



La Mie Câline

C'est délicieusement sympa !

Saint Jean de Monts, 30 novembre 2011
Communiqué de presse

La Mie Câline de Nantes, allée Brancas, ouvre sous de nouvelles couleurs



« ateliers pain & restauration » : le 29 novembre 2011, le magasin La Mie Câline allée Brancas à Nantes a ouvert au nouveau concept de l'enseigne.

Métamorphosé, avec sa devanture colorée porteuse d'énergie et d'affectivité, ce magasin est le premier à véhiculer le nouveau territoire de La Mie Câline.

Signature, code couleur, matériaux : La Mie Câline fait peau neuve. Tout en conservant ses racines boulangères, elle affirme plus fortement son identité sur le segment de la restauration rapide. Le concept va - dans un premier temps - être dans une phase de test. Cette période permettra à l'enseigne d'affiner certains détails avant sa duplication sur l'ensemble des 200 magasins du réseau.



Filiale du groupe, La Mie Câline de Nantes Commerce est choisie comme magasin pilote pour plusieurs raisons. « C'est l'un des magasins du réseau le plus exigü en terme de surface. Nous considérons que si l'ensemble des points de test est concluant sur celui-ci, nous pourrons décliner notre nouveau concept sur tous les points de vente de l'enseigne » explique Frank-Eric Poulain, Directeur du Développement.



L'équipe en place avant les travaux va devoir retrouver ses marques dans ce nouveau décor et avec de nouveaux process d'organisation. 16 salariés jeunes et dynamiques (moyenne d'âge 27 ans) sont impatients de présenter à leurs clients le nouveau visage de La Mie Câline. Parmi eux, les deux plus anciens collaborateurs du magasin vont pouvoir faire partager leurs 20 ans d'expérience

durant cette période de transformation.

Pour mémoire : située 10 allée Brancas, La Mie Câline est ouverte du lundi au samedi de 7h à 19h30 et le dimanche de 8h à 19h30.

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

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