



*Rejoignez une famille  
et un savoir-faire artisanal.*

*Bienvenue*  
à la Chocolaterie de Puyricard



PUYRICARD  
Artisan Chocolatier en Provence

# *Entrez dans la famille Puyricard !*

Créée en 1967 par Marie-Anne et Jan-Guy Roelandts, la Chocolaterie de Puyricard est, avec le temps, devenue une véritable aventure familiale. Depuis 1995, c'est leur fils, Tanguy Roelandts, maître artisan chocolatier, qui a repris les rênes de la chocolaterie afin de perpétuer la tradition familiale et le savoir-faire artisanal de Puyricard. Dans la famille Roelandts, la passion du chocolat se transmet de génération en génération. Tanguy Roelandts travaille aujourd'hui en étroite collaboration avec Solène, sa fille, Directrice générale qui a elle aussi à cœur de préserver ce précieux héritage.



*Choisir la Chocolaterie de Puyricard pour entreprendre en franchise, c'est faire le choix de l'authenticité et de l'excellence !*



“

*La Chocolaterie de Puyricard est une manufacture familiale unique en France, à la fois par sa taille et son ancrage dans une tradition artisanale. Chez Puyricard, nous sommes tous très attachés à notre "vrai chocolat", un produit frais, finement travaillé et emballé à la main par des passionnés.*

Tanguy Roelandts,  
Maître artisan chocolatier

”

# 57 ans de savoir-faire et de qualité

LA CHOCOLATERIE DE PUYRICARD C'EST :



**24 boutiques**  
en France dont  
**4 franchises**



**12,1 millions d'euros**  
de chiffres d'affaires  
en 2021



**126 salariés**



**120 tonnes/an de  
bonbons de chocolats**  
fabriqués artisanalement  
dont **2 200 kg/jour à Noël**



**1 lieu** de  
fabrication unique  
**La Plantation**  
à Puyricard



## NOS VALEURS

- Une entreprise familiale et artisanale à taille humaine.
- Une expertise et un savoir-faire de plus de 55 ans sur un marché stable et profitable.
- Une équipe professionnelle et passionnée.
- Un développement maîtrisé en trouvant de vrais partenaires.
- Une utilisation de matières premières d'exception sélectionnées avec soin : sans additifs, sans conservateurs, sans colorants, ni congélation.
- Une fabrication des produits chaque semaine, à la demande de nos boutiques.

# Nos boutiques, notre concept

Au sein de notre boutique Puyricard, l'espace est pensé pour permettre à tous les gourmands de vivre une expérience inoubliable, à la découverte des multiples facettes du chocolat et des confiseries.

Nos boutiques ont un concept de vente de chocolats et de confiseries au détail, sans stock, sans préemballé et avec un accompagnement du client très privilégié. La production est en flux tendu et les produits sont

conditionnés en boutique à la demande. Le client choisit chocolat par chocolat tout en bénéficiant d'un conseil avisé.

Notre concept de boutique vous permet de valoriser les produits Puyricard tout en les rendant facilement accessibles. Conçu de façon ergonomique, il offre à nos clients un espace convivial et agréable.

## 4 ESPACES DIFFÉRENCIÉS



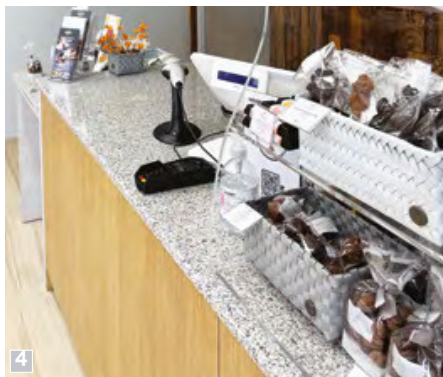
1



2



3



4

### 1 TABLE À CHOCOLATS

Espace où sont exposés tous nos bonbons de chocolat dans une atmosphère à 20°C. Agréable panorama pour tous les clients.

### 2 TABLE UNIVERS

Où sont présentés les thématiques du moment, les produits à mettre en avant ainsi que nos tablettes de chocolat.

### 3 ÉTAGÈRES

Où sont proposés nos familles de produits (guimauve, pâte de fruit...)

### 4 LE COMPTOIR AVEC LA CAISSE



# *L'atelier de fabrication*

*CHOCOLATS, CONFISERIES, GLACES, BISCUITS...*

## **CHOCOLATS**

- Bonbons de chocolat (+80 variétés)
- Tablettes classiques
- Tablettes "Pure Origine"
- Tablettes Gourmandes
- Gamme vegan
- Blocs chocolats
- Barres chocolatées
- Amandes et noisettes enrobées

## **BISCUITS ET GLACES**

## **CONFISERIES**

- Calissons
- Guimauves
- Orangettes et citronnettes
- Nougats
- Pâtes de fruits
- Fruits confits
- Marrons glacés
- Dragées

“

*Le chocolat est avant tout le plaisir de se laisser aller à des émotions personnelles au fil d'un voyage, à la rencontre de milles saveurs. Alors fermez les yeux, piochez un chocolat au hasard et laissez-vous simplement emporter.*

Tanguy Roelandts

”

# Un accompagnement clé en main

UNE ÉQUIPE DÉDIÉE POUR VOUS ACCOMPAGNER AVANT ET APRÈS L'OUVERTURE DE VOTRE BOUTIQUE !

LA CHOCOLATERIE DE PUYRICARD ASSURE UN ACCOMPAGNEMENT COMPLET DE SES FRANCHISÉS :

## AIDE À LA RECHERCHE D'UN EMPLACEMENT

## ÉLABORATION DU PLAN D'AMÉNAGEMENT DE VOTRE BOUTIQUE

## ASSURER ET FINANCER VOTRE PROJET AVEC L'APPUI DE PARTENAIRES COMPÉTITIFS

## FORMATION DE 2 À 3 SEMAINES DU FRANCHISÉ ET DE SON ÉQUIPE AVANT L'OUVERTURE DE LA BOUTIQUE :

- Immersion en production pour une connaissance parfaite des produits.
- Immersion en magasin et découverte des métiers (accueil, vente, caisse, gestion,)

## MISE EN PLACE, OUVERTURE DE VOTRE BOUTIQUE ET INAUGURATION

## DES ÉCHANGES RÉGULIERS AVEC NOS ÉQUIPES ET LA PERSONNE RESPONSABLE DU RÉSEAU

## 3 RÉUNIONS PAR AN AU SIÈGE POUR PRÉPARER LES TEMPS FORTS DE L'ANNÉE

## ACCOMPAGNEMENT APRÈS OUVERTURE

Communication, réseaux sociaux, décoration de la vitrine en fonction des saisons, charte, packaging...



# Devenez ambassadeur Puyricard

## LES CANDIDATURES SERONT SÉLECTIONNÉES EN FONCTION

- de la sensibilité à la marque et aux produits
- du parcours du candidat
- de la zone géographique

## MODALITÉS D'ACCÈS À LA FRANCHISE PUYRICARD

- droit d'entrée de 8000€ HT
- frais de redevance de 3% mensuel
- Investissement initial de 100 000 € (hors DAB)
- Apport minimum de 40 % de l'investissement initial



## CONTACTS

### Chocolaterie de Puyricard

Avenue Georges de Fabry

13540 Puyricard - France

✉ [franchises@puyricard.fr](mailto:franchises@puyricard.fr)



Rejoignez  
notre communauté

[www.puyricard.fr](http://www.puyricard.fr)



**PUYRICARD**  
Artisan Chocolatier en Provence