

Communiqué de presse
Angers, le 21 juin 2021

Boulangerie, viennoiseries, pâtisseries, snacking et boissons chaudes :

l'enseigne Maison Bécam s'installe à proximité du chantier CO'MET, à Orléans

Ouverture jeudi 24 juin, à 6h00, 2 rue des montées - Orléans



Ce jeudi 24 juin, Maison Bécam Orléans accueillera ses premiers clients dans un écrin de 300 m². Fondée en 2005, l'enseigne angevine (49) essaime désormais dans le Grand Ouest avec ce treizième point de vente orléanais. A sa tête, Christophe Brunel, également gérant des restaurants La Boucherie d'Olivet et de Saran, sera accompagné d'une équipe de 11 collaborateurs. Pour séduire les gourmands du matin, du midi et du soir, ils s'appuieront sur les cinq savoir-faire de la Maison Bécam : le pain, pétri, façonné et cuit sur place, les viennoiseries maison, la pâtisserie, le snacking et les boissons chaudes.

Des produits gourmands pour tous les moments de la journée

Avec cette première implantation Orléanaise, Maison Bécam s'installe sur un emplacement stratégique : à 300 mètres de l'arrêt de tramway Mouillère, à proximité des quartiers résidentiels d'Olivet & de Saint-Jean de Blanc et à quelques encablures du chantier CO'MET dont la livraison est prévue pour juin 2022.

Dans un espace de 300 m², les clients pourront y découvrir les gourmandises qui font le succès de l'enseigne, à Angers depuis plus de quinze ans et depuis quelques mois, à Nantes : un pain et des

viennoiseries maisons, des pâtisseries, du snacking et des boissons à déguster en salle ou en terrasse.

Parmi les produits phares de la marque : **la Flûte Bécam**, baguette signature vendue chaude et croustillante sous trois cuissons avec une mie grasse, alvéolée et une croûte fine caramélisée, **le Choc'o Roi**, un gâteau moelleux au chocolat garni d'une crème pâtissière chocolatée et commercialisé dans une boîte en bois peuplier ou encore le **Macaron aux Framboises**, une macaronade aux amandes rehaussée d'une crème légère à la vanille, le tout entouré de framboises fraîches.

Un chef d'entreprise qui renforce son implication dans le tissu économique local et prévoit une seconde ouverture au mois de septembre

Pour Christophe Brunel, gérant de Maison Bécam Orléans, c'est une nouvelle aventure dans les métiers de bouche qui débute. Sur un territoire qui a marqué son enfance :



“Mes parents se sont installés à Orléans quand j'avais six ans et j'y ai effectué toute ma scolarité. Après avoir découvert Lyon dans le cadre de mes études de commerce, j'ai rejoint la région parisienne où j'ai réalisé une carrière dans le contrôle de gestion. En 2006, je me suis lancé en tant que franchisé en inaugurant un restaurant La Boucherie, à Limoges. En 2019, j'ai eu la chance de retrouver ma ville et mes attaches familiales avec le rachat de deux restaurants à Olivet et Saran. Je suis aujourd'hui très heureux de pouvoir m'impliquer encore davantage dans la vie de ce territoire. Rejoindre l'aventure Maison Bécam est une belle opportunité : c'est un groupe dynamique qui place la satisfaction client, le cœur de notre métier, au centre de ses ambitions. La polyvalence du concept va d'ailleurs nous permettre de répondre aux besoins des habitants du quartier comme à ceux des entreprises : café du matin, pause déjeuner, retour du bureau, espaces de réunions privatisables ou après-midi détente.”

A l'ouverture de sa boutique, Christophe Brunel s'appuiera sur 11 salariés : quatre boulangers s'activeront dans le fournil tandis que six collaborateurs seront chargés de l'accueil des clients et de la vente. Avant d'étoffer l'équipe à la rentrée grâce à l'intégration d'apprentis.

En parallèle, le chef d'entreprise prévoit l'ouverture d'un second point de vente, toujours à Orléans, au mois de septembre.

Orléans, l'opportunité pour Maison Bécam de continuer à adapter son concept avant de poursuivre son déploiement national



Ces deux nouveaux points de vente intègrent le réseau de 24 boutiques que Maison Bécam souhaite construire d'ici 2022.

Cécile et Nicolas Bécam, dirigeants fondateurs du groupe, dévoilent : *“L'entreprise est aujourd'hui dans une phase de développement très prometteuse : durant le premier semestre 2021 nous avons exporté notre savoir-faire hors des frontières de Maine-et-Loire, pour la première fois de notre histoire. Après de premières expérimentations fructueuses à Nantes, nous sortons du périmètre de la région Pays de la Loire. D'ici 2022, le rythme va s'intensifier avec une ouverture par mois. Tout d'abord dans un rayon de 3h autour d'Angers, puis de plus en plus loin. La première pierre qui est aujourd'hui posée à Orléans va nous permettre de tester le concept et de continuer à l'adapter pour gagner en notoriété et satisfaire au mieux notre clientèle.”*

Si leur entreprise a désormais changé de dimension, Cécile et Nicolas Bécam ne sont pas prêts à délaisser leur passion du goût et de l'authentique qu'ils cultivent depuis leur cursus en apprentissage. Ils privilégient les produits locaux, l'utilisation de matières premières nobles et françaises, et s'engagent sur la voie du 100% recyclable. La transmission de leur savoir-faire est également au centre de leurs projets de développement : en 15 années, plus de 160 jeunes ont intégré l'entreprise par la voie de la formation professionnelle.

A propos de Maison Bécam - www.maisonbecam.com

Pour Cécile et Nicolas, la Maison Bécam est une belle aventure qui dure depuis 2005. Ils gèrent désormais huit boulangeries sur Angers et sa périphérie – boulevard Foch, rue Saint-Julien, place Imbach, Espace Anjou, Saint-Barthélemy d'Anjou, Avrillé, l'écoparc Atoll de Beaucouzé, Brissac-Quincé – ainsi qu'un laboratoire de 350m2 dans le MIN d'Angers. En 2021, c'est sous licence de marque que le Groupe a débuté son déploiement national avec quatre ouvertures à Nantes.

Nicolas aime le travail à l'ancienne qui demeure pour lui un gage de qualité. La Boulangerie-Pâtisserie est pour lui une vocation. Suivant l'exemple de ses parents, eux-mêmes installés à Saint-Barthélemy d'Anjou, il s'est orienté à son tour dans la fabrication du pain d'abord, puis des gâteaux et de tout ce qui fait la renommée d'une bonne maison.

Son savoir-faire, il le transmet désormais à son équipe, 150 employés et apprentis qu'il conseille lui-même. Avec 11 M€, son entreprise réalise en 2020 son chiffre d'affaires record.

Contact presse :

Agence Oxygen : Corentin Brichon - 06 65 31 29 20 | corentin.b@oxygen-rp.com