



Objectif croissance pour la franchise Réauté Chocolat !

Racheté au cours de l'été 2015 par le groupe familial Buton, le réseau Réauté Chocolat (initialement connu sous le nom de Chocolats Roland Réauté) est bien décidé à donner un coup d'accélérateur à sa croissance. D'une cinquantaine de magasins actuellement, l'enseigne compte en effet passer à plus de cent à moyen terme.



Dix boutiques, en franchise ou en succursale, sont en cours d'ouverture dans l'ensemble de la France. Les créateurs d'entreprise qui font le choix de se lancer dans l'univers du chocolat avec Réauté Chocolat ont l'assurance de bénéficier d'un accompagnement complet dans la mise en place de leur projet. Réauté Chocolat leur propose par exemple de les aider au montage de leur dossier bancaire, avant de leur dispenser une formation à la fois théorique et pratique, puis de les accompagner, sur le terrain, au moment de l'ouverture de leur boutique. *

Des nouveautés à foison

En parallèle du changement de nom de l'enseigne, c'est toute l'identité de la marque qui a évolué : un nouveau logo a été créé, une nouvelle charte graphique mise en place, de nouveaux packaging sont apparus et un nouveau concept store des magasins a été lancé. « Les nouveaux aménagements des magasins et les packagings revisités sont plus attractifs pour les nouveaux partenaires franchisés, mais également pour les franchisés déjà dans le réseau, désireux d'ouvrir un second magasin au concept deuxième génération, précise le groupe Réauté Chocolat. Ces changements identitaires répondent aux attentes de la clientèle. »

Une diversification toujours plus importante de l'offre de Réauté Chocolat

Pour accompagner le développement de son réseau de franchise, Réauté Chocolat prévoit un enrichissement permanent de son offre de produits. Proposant actuellement quelque 600 références de bonbons, de chocolats, de décors chocolats et autres tablettes, mais également de collections éphémères pour les occasions spéciales comme Pâques ou Noël, le réseau prévoit de régulièrement ajouter des recettes de chocolats, de biscuits ou de confiseries afin de satisfaire toujours plus les consommateurs et de parvenir à désaisonnaliser au maximum son activité.