courtepaille
depuis 1961
Bienvenue
dans nos maisons
courtepaille
DEVENENIR FRANCHISÉ

Un peu d'histoire

C'est en Bourgogne, en 1961 que l'aventure Courtepaille commence. Jean Loisier, fondateur de l'enseigne, ouvre à Rouvray un restaurant de grillades qu'il baptise 'La Courte Paille'.
Au menu, des incontournables de la cuisine française : andouillette de Troyes dorée sur le grill devant les clients, faisselle de fromage blanc aux herbes et généreuse tarte aux pommes. Cette maison est la première d'une longue série.
Fidèle aux spécialités et aux bons repas français, les maisons Courtepaille proposent dès l'origine un cadre chaleureux, un vrai esprit de famille ainsi que des saveurs traditionnelles qu'on a plaisir à retrouver le temps d'une halte simple et authentique autour de la cheminée.
Ce cocktail de valeurs séduit rapidement et mène les maisons Courtepaille à se multiplier pour jalonner la France entière et faire partie de son patrimoine.

Le concept courtepaille

L'esprit de famille et une cuisine française autour de la cheminée de nos maisons.

L'esprit de famille

Courtepaille c'est la maison dans laquelle on vient passer un moment simple et réconfortant, on vient se faire plaisir en mangeant une bonne viande cuite à la cheminée. Chez Courtepaille, pas de chichi, nous sommes tous en famille. Et quoi de mieux que la cheminée pour se retrouver, être ensemble, manger et échanger ?

La maison

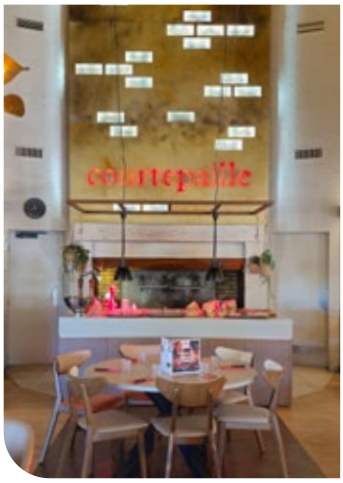
Si nos enseignes s'appellent des Maisons, c'est parce qu'elles sont habitées par un vrai esprit de famille. Nos maisons sont celles de tous ; des endroits où il fait bon se laisser aller, échanger, jouer, partager....

La cuisine

Dans l'assiette, des plats authentiquement français remis au goût du jour que l'on a très envie de découvrir, voire redécouvrir. Pour la cuisson, c'est le grillardin qui s'en charge. Il est au cœur de chaque maison, près du feu.

La cheminée

La cheminée fait partie de notre ADN depuis toujours.
De l'extérieur comme de l'intérieur, vous ne pouvez pas la manquer.



Nos valeurs

Plus que des valeurs, c'est un état d'esprit qui rassemble collaborateurs et clients.

Amour DE LA TABLE

Accueil

Authenticité

Famille

DÉCOUVERTE

L'univers Franchise

La très forte notoriété de Courtepaille s'est construite autour d'une cuisine simple et de qualité, un accueil chaleureux, un service attentif et des emplacements à forte visibilité.

Aujourd'hui, l'enseigne continue à cultiver ces valeurs qui l'ont conduite au succès, tout en répondant aux nouvelles attentes des clients.
Elle s'est adaptée à son marché tant dans son offre, avec une recherche continue du meilleur rapport qualité / prix, que dans les services qu'elle offre à ses clients et dans son architecture intérieure et extérieure.
Ouvrir un restaurant courtepaille c'est bénéficier du soutien d'équipes opérationnelles et de services supports expérimentés.

L'ambition est clairement aujourd'hui de faire rimer notoriété et succès.

Le savoir-faire et l'accompagnement

Notre service franchise vous accompagne à chaque étape grâce à une équipe entièrement dédiée à la franchise et constituée de professionnels de chaque domaine.

Intégration des franchisés

- Visites, validation des locaux et négociation des conditions locatives
- Immersion des candidats dans des établissements référents
- Accompagnement pour le business plan, les rdv en banque et sources de financement
- Coordination de la direction technique pour les travaux
- Formation des franchisés, des encadrants et leur équipe

Ouverture

- Un rétroplanning rodé pour assurer le succès de l'ouverture
- L'assistance opérationnelle d'une équipe pluridisciplinaire dédiée
- Un plan de communication sur-mesure, adapté à la zone de chalandise
- Une logistique simplifiée grâce aux plateformes du Groupe

Exploitation

- Un coach dédié et des interlocuteurs identifiés pour la gestion
- Des outils de pilotage faciles à prendre en main assurant efficacité et précision
- Des formations adaptées au métier pour faire grandir et fidéliser ses collaborateurs
- Des services supports experts en soutien permanent

La puissance d'un réseau et d'un groupe de restaurateurs

La forte notoriété de la marque, le maillage national, l'expérience des franchisés et le soutien de professionnels de la franchise et la restauration sont autant d'atout qu'offre l'enseigne courtepaille aujourd'hui.

La communication et la fidélisation

- Une visibilité nationale et des actions géolocalisées en complément
- L'animation de canaux digitaux en complément d'un programme de fidélité
- Un plan d'animations commerciales national visant l'augmentation du trafic
- Un travail constant sur l'expérience client

Un groupe de restauration

- Une gestion des achats centralisée pour toutes les enseignes
- Des plateformes logistiques internes pour une meilleure maîtrise des produits et des flux
- Une école de formation et des modules innovants d'auto-formation pour investir dans l'humain
- Une culture forte de la Qualité des approvisionnements et des process et de la sécurité alimentaire

Candidature

Profil du candidat

- Préférence de profil opérationnel et expérimenté en restauration / commerce de proximité / gestion de centre de profit.
- Expérience en management et appétence pour le secteur de la restauration, une expérience du secteur de la franchise serait un plus.

Conditions d'accès

- **Apport personnel :** minimum 120 000 €
- **Droit d'entrée :** 45 000 €
- **Redevance :** 4 % du Chiffre d'Affaires HT.
- **Redevance publicité nationale :** 15 % du CA HT.

De nombreuses opportunités partout en France.

N'hésitez pas à vous rapprocher du service développement pour en discuter.

Philippe Michaud

Responsable du développement réseau de franchise

07 88 11 45 84

p.michaud@courtepaille.com

ZI La Romanerie Nord - rue du Paon
49124 Saint-Barthélemy d'Anjou

Groupe Baudaire

Groupe familial français de restauration depuis 1987

SAS CTP - 500 000€ de capital – RCS Angers 832 788 467 – ZI La Romanerie Nord, Rue du Paon, 49124 Saint Barthélémy d'Anjou | Crédits photo : Jeremy Fiori - Getty images - Visuels non contractuels | Conception : Courtepaille - Impression : Courtepaille | Ne pas jeter sur la voie publique | Novembre 2024