son identité sur le segment de la restauration rapide.

Confié à l'agence de design Market Value, le nouvel univers commercial La Mie Câline projette les consommateurs au cœur du savoir-faire de l'enseigne :

- la fabrication, le service, la vente.

Symbolisant la transparence et la qualité qui caractérisent La Mie Câline, les zones de fabrication sont ouvertes sur le magasin :

- L'**atelier pains**, fournil moderne pour la cuisson des pains et de la viennoiserie.
- L'**atelier restauration**, pour la préparation des sandwichs, salades et autres produits snacking.

Produits frais ou précuits-surgelés, chauds ou froids (selon les gammes) préparés tout au long de la journée, conditions d'hygiène irréprochables : à tout instant les consommateurs peuvent s'immiscer dans les coulisses d'un magasin La Mie Câline.



**Travaillé dans des codes industriels, le concept va dans un premier temps prendre ses marques.**

En centre-ville avec La Mie Câline de Nantes Commerce (magasin pilote totalement relooké) et en périphérie commerciale avec le tout nouveau restaurant-drive au format « solo » installé sur l'un des axes les plus passants de La Roche-sur-Yon.

Cette phase de test permettra d'affiner certains détails avant de dupliquer - à partir du second semestre 2012 - cette nouvelle identité sur l'ensemble du réseau.



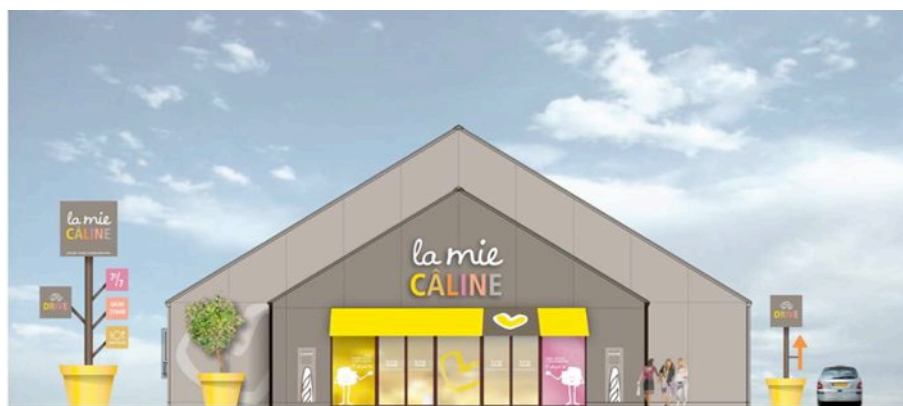
**La transformation du concept La Mie Câline poursuit 3 objectifs** : le rayonnement commercial, la rentabilité des points de vente, l'optimisation des conditions de travail en magasin.

**Métamorphosée, La Mie Câline arbore une enseigne colorée porteuse d'énergie et d'affectivité, un positionnement fort : la fabrication, le pain et la restauration.**

Les devantures gris anthracite sont réhaussées de bannes jaunes. Les larges vitrines ouvertes sur la rue accueillent désormais le pain et la viennoiserie. Authentiques, les matériaux (carrelage, brique, bois, verre, acier) font références aux ateliers d'autrefois. Les tonalités blanc/noir/chocolat/capuccino créent une atmosphère chaleureuse. Le mobiliier opte pour les généreuses proportions des meubles de métier. En rappel du logo, des touches de jaune et de rose insufflent une dynamique à cet univers *cocconing*.

Un espace de restauration assise est conceptualisé pour les magasins qui disposent de la surface nécessaire.

**Parallèlement aux centres-villes, La Mie Câline poussera en périphérie commerciale des grosses et moyennes agglomérations, apportant sa touche de féminité aux retails parks. Sous la forme de bâtiment solo, cette formule de restauration mixera vente à emporter, restauration assise et drive-in.**



**A propos de La Mie Câline** : Depuis 1985, date de l'ouverture en Vendée du premier magasin La Mie Câline, l'enseigne s'est développée partout en France. Le fondateur du réseau, André Barreteau, fils et petit-fils d'artisans, a créé un réseau de plus de 200 terminaux de cuisson qui fédère aujourd'hui près de 2.000 franchisés et collaborateurs. Pour en savoir plus : [www.lamiecaline.com](http://www.lamiecaline.com)

**Contact presse** : SBS.Com - Sylvie Baudard, Rose-Marie Le Deuff & Jean-Pierre Helleu  
Tel : 01 46 14 87 38 / 05 46 36 78 54 - Internet : [www.sbscom.fr](http://www.sbscom.fr)