

DEVENIR FRANCHISÉ
TOMMY'S

LA FRANCHISE DU 1^{ER} DINER EN FRANCE VERSION PREMIUM !

Toute l'excellence du Diner Américain !

Patrick Soula, ancien joueur de rugby, multiple champion de France et champion d'Europe, a créé en 1993 le 1^{er} Diner en France, le Tommy's Diner, du prénom de son fils Tommy. Le fruit d'une passion forte pour les Etats-Unis et d'un travail obstiné d'un fondateur toujours en quête de perfection et de renouveau. Il est aujourd'hui à la tête d'un réseau de 9 restaurants qui a permis de tester et d'éprouver ses formules gagnantes aujourd'hui proposées en franchise à d'autres professionnels tout aussi passionnés. Pionnier du Diner Américain en France, Tommy's a su optimiser dans le temps son concept pour en faire 2 formules, 2 formats à forte rentabilité : Tommy's Diner et Tommy's City Diner.



LES CLES DU SUCCES !

Pourquoi devenir franchisé Tommy's Diner ?

Pionnier des diners en France ! Since 1993 !

**1^{er} Diner
Américain**
version Premium

30 ans
de savoir-faire et de
passion partagée des
50^{ts} et de la culture U.S.

1 réseau
structuré et une
expertise métier
éprouvée

1 marché
du Burger résolument
« mature »

85%

des restaurateurs ont intégré
le Burger à leur carte.

80%

d'entre eux en ont fait l'un
des produits les plus vendus
sur leur table.

En 2019,

1,7 milliard

de burgers ont été vendus
dans l'Hexagone, des petites
chaînes aux restaurants
étoilés.



LE MARCHÉ DU BURGER

Produit emblématique de la cuisine américaine, le Burger est devenu en quelques années le produit phare de la restauration hexagonale.

Du phénomène «Burgermania», il évolue aujourd'hui sur un marché «mature». **Les français en sont les 2^e plus gros consommateurs en Europe, ils consomment en moyenne 2 burgers par mois.**

A contre-courant du phénomène «malbouffe» le Burger est aujourd'hui investi par des acteurs qui développent ses qualités gustatives avec des ingrédients haut de gamme/premium. Il est devenu un «incontournable» de la restauration en France.

LE PASSION AVANT TOUT !

Patrick Soula, ancien joueur de rugby, multiple champion de France et champion d'Europe.

Quel est le profil du franchisé Tommy's Diner ?

Nous recherchons avant tout des candidats passionnés, qui s'impliquent au quotidien dans leur restaurant pour garantir un fonctionnement optimal. Le concept Tommy's est porté par une passion forte ! C'est précisément autour de cette passion que la marque Tommy's Diner s'est construite ! C'est aujourd'hui ce qui fait sa force par rapport à ses concurrents. Une passion qui a imposé d'emblée un engagement, une exigence dans tous les « ingrédients » du concept. Nous rejoindre c'est d'abord partager cette passion, cet engagement, qui dépasse le 1^{er} métier : la restauration.

Quel est la clé du succès du concept Tommy's ?

C'est encore une fois cette exigence de qualité : dans la décoration, dans l'assiette, dans le service client... Côté déco, nos restaurants sont habillés d'objets et de mobiliers authentiques directement venus des U.S. C'est cette authenticité qui fait voyager nos clients. Avec notre Charte Qualité Tommy's nous nous engageons à proposer tous les jours les meilleurs ingrédients : steaks hachés de bœuf frais de race charolaise et d'origine France, préparés façon bouchère, pain boulanger artisanal, « Frites Maison » et sauces « Recette Maison »... pour concevoir notamment des Burgers U.S. signatures qui font la singularité de la carte Tommy's. Enfin, nous sommes bienveillants sur « l'instant de consommation Tommy's ». Nos clients doivent passer un bon moment dans nos restaurants, en famille ou entre amis.

Quel avenir du Diner, du Burger en France ?

Notre concept Tommy's fait voyager nos clients le temps d'un repas. C'est cette ambiance, ce dépaysement qu'ils viennent rechercher. Le Burger reste notre produit star, il faut continuellement surprendre, réinventer ce produit avec des ingrédients premium aux saveurs originales ! Les consommateurs changent, ils veulent vivre des expériences de consommation, et le Diner avec ses codes rétro-vintage, son ambiance décontractée, son côté fun... répond parfaitement à cette attente. En vente à emporter, c'est cette ambiance, cette image qu'ils emportent aussi un peu chez eux. Nous avons conçu 2 formats : Tommy's Diner, le vrai Diner Américain en bâtiment solo inox dans la pure tradition U.S. et Tommy's City Diner des restaurants plus petits, plus proches, installés au cœur des villes qui proposent cet instant de consommation unique.

Quel accompagnement pour le franchisé ?

Nous mettons à son service tout notre savoir-faire acquis depuis plus de 30 ans ! Des experts Tommy's l'accompagnent à toutes les étapes : installation, formation, gestion, communication, marketing... Nous accompagnons le franchisé afin qu'il maîtrise bien toutes les clés du concept Tommy's, et le formons à nos outils, nos méthodes de travail pour un fonctionnement optimal de son Diner dès l'ouverture.



LE CONCEPT TOMMY'S

Franchir les portes du Tommy's Diner, c'est faire un voyage dans le temps ! Un véritable come-back dans les fifties ! C'est l'époque des Drive In, du Rock n' Roll, de Marilyn, Elvis et James Dean. Burgers, Appetizers, Bagels, Salades, Tex Mex, Hot Dogs, mais également de délicieux Desserts qui raviront les plus gourmands : pâtisseries, milk-shakes, glaces, pancakes... et bien d'autres. Entre amis, en amoureux ou en famille, nos clients passent un bon moment dans une ambiance authentique et conviviale.

« Nous aimons ce que nous faisons et notre désir le plus cher est de partager avec vous cette passion ! ».

Patrick Soula





DECO & DESIGN

Murs roses, banquettes turquoises, carrelage à damier noir et blanc, néons, posters et cadres photos vintage, plaques émaillées... sans oublier les incontournables pompes à essence authentiques des années 50, Juke box, horloge Tommy's... Rien n'est laissé au hasard tout est judicieusement agencé... Une ambiance visuelle, une atmosphère qui transporte, qui fait voyager nos clients !

Un habillage haut en couleurs, authentique que Patrick Soula a spécialement taillé pour son concept Tommy's Diner, inspiré par ses nombreux voyages aux Etats-Unis !

« **Je sillonne depuis 30 ans les artères des grandes villes et les petites routes de campagne de l'Amérique profonde. J'ai visité plus de 300 Diners, et échangé avec autant de propriétaires et managers ou fabricants de Diners** ». Patrick Soula



QUALITE & SAVOIR-FAIRE METIER

La Charte Qualité Tommy's : nous recherchons au quotidien les meilleurs ingrédients afin de proposer en permanence des recettes et plats de qualité : Steaks hachés de bœuf frais de race charolaise et d'origine France préparés façon bouchère, garantis frais, 100% pur muscles, Pain Boulanger Artisanal, « Frites Maison », Sauces "Recette Maison"... Tout est rigoureusement sélectionné pour garantir le meilleur tout au long de l'année.

« **Dans cette jungle burgeresque, nous étions pionnier dès 1993, en servant à table, dans nos burgers, des steaks hachés frais garantis VBF. Aujourd'hui avec la démocratisation du burger, cela ne suffit plus à garantir un burger de qualité, il faut sans cesse innover, se réinventer !** »

Patrick Soula

Qualité des ingrédients, mais aussi... Qualité de service ! Nous sommes particulièrement vigilants à la qualité de l'accueil, la politesse et la courtoisie, ainsi que le sérieux tout en décontraction de notre personnel.

En 30 ans, nous avons acquis un vrai savoir-faire métier dans tous les secteurs : achat, approvisionnement, gestion... pour assurer un fonctionnement optimal à tous nos restaurants.





TOMMY'S BY SARRAN

Patrick Soula collabore régulièrement avec son ami le célèbre chef étoilé Michel Sarran ! En 2015 il a créé pour le Tommy's le Wagyu Burger, un burger aux saveurs d'ailleurs autour d'un steak haché de Wagyu avec Daïkon, shiso, tofu, gingembre, wasabi et une sauce aux algues d'exception. En 2017, il concocta un burger aux saveurs méditerranéennes Il Capriccio di Sarran aux allures printanière. Steak haché frais de race charolaise, pain boulanger aux herbes de Provence, tomates confites, mozzarella « Di Buffala », charcuterie italienne, sauce tapenade... un grand succès !

« *Quel plaisir de collaborer avec Patrick et son équipe. Au Tommy's ce qui compte c'est la qualité avant tout ! Lorsque l'on travaille sur une recette de Burger on cherche surtout à combiner et harmoniser des ingrédients aux saveurs inhabituelles pour un Burger, et ce toujours autour d'une viande de grande qualité* ». Michel Sarran



COM & COMMUNAUTES

LE MEILLEUR DES ANIMATIONS À THÈME !

Nous attachons une grande importance à plonger nos restaurants dans l'ambiance d'Halloween, Santa Claus, Saint Patrick ou American Summer... Des animations à thème qui viennent rythmer toute l'année notre carte et notre déco !

« *4 à 5 fois par an nous proposons une carte thématique principalement élaborée avec des produits de saison ou des nouveautés. Très attendues par nos clients, ces animations nous permettent de créer du trafic tout en répondant aux attentes du moment des consommateurs* ». Patrick Soula

LES TOMMY'S FRIENDS

La communauté Tommy's compte plus de 60 000 followers ! Des « Tommy's Friends » qui nous suivent quotidiennement sur les réseaux sociaux. Des jeux, des animations sont régulièrement proposées avec toujours de belles dotations à la clé. Des Friends qui partagent les valeurs Tommy's ! Exigence – Sympathie – Qualité – Ambiance Décontractée. Des valeurs simples, endormies que Tommy's cultive et réveille chaque jour à travers son concept « bienveillant rétro-vintage ». Des valeurs fortes, « refuge », que les clients aiment retrouver aujourd'hui dans un monde en pleine mutation...

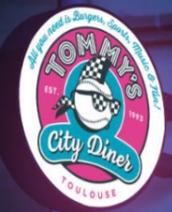
« *Cet endroit est une réelle machine à remonter le temps. Il est sympa d'y aller avant ou après un ciné vu leurs proximités* » Céline Toulouse Trip Advisor



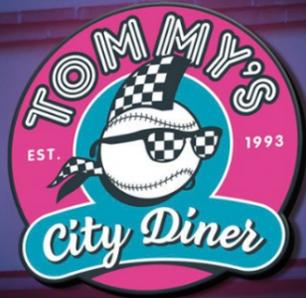
ILS PARLENT DE NOUS !



LE RESEAU TOMMY'S DINER



All you need is Burgers,



Sports, Music & Fun!

2021
TOMMY'S CITY DINER
TOULOUSE

2002 LABÈGE



2008 LE PONTET



2009 MONTAUBAN



2010 LA RÉUNION



2013 CAEN



2012 ANGERS



2014 LYON



2014 METZ



2 FORMATS

TOMMY'S DINER / TOMMY'S CITY DINER



TOMMY'S DINER

Free Standing Stainless Steel Diner :

Bâtiment solo en inox ultra esthétique dans la pure tradition des Diners de l'Après-Guerre.

Capacité : 180 places assises

LES CHIFFRES CLES

Chiffre d'affaires constaté :

2 000 000 €HT en moyenne

Couverts moyens/jour : **280**

Ticket Moyen TTC : **20€HT**

Rentabilité : **8% à 12%**

LES CONDITIONS FINANCIERES

Droit d'entrée : **45 000 € HT**

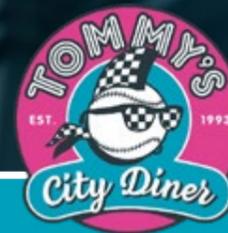
Montant de l'apport personnel :

à partir de 500 000€

Redevance : **4 % du CA HT TOTAL**

Redevance Communication : **1 % du CA HT TOTAL**

Investissement Global : **1.500.000 €** sur la base de 600m2 avec la construction



TOMMY'S CITY DINER

Transformation et aménagement aux couleurs Tommy's City Diner.

Capacité : 80 places assises.

LES CHIFFRES CLES

Chiffre d'affaires constaté :

1 500 000 €HT en moyenne

Couverts moyens/jour : **200**

Ticket Moyen TTC : **20€HT**

Rentabilité : **8% à 12%**

LES CONDITIONS FINANCIERES

Droit d'entrée : **45 000 € HT**

Montant de l'apport personnel : **150 000€**

Redevance : **4 % du CA HT TOTAL**

Redevance Communication : **1 % du CA HT TOTAL**

Investissement Global : **400 000 €HT** hors fond de commerce sur la base de 350m2





TOMMY'S TAKE AWAY

VENTE A EMPORTER : CLICK & COLLECT

VENTE EN LIVRAISON : UBEREATS – DELIVREOO - JUST EAT

Tommy's vous livre les années 50 à la maison !

Tommy's a su adapter avec succès ses formules et sa carte pour la vente à emporter. En vente directe au restaurant, en Click & Collect ou en livraison via les plate-formes UberEats, Delivreoo ou Just Eat, les produits Tommy's s'emportent à la maison !

« En vente à emporter, c'est aussi toute cette ambiance Tommy's qu'ils emportent aussi un peu chez eux. » Patrick Soula



TOMMY'S CREATEUR D'EVENTEMENTS

Tommy's un lieu de réception unique !

Nous proposons la privatisation de nos restaurants pour des événements professionnels ou privés.

- ✦ Réunions
- ✦ Séminaires d'entreprises
- ✦ Repas d'affaires
- ✦ Conférences
- ✦ Ateliers de travail
- ✦ Lancement de produits
- ✦ Road show,
- ✦ Cocktails, petit-déjeuners déjeuner/dîner...

Créer des événements « clé en main » qui font voyager les convives dans les fifties.

TOMMY'S TRAITEUR

Tommy's joue la carte de l'originalité en proposant aussi ses formules Traiteur

- ✦ Cocktails d'inatoires
- ✦ Brunchs continental ou 100% U.S.



PROFIL DU CANDIDAT À LA FRANCHISE TOMMY'S

Tommy's recherche avant tout des personnes passionnées, qui s'impliquent au quotidien dans leur restaurant pour garantir un fonctionnement optimal.

- ✦ Passion des Etats-Unis et diners américains.
- ✦ Sensibilité au service clients et au métier de la restauration
- ✦ Profil d'entrepreneur
- ✦ Sens du management et Capacité de gestion
- ✦ Volontaire et responsable



ACCOMPAGNEMENT PREMIUM

Tommy's a tout étudié afin que vous puissiez ouvrir votre restaurant dans les meilleures conditions. Après une formation complète, nous vous accompagnons de A à Z dans toutes les étapes : aménagement, agencement, formation, gestion, communication...

ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

- ✦ Recrutement et Management
- ✦ Formation avant ouverture :
Formation de 3 mois du Directeur – Formation de 2 mois des équipes d'encadrement – Formation d'1 mois des équipiers.
- ✦ Gestion
- ✦ Accompagnement sur site de 3 semaines à l'ouverture par un Directeur confirmé
- ✦ Assistance à l'ouverture
- ✦ Conseil marketing et communication
- ✦ Approvisionnement contrôlé et efficace
- ✦ Suivi Mensuel - Audit trimestriel

*All you need is Burgers,
Sports, Music & Fun!*
