

Découvrez Bo&Mie Boulangerie Créative

Le secteur de la boulangerie ne cesse de se moderniser en France, sous l'impulsion notamment des chaînes. Pour autant, et comme souvent, des indépendants de talent dessinent eux-aussi l'avenir de ce métier.

C'est le cas de Bo&Mie, une boulangerie urbaine et créative qui a ouvert ses portes il y a quelques jours dans le 2ème arrondissement de Paris. Créée par Jean François Bandet, un entrepreneur passé avec succès de l'informatique à la distribution d'articles de sport avant de débiter cette nouvelle aventure.



Après un CAP de boulanger à l'école Ferrandi pour acquérir les bases du métier et comprendre le fonctionnement d'une boulangerie traditionnelle, Jean François se lance dans l'aventure Bo&Mie avec les idées claires. Faire de sa boulangerie un lieu de vie où la qualité des produits s'exprime dans une atmosphère à la fois cool et très attentive au service.

Dans un local autrefois déjà occupé par une boulangerie pendant des années, le concept Bo&Mie se déploie sur une centaine de m2, joliment ré-agencée par le cabinet italien Patavium Design. Pierre brute, bois clair et lignes épurées offrent à cet espace une atmosphère cosy et élégante qui sied parfaitement à l'offre proposée.





Justement que trouve t-on chez Bo&Mie ?

- une gamme courte de pains et viennoiseries ainsi qu'une petite sélection de pâtisseries "signature" entièrement faites maison. Un choix d'assortiment volontairement limité pour soigner la mise en scène des produits en vitrine et se concentrer sur la qualité.



- Une offre de restauration du midi en “grab and go” via des vitrines réfrigérées mais aussi quelques préparations chaudes à commander au comptoir.





- Une offre de boissons chaudes et froides pour toute la journée, à accompagner avec quelques pâtisseries.



Bref, rien de révolutionnaire à première vue mais de quoi satisfaire tous les moments de consommation et faire vivre la boutique du matin au soir.

En creusant un peu plus, on découvre des atouts qui ne manqueront pas de fidéliser les clients :

- Les pains et les viennoiseries sont tous confectionnés à partir d'une farine label rouge. C'est le coeur de l'offre. Celle-ci sera enrichie ponctuellement de recettes bio ou sans gluten.



- Les pâtisseries sont réalisées par une équipe provenant de grands hotels parisiens.
L'occasion pour elle se s'exprimer de manière plus libre que dans de grandes structures



- Les prix sont agressifs, notamment sur le pain et les viennoiseries. Et même inférieurs la plupart du temps à ceux que l'on trouve dans les boulangeries de chaîne, où le recours au surgelé est pourtant systématique sur de nombreux produits.



Bo&Mie joue la carte de la transparence. Les locaux techniques, impeccables, sont ouverts sur la salle à manger et Jean François n'hésite pas à vous faire découvrir les labos pâtisserie et sandwiches installés au sous-sol. On y sent l'énergie et la bonne humeur d'une équipe embarquée dans une belle aventure.





Côté business, Bo&Mie a nécessité un investissement de 500 000 euros pour agencer les lieux et l'équiper. Le point de vente emploie 8 personnes. Si le business plan prévoit un CA de 600 000 euros en année 1, celui-ci devrait être largement supérieur si on extrapole les chiffres des premières semaines d'ouverture. L'accueil des clients est en effet très positif. Et Jean François n'a pas encore eu le temps d'actionner les leviers de croissance qu'il a en tête : une activation régulière des réseaux sociaux pour attirer les foodistas du monde entier, le développement de son offre à destination des restaurants ou la montée en puissance de son offre de restauration voire la mise en place d'une offre brunch le dimanche.

Bo&Mie ambitionne le développement de plusieurs points de vente à Paris en région parisienne dans un avenir proche, dès que le modèle sera rodé. On devrait donc en entendre parler.

Thanks to share this article

- [Cliquez pour partager sur Twitter\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Facebook\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Google+\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquer pour imprimer\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)