BALME
— EDITION 2022 —

Rejoignez *le* club *des* Mordus !

Une histoire *de* famille...

Celle de la famille Balme, commencée il y a plus d'un siècle dans le Vaucluse, en plein coeur de la Provence. En 2013, Thomas, l'héritier de la famille et Mikel Poueyts, amis de longue date, décident d'associer les richesses de leur région d'origine, la truffe provençale et la gastronomie basque pour créer la Maison Balme.

Aujourd'hui, dégustation après dégustation, test après test les deux acolytes transmettent leur passion de la truffe et des bons produits.

Thomas,
l'héritier

Petit fils de Gilbert, neveu de Géo, enfant, quand il n'était pas à l'école il était dans les truffières. Depuis qu'il maitrise parfaitement l'art du Diamant Noir, il n'a qu'une idée en tête, le transmettre.

Mikel,
l'initié

Ami de Thomas, Mikel est aussi a l'origine de la Maison Balme. Sa culture basque ne l'avait jamais amené à savourer de la truffe jusqu'à ce que Thomas lui offre ce privilège. Dès cet instant, la magie opère et il prend conscience du potentiel de la truffe auprès de personnes, qui, tout comme lui, n'y avait jamais goûté auparavant.

L'arrière grand père
Géo,
l'explorateur

A l'époque, il partait caver les truffes avec sa truie et revenait toujours le panier plein. Il a transmis toutes ses connaissances et les secrets de la région à son fils Gilbert pour en faire le gardien de l'héritage familial.

Le grand-père
Gilbert,
l'épicurien

Passionné de cuisine et amoureux de sa région, il était un expert de la cueillette sauvage. Sa sensibilité et son intuition lui permettaient d'avoir toujours une longueur d'avance. Aussi, quand il arrivait sur les marchés, il jouait un rôle majeur sur le cours de la truffe.

Fils aîné de Gilbert
Géo,
le magicien

Il a transformé la passion de son père en une expertise professionnelle de haut vol. Aujourd'hui encore, il développe et influence l'avenir de la trufficulture en France. Spécialisé dans la création de truffières entre Ventoux et Lubéron, il est notre conseiller permanent.

Qui sème le gland, récolte la truffe

truffe truffe truffe !

Au cœur de notre métier ... des bons produits et des recettes sacrément truffées !

Chez Balme
Nous sommes dénicheurs et créateurs de bons produits. Nous avons à coeur de proposer des truffes fraiches de qualité supérieure et de faire découvrir des produits gourmands élaborés en collaboration avec nos supers artisans sourcés en plein coeur de leurs terroirs de prédilection.

En tant que décomplexés de la truffe, nous cultivons la différence et revendons l'ensemble de nos produits d'une manière décalée dans des lieux qui nous ressemblent.

Régalade, convivialité & conseils sont nos maîtres mots !

Temps forts de la maison

2013

OUVERTURE 1 ER ÉTABLISSEMENT
Halles de Biarritz (en propre)

2015

OUVERTURE 2 ÈME ÉTABLISSEMENT
Halles d'Anglet (qui deviendra une Franchise en 2018)

2016

OUVERTURE 1 ÈRE FRANCHISE
Halles de Dax

2017

OUVERTURE 2 FRANCHISES
Halles de Bayonne
Halles de Bordeaux-Bacalan

2018

OUVERTURE 1 FRANCHISE
Halles de Pau

2019

STRUCTURATION DE L'ÉQUIPE ET RECRUTEMENTS :
- Responsable Produit
- Responsable Com' & Marketing
- Responsable Réseau
- Responsable Logistique
- Responsable Financier

2021

OUVERTURE DE 5 FRANCHISES :
Halles de Saint Etienne
Halles de Toulon
Halles de Talence
Halles de Lille
Boutique à La Baule

DÉMÉNAGEMENT :
Siège social (de 150 m2 à 800m2)

2022

OUVERTURE 2 ÈME FRANCHISE « BOUTIQUE » à Vincennes

5 PROJETS D'OUVERTURE «STAND» & «BOUTIQUE»

DÉMÉNAGEMENT :
Stand de Dax

Je me truffe *les* babines

Depuis 2013 et l'ouverture de la maison, l'envie de transmettre notre passion de la gastronomie et de vous régaler nous ont amené à réfléchir à un concept unique : l'alliance de produits d'épicerie d'exception à une offre de dégustation sans chichi où la truffe vient sublimer une partie de notre offre.

—

THOMAS BALME
COFONDATEUR DE LA MAISON BALME

Épicerie fine

30% du chiffre d'affaire*

L'Epicerie sèche

Truffes en conserves, huiles et condiments, crèmes & sauces ou encore pâtés résolument canailles, tombez sous le charme de nos différents produits et révolutionnez vos plats en y ajoutant une touche de magie !

L'Epicerie fraîche

Créations fromagères, cochonneries en tout genre, foie gras, gamme de la mer ou plats traiteurs, vous aurez l'embarras du choix parmi plus de 60 références.

Le Traiteur à emporter

Plateaux de fromages ou cochonnailles, tapas à la truffe, oeufs mimosa, légumes farcis ou tartes en tout genre, nous proposons une offre de saison des plus variées pour satisfaire toutes les envies des plus subtiles aux plus gourmandes !

La Cave à vin

Parce que nous aimons les bonnes bouteilles et marier la truffe à ces dernières, nous vous invitons, dans la mesure du possible, à proposer une cave à vin digne de ce nom !

Restauration

70% du chiffre d'affaire*

La restauration

Une offre de marché un brin franchouillarde et surtout sans chichi composée de nos plats signatures qui varient au gré des saisons, des variétés de truffes utilisées et de l'humeur de notre chef. Du petit-déjeuner au dessert en passant par nos incontournables coquillettes de tonton ou talo du mordu, vous pourrez proposer la truffe sous toutes ses formes.

Le partage

Autour de planches ou portions à savourer entre amis, chez Balme, régalade rime avec partage et dégustation avec convivialité !

La dégustation de vins

En tant qu'épicuriens, nous ne saurons que trop vous conseiller de faire partager plateaux de fromages ou cochonnailles autour d'un ou deux verre(s) de pif !

L'emporter

Parce que chez Balme, tout se savoure, tout se partage donc bien évidemment tout s'emporte ! Compatible avec les applications de services de livraisons, notre offre dégustation se décline en version take-away.

320 k€ à 420 k€	55	5 à 7%	25€ TTC
CHIFFRE D'AFFAIRE MOYEN LA 1ÈRE ANNÉE	TICKETS EN MOYENNE PAR JOUR	ÉVOLUTION DU CA CONSTATÉE PAR AN	PANIER MOYEN

* Répartition non fixée, varie selon emplacement et modèle économique.

Nos valeurs

L'EXPERTISE

L'initié devient initiateur

Notre héritage nous permet de transmettre un savoir-faire traditionnel inculqué de génération en génération et de pouvoir éduquer nos consommateurs sur l'univers du Diamant noir. Grâce à nous, la la truffe n'aura plus aucun secret pour vous !

LA PASSION

Qui nous anime au quotidien

Nous mettons une énergie folle à développer nos produits afin de transmettre au monde notre passion inconditionnelle de la truffe et de la gastronomie.

LA FAMILLE

We are family

Rejoindre Balme, c'est rejoindre une entreprise familiale où nous prônons le respect et la conviviliaté dans une atmosphère gourmande et de franche camaraderie.

LA DIFFERENCIATION

Un peu d'humour dans ce monde de truffe

Nous véhiculons nos valeurs et notre identité un brin décalée en cassant les codes d'un univers plutôt pincé. Nos discours cultivent cette différence et nous en avons fait aujourd'hui notre force.

N'oubliez pas...
don't be a mouton
be a champignon

Nos producteurs

À LA SOURCE

On dit oui aux produits de terroir

Nous sommes producteurs avant tout et tenons à faire découvrir des produits gourmands et de caractère. En bref, des produits qui nous ressemblent, élaborés avec des petits producteurs ou grandes pointures dénichés dans leurs terroirs de prédilection !

LE GOÛT

Le goût, le goût et encore le goût

Oui nous sommes très pointilleux ! Grâce à notre chef de produits et nos supers producteurs nous pensons, élaborons, testons, rectifions puis recommençons et enfin validons la moindre sortie de nos pépites gourmandes afin d'offrir ce petit plus qui fera la différence dans les palais les plus aiguisés.

La truffière s'amuse

Oscar,
Franchisé sur le stand
de Bacalan (33)

le Stand

Tout petit tout mignon, découvrez le modèle « Stand » qui s'adaptera à tous types de halles gourmandes.

INGRÉDIENTS

- Halles ou marché en centre-ville
- 15m² et plus (hors espaces de stockage)
- 2 à 3 salariés dont un cuisinier
- Places assises variables, sur des tables communes et/ou en propre
- Terrasse possible
- Un espace de stockage sec et un espace de stockage réfrigéré

Boutique Balme
à La Baule (44)

la Boutique

Tout modulable, tout adorable, craquez pour le modèle « Boutique » qui saura s'adapter au lieu que vous trouverez dans votre quartier préféré.

INGRÉDIENTS

- Centre-ville, hyper centre, quartier piéton, emplacement n°1
- 60 m² à 100 m2 (hors espaces de stockage)
- 3 à 5 salariés dont un cuisinier
- Entre 15 et 35 places assises
- Terrasse possible
- Un espace de stockage sec et un espace de stockage réfrigéré

On Fonce pour

UN CONCEPT CLÉ EN MAIN !

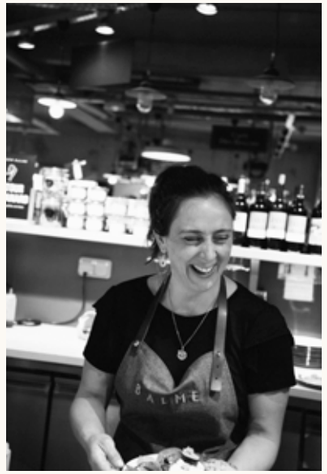
De la conception du stand à la mise à disposition d'une mercuriale, en passant par l'organisation de votre vitrine... **nous avons pensé à tout !**

LA FORMATION

De la curiosité, un bon coup de fourchette et **une semaine de formation** plus tard... vous serez incollable sur la truffe, nos produits & nos recettes.

UN ACCOMPAGNEMENT CONTINU

Jusqu'au jour J de l'ouverture et tout au long de votre activité, nous sommes là pour **vous accompagner dans le développement économique de votre entreprise** en vous aidant à atteindre les objectifs que nous nous fixerons ensemble.



et pour

UNE LOGISTIQUE GLOBALE ET SIMPLIFIÉE

Commandez vos produits le plus simplement possible grâce notre **centrale d'achat.**

UNE OFFRE ÉVOLUTIVE

Sorties produits & carte dégustation, notre offre s'étoffe et évolue au **gré des saisons !**

UNE COMMUNICATION ET UN MARKETING IDENTITAIRE

Afin de véhiculer **une image de marque résolument décalée,** nous vous assurons une communication globale unique selon les temps forts de l'année.

Les étapes *d'ouverture*

de 1 à 3 mois

1
VALIDATION DE LA COLLABORATION

Le profil de notre pépite truffée, de son projet et de la ville d'implantation en accord avec les objectifs du franchiseur.

2
ENVOI DU DIP

Envoi du Document d'Informations Précontractuelles et de ses annexes. C'est le début des démarches administratives.

3
SIGNATURE DU PROJET DE CONTRAT DE FRANCHISE

Régi sous deux conditions suspensives : l'obtention du prêt bancaire et la signature du bail commercial.

de 6 à 8 mois

4
RECHERCHE D'UN LOCAL

Le futur franchisé part activement à la recherche d'un local, selon les caractéristiques et contraintes préalablement fournies par la maison.

A vous de jouer !

5
ETUDE DE LA RENTABILITE & BILAN PREVISIONNEL

Réalisation du Bilan Prévisionnel, en collaboration avec notre cabinet d'expertise comptable.

6
SIGNATURE DU CONTRAT DE FRANCHISE DEFINITIF

Réalisation des deux conditions suspensives : l'obtention du prêt bancaire et la signature du bail commercial.

7
FORMATION

Une semaine de formation truffée au siège de la maison à Anglet (Pyrénées-Atlantiques).

8
TRAVAUX

Réalisation des travaux d'aménagement, en adéquation avec le Cahier des Charges et la Charte Balme, sous le contrôle de votre Maitre d'oeuvre.

9
OUVERTURE

Enfin, c'est le jour J. Vous serez accompagné d'une équipe Balme présente à vos côtés pour les premiers jours.

Nos conditions d'accès

- **Type de contrat :** franchise
- **Droit d'entrée** 30 000 € HT
- **Aménagement** (hors fonds de commerce)
  - STAND : 90 000 € HT
  - BOUTIQUE : 120 000 € HT
- **Apport personnel**
  - STAND : 20 000 € à 30 000€
  - BOUTIQUE : 50 000 € à 70 000€
- **Durée du contrat :** 7 ans
- **Redevances :** 5% du CA total HT/mois
- **1er stock :**
  - STAND : 15 000€ HT
  - BOUTIQUE : 20 000€ HT

INVESTISSEMENT GLOBAL*

STAND :	BOUTIQUE :
135 000 € HT	170 000 € HT

*hors fonds de commerce

Les profils BALME

Savoir-être

- Dynamique & Convivial
- Qualités humaines & relationnelles
- Esprit d'entreprenariat
- Fort intérêt pour l'univers de la gastronomie

Ça se sent que c'est toi !

Savoir-faire

- Connaissance du tissu économique et social de sa ville d'implantation
- Expérience en gestion d'entreprise
- Expérience en management
- Compétences commerciales

La parole *aux* Mordus

Qui se truffent la tartine

Une franchise très réactive : à chaque problème, une solution trouvée très rapidement ! **Très à l'écoute de ses franchisés**, des demandes et remontées positives ou négatives. Je suis toujours **très encouragée dans le projet et suivie de près** pour m'aider au mieux, dans l'intérêt de mon entreprise, de mes clients et de mon équipe.

MANON BEAUDET
FRANCHISÉE SAINT-ETIENNE

La Maison Balme est une franchise familiale à taille humaine, proche de ses exploitants. **Super sourcing des produits qui assurent la pleine satisfaction de nos clients !**

MARC DURRUTY
FRANCHISÉ BAYONNE

Cela fait maintenant 5 ans que je suis rentré dans la maison. J'ai tout de suite été séduit par la promesse de ses fondateurs et la mission du concept : **rendre abordable et convivial un produit jusqu'alors élitiste à tort, la truffe**. La force du concept réside dans son adaptabilité à chaque moment de consommation ; pouvoir jongler entre le marché et la dégustation. Le franchisé est en relation permanente avec des équipes toujours à l'écoute et à nos côtés. L'**évolution positive** de la maison m'a poussé à ouvrir l'année dernière un second point de vente dans l'agglomération bordelaise.

OSCAR LIMIÑANA
FRANCHISÉ BORDEAUX

Une question ?

Hugo Ortega
h.ortega@balme.fr

B A L M E – 18 route de pitoys– 64 600 ANGLET
www.maisonbalme.com