



# IL ÉTAIT UNE FOIS...



*Pour la petite histoire...* Comme celle que vous racontait votre maman avant de dormir. Il était une fois Julien, Laurent et Alban réunis autour d'une table pour fêter l'anniversaire de Juju. Au milieu des rires, des tintements de verres, des souvenirs de vacances, une phrase imposa le silence:

**«LES AMIS, ÇA VOUS DIT D'OUVRIR UN RESTO ?»**

Une idée lancée comme on lance une bille sans savoir où elle ira atterrir. «Les Fils à Maman» était né. Ces garnements de la pire espèce, ont pris le pari fou de créer leur endroit: un restaurant où l'on se sentirait comme à la maison. C'est l'histoire de ces fils à maman, qui, parce qu'ils aiment boire et bien manger, décident de s'associer pour donner naissance à un endroit où tout est fait pour donner l'impression réconfortante de passer un bon moment entre vieux amis, un moment chaleureux et gourmand.

En bref... Un restaurant de cuisine française gourmande faite de produits frais. L'histoire de trentenaireS, amis, amoureux de la vie. Une ambiance chaleureuse où les clients font «comme à la maison». Une décoration atypique qui nous plonge en enfance. Le partage d'une passion:

**CE QUI EST BON!**



Alban



Laurent



Julien



Les trois fondateurs



Le livre de recettes des  
Fils à Maman biensûr



Les Fils à Maman Nantes Graslin



Les Fils à Maman Lille

# NAISSANCE DES FISTONS



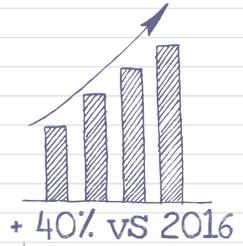
Paris: janvier 2009 / Lyon: Février 2012 / Nantes: Octobre 2013 /  
Lacanau: Juin 2013 / La Baule: Avril 2014 / Toulouse: Juin 2014 /  
Bordeaux: Février 2015 / Montpellier: Juin 2015 / Orléans: Octobre 2015 /  
La Rochelle: Décembre 2015 / Lille: Janvier 2016 / Grenoble: Mars 2016 /  
Tours: Avril 2016 / Nantes: Juin 2016 / Rouen: Septembre 2016 /  
Rennes: Décembre 2016 / Caen: Février 2017 / Dijon: Mars 2017 / Abbeses: Mai  
2017 / Sète: Juillet 2017 / Aix-en-Provence: Mars 2018 / Strasbourg: Mars 2018

Bruxelles: Mars 2011 / Hong Kong: Mars 2011

# 23

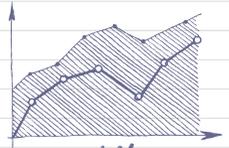
# 5 ouvertures prévues en 2018

## restaurants



# Les Fils à Maman

# en France



## de croissance organique



## 12 MILLIONS D'€ CA HT 2017

# 600 000 COUVERTS EN 2017

LES FILS A MAMAN  
CHEZ LES FILS A MAMAN  
ON MANGE AVEC LES DOIGTS

TICKET MOYEN TTC	
LE MIDI	18€
LE SOIR	28€

L'ADDITION TOUJOURS  
AVEC LE POT DE BONBON

*Les Fils à Maman*

# 60 PLACES ASSISES



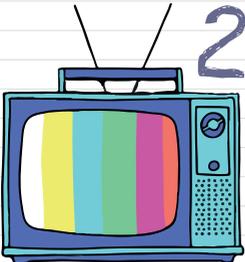
## 100M<sup>2</sup> DE SURFACE EN MOYENNE

# 526000

## Babybel panés par an



## I FOIS PAR MOIS C'EST MAMAN EN CUISINE



# 2 MILLIONS de génériques TV des années 80' diffusés en 2017 chez

*Les Fils à Maman*

## 102 TONNES DE POMMES DE TERRE PAR AN POUR LES FRITES MAISON BIEN SÛR !



# LES FILS À MAMAN, UN DÉVELOPPEMENT CONSTANT DEPUIS 10 ANS

Avec 10 restaurants de plus ouverts en seulement 2 ans, portant le nombre d'établissement à 23 fin 2017, la famille des Fils à Maman s'agrandit et ne compte pas s'arrêter là.

Julien Hemmerdinger, Alban Binoche et Laurent Garrera ont déjà prévu d'en ouvrir 5 de plus en 2018.

“ Il reste une dizaine de villes en France dans lesquelles nous aimerions nous implanter : Nancy, Metz, Reims, Brest... et après ? Nous visons un développement à l'international avec notre concept 100% français. ”

Julien Hemmerdinger

Implantés à Paris et dans les principales villes de France, Lyon, Bordeaux, Toulouse, Lille... Les Fils à Maman séduisent par leur concept délicieusement régressif du sol au plafond en passant par l'assiette bien sûr !

Généralement implantés en centre-ville, Les Fils à Maman investissent aussi les plages dès les beaux jours en concession à La Baule et en franchise à Lacanau.

“ Propice à la détente, Les Fils à Maman c'est déjà comme un air de vacances en famille en plein centre-ville, alors sur les plages, le concept est parfaitement adapté ! Et pourquoi pas demain, des Fils à Maman dans les stations de ski ? ”

Julien Hemmerdinger





La terrasse des Fils à Maman à  
Paris Grands Boulevards

Pour réserver chez les Fils à Maman,  
il y a le téléphone  
mais aussi notre site web  
[www.lesfilsamaman.com](http://www.lesfilsamaman.com)



Salle des Fils à Maman Nantes Bouffay



Le célèbre cordon bleu des Fils à Maman



Le Parfait avocat-crevettes



Les croquettes de Babybel à partager... Ou pas

# FAIT - MAISON & FRAÎCHEUR

Chez les Fils à Maman c'est comme chez Maman: la cuisine est **faite-maison** et tous les produits sont **frais** et de **saison**!

Chaque restaurant possède son propre univers mais ils se rejoignent tous autour d'un point commun: la nostalgie et la fraîcheur dans l'assiette. Chez nous, la carte change 2 à 3 fois par an et varie en fonction des saisons, chaque carte ayant sa spécialité et ses particularités. Nous aimons et favorisons les produits régionaux (Tomme d'Aquitaine à Bordeaux, Madeleines à Caen, huîtres et moules à La Baule...).

Les produits sont frais et de saison, travaillés quasiment bruts et à peine sublimes pour révéler des saveurs de notre enfance. «Comme chez Maman», c'est ce qui qualifie notre cuisine.

Chez Les Fils à Maman, le pain et les viennoiseries sortent directement du four du boulanger voisin, nos vins sont des vins de récoltants et proviennent la plupart du temps directement de chez un vigneron.



# CHEZ NOUS, ON MANGE BIEN!

Les Fils à Maman revisitent la cuisine

«de quand nous étions petits»: croquettes de Babybel, Cordon bleu, os à moelle, soupes, cocottes et plats en sauce... Les coquillettes deviennent un «risotto de coquillettes au Chorizo et Son filet trop mignon en croûte», le Kinder se transforme en «Tiramisu au Kinder», la tarte Tatin en «Trumble (mi-tarte tatin, mi-trumble)». Et tout ça est fait-maison, à base de produits frais et de saison.



# LES FILS À MAMAN, C'EST SURTOUT : UNE MAMAN EN CUISINE

Tous les premiers mardis du mois, les fistons reçoivent leur ou une maman en cuisine. Et comme chez maman, c'est menu unique pour tout le monde ! Toutes les mamans désireuses de tenter l'expérience de chef sont les bienvenues !

## COMMENT ÇA SE PASSE ?

Ce soir là ... La maman arrive à 16h et reste en cuisine avec le CHEF jusqu'au début du service vers 19h30 afin de faire les préparations avec lui, montrer son dressage ... Elle passe ensuite dans la salle, discuter avec les clients et partager ses secrets de fabrication. Une table pour deux lui est attribuée et le repas est bien évidemment offert. Elle peut aussi communiquer autour de sa venue et nous réserver des tables pour sa famille et ses amis.



# LES FILS À MAMAN C'EST AUSSI...

## La Roue des Gourmands

Une carte de fidélité proposée aux clients du déjeuner leur permet, au bout de 10 repas, de tourner la roue des gourmands et ainsi laisser le sort choisir leur récompense



## Les Bonbons

Avec l'addition, les clients du soir ont le plaisir de pouvoir plonger leur main dans un énorme pot de bonbons.



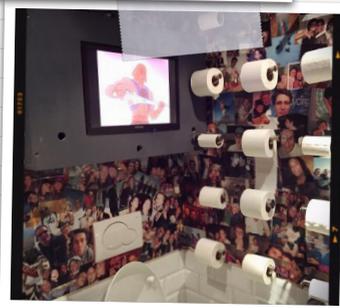
## La Décoration

Des objets de notre enfance (Goldorak, Casimir, Starsky et Hutch, Tintin, Astérix, la dictée magique, Simon, mange disque...) mêlés à un univers industriel ( suspensions, poutre en acier, tabouret de bar) teint d'une ambiance bistrot 1930, font le charme de nos restaurants.



## Les amis aux toilettes

Nos amis et plus généralement le réseau sont une pierre angulaire de la réussite des fils à maman. Les fistons incarnent le lieu, ils sont l'âme du restaurant. À ce titre leurs amis et par extension les clients adhèrent à l'esprit et au concept. Ils doivent se reconnaître et reconnaître les autres ; ainsi les murs des toilettes sont recouverts de photos des amis des fils à maman.



# OÙ TROUVER LES FISTONS ?

## Les Fils à Maman Paris Grands Boulevards

7 bis rue de Geoffroy Marie 75009  
01 48 24 59 39

## Les Fils à Maman Paris Batignolles

57 Rue des Batignolles, 75017 Paris  
01 53 04 94 73

## Les Fils à Maman Paris Abbesses

7 bis rue de Geoffroy Marie 75009  
01 48 24 59 39

## Les Fils à Maman Lyon

25 rue de l'Arbre Sec 69001  
04 78 39 57 57

## Les Fils à Maman Nantes Bouffay

14 rue Beauregard 44000  
02 40 20 06 26

## Les Fils à Maman Nantes Graslin

44 bis rue du Chapeau Rouge 44000  
02 40 35 35 95

## Les Fils à Maman La Baule

16 Boulevard Darlu 44500  
02 40 24 26 47

## Les Fils à Maman Toulouse Carmes

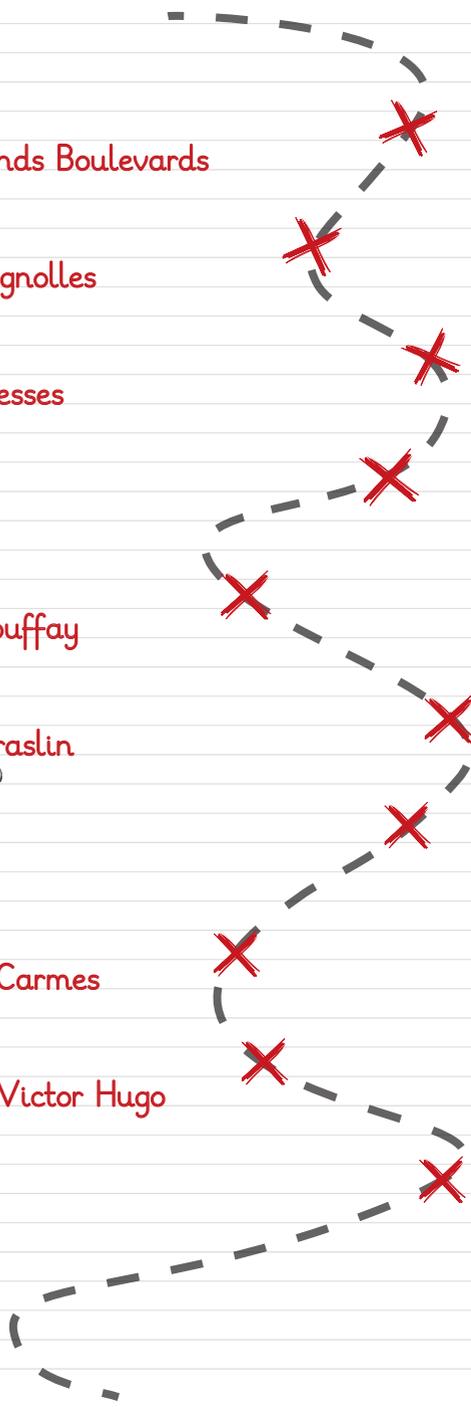
1 rue Pharaon 31000  
05 62 26 40 12

## Les Fils à Maman Toulouse Victor Hugo

20 place Victor Hugo 31000  
05 61 21 93 29

## Les Fils à Maman Orléans

195 Rue de Bourgogne 45000  
02 38 53 44 09



## Les Fils à Maman La Rochelle

59 Rue St Jean du Pérot 17000  
05 46 43 56 08

## Les Fils à Maman Lille

41 Rue de Gand 59000  
03 20 21 02 33

## Les Fils à Maman Grenoble

2 rue Saint-Hugues 38000  
04 76 51 38 85

## Les Fils à Maman Tours

24 rue du Grand Marché 37000  
02 47 20 50 25

## Les Fils à Maman Bordeaux

19 rue des Faussets 33000  
05 56 48 20 01

## Les Fils à Maman Montpellier

12 rue du Petit Saint-Jean 34000  
04 67 60 60 71

## Les Fils à Maman Rouen

11 Rue du Champ Jacquet 35000  
02 23 30 88 03

## Les Fils à Maman Caen

2 Rue du Vaugueux 14000  
02 31 30 09 29

## Les Fils à Maman Dijon

38 Rue Amiral Roussin 21000  
03 80 43 38 37

## Les Fils à Maman Sète

2 Quai Maximin Licciardi 34200  
04 67 78 04 48

## Les Fils à Maman Aix-en- Provence

42 Rue de la Verrerie 13080  
09 81 21 20 97

## Les Fils à Maman Strasbourg

5 Rue des Orphelins, 67000 Strasbourg  
09 86 36 45 48



# LES FILS À MAMAN, ENSEIGNE DU GROUPE



## La Bonbonnière

La Bonbonnière ce sont des restaurants en plein coeur de Paris, en province et à l'étranger, des lieux conviviaux alliant une cuisine simple, savoureuse et traditionnelle à des concepts et des décors originaux.

La Bonbonnière rassemble des amis, des chefs, des passionnés et des épicuriens qui ont donné naissance à de jolis bonbons : Les Fils à Maman (23 restaurants), Le Club des 5, Le Clan des Jules, Le Clan des Belges, Le Clan de Mamma (2 restaurants) et bientôt Le Clan des Fish...

Cantine d'école, Super héros, barbier, cabinet de curiosités, ode aux sports d'époque, prohibition, trattoria italienne... chaque concept est une invitation à la détente, baignée de douce nostalgie.

## CONTACT PRESSE

Marion Gallaine

06 27 04 19 55

marion@labonbonniere.eu

Anna Perrin

06 65 19 94 12

anna@labonbonniere.eu