

## Les restaurants-boulangers Délifrance remportent le Janus du Commerce édition 2018

Le Janus du Commerce 2018 a été décerné à Délifrance par l'Institut Français du Design dans les salons du Quai d'Orsay ce jour, en présence de Jean-Baptiste Lemoine, Secrétaire d'Etat auprès du Ministre de l'Europe et des Affaires étrangères. Véritable label d'excellence, ce Janus récompense la démarche de l'enseigne pour l'évolution de son modèle de restauration boulangère à l'international et renforce encore son attractivité auprès des franchisés.



- **Les restaurants-boulangers Délifrance, un modèle pionnier qui sait garder un temps d'avance**  
Fort de son savoir-faire en boulangerie et viennoiseries « à la française », Délifrance a lancé le concept de « restaurant-boulangier » hors des frontières hexagonales dès 1983. Aujourd'hui, l'enseigne compte quelques 350 boutiques dans le monde. Pour conserver son leadership sur un marché devenu très concurrentiel, Délifrance a lancé en 2015 son nouveau concept « Boulangerie & Bistro ». La dynamique du partenariat mis en place avec OneBuyOne, les partis-pris esthétiques et la qualité de la réalisation ont séduit le jury de professionnels du Janus du Commerce.
- **Plus qu'un « relooking », une démarche de fond**  
L'objectif était d'adapter l'espace aux modes de vie des consommateurs et à leurs envies, tout au long de la journée. Le parcours client et la manière de servir les produits ont donc été revisités en visant la flexibilité des aménagements. Par exemple au Japon, où Délifrance est présent depuis 2008 et compte 49 (bientôt 50) restaurants, des tables hautes avec panières remplacent les longs comptoirs avec vitrine : le client se sert lui-même et passe directement en caisse. Ce mode de distribution est aussi prisé en Indonésie où Délifrance a ouvert 4 restaurants en 2017/2018.
- **L'art de cultiver la différence dans un secteur très concurrentiel ...**  
Entrer dans un restaurant-boulangier Délifrance, c'est comme s'offrir un petit voyage en France. Le nouveau concept joue le haut de gamme dans une ambiance bistrot chic tout en valorisant la proximité de Délifrance avec ses racines agricoles françaises, autant de gages de qualité à l'étranger : la chaîne des talents réunis au sein du Groupe VIVESCIA pour aller « du champ à l'assiette », constituent des atouts que seul Délifrance peut revendiquer avec autant de légitimité sur ce marché.

- **... et de scénariser l'identité singulière de Délifrance** - Aujourd'hui, photos et fresques murales font explicitement référence aux agriculteurs, au savoir-faire des artisans boulangers français, ou encore à l'Ecole de Boulangerie de Paris. Certains restaurants proposent aussi des animations et des cours de boulangerie-pâtisserie. Tradition et innovation se mêlent jusque dans les moindres détails.
- **Chiffre d'affaire en hausse, et bientôt « l'effet Janus »** - Depuis mai 2015, 52 boutiques (rénovation et nouvelles implantations confondues) ont déployé le nouveau concept. Le succès est d'ores et déjà au rendez-vous. La plupart des restaurants qui ont adopté le nouveau concept ont vu leur chiffre d'affaires progresser : + 25% pour le tout premier franchisé à Amsterdam, et jusqu'à + 40% au Japon. Etre distingué par un Janus est la reconnaissance d'une excellence qui confère à l'enseigne une attractivité supplémentaire auprès des franchisés actuels et futurs : un avantage compétitif convaincant dans un marché très concurrentiel.

**Les JANUS en bref :** Chaque année, l'Institut Français du Design (IFD) récompense les Entreprises et les Collectivités qui s'inscrivent durablement dans une démarche de progrès au service de « la Personne, l'Industrie et la Cité ». A l'occasion du 65ème anniversaire du label Janus, l'IFD a décidé de rendre hommage aux entreprises de l'industrie, du commerce et aux professionnels du design qui font honneur à ce label-référence. <https://www.institutfrancaisdudesign.fr/index.php/les-janus/les-laureats-2018>

## A propos de Délifrance Franchise International

Entreprise du groupe VIVESCIA, Délifrance s'impose comme un leader mondial des boulangeries cafés-restaurants à la française depuis 1984. Délifrance fabrique et commercialise 1000 références en pain, viennoiseries, pâtisseries et produits traiteur aux professionnels de l'hôtellerie-restauration et de la boulangerie. Ces produits sont servis chaque jour au sein de concept de boutique qui s'inspire de l'art de vivre à la française et de l'élégance parisienne. Délifrance Franchise International compte 350 points de vente dans 10 pays. [www.restaurants-delifrance.com](http://www.restaurants-delifrance.com)

Contact presse : Fabrice Herlax 06 70 67 34 57 - [fherlax@delifrance.com](mailto:fherlax@delifrance.com)

## A propos du Groupe VIVESCIA

VIVESCIA est un Groupe coopératif agricole et agroalimentaire de dimension internationale opérant dans 24 pays, avec 3,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires et 7 500 collaborateurs. Spécialisé dans la culture et la valorisation alimentaire des céréales, VIVESCIA appartient à 11 000 agriculteurs du Nord-Est de la France.

1<sup>er</sup> Groupe coopératif céréalier français, VIVESCIA s'attache à prendre soin du grain, du champ à l'assiette. 1 croissant sur 10 en Europe est fabriqué par notre Groupe, 1 bière sur 10 dans le monde est produite avec notre malt, notre farine Francine, leader du marché français, fait partie de la cuisine quotidienne de millions de familles françaises. Chaque jour dans le monde, des milliers de consommateurs partagent des pauses salées, sucrées et gourmandes dans les 350 restaurants de notre marque Délifrance.

Depuis plus de 90 ans, c'est toute une Communauté du Grain, qui est animée par la même volonté d'entreprendre, de progresser au service d'une mission, celle de nourrir les Hommes. Chaque jour, agriculteurs et collaborateurs de VIVESCIA s'engagent et innovent pour une agriculture et une alimentation plus durables. [www.vivescia.com](http://www.vivescia.com)

Contact presse Groupe VIVESCIA : Valérie Frapier – 06 08 97 04 55 – [valerie.frapier@vivescia.com](mailto:valerie.frapier@vivescia.com)



