



Bar à vins, bières et alimentation spirituelle

Rejoignez une enseigne  
vintage et DÉCALÉE !







TRUCS & ASTUCES  
Carnade  
Pour la Soirée  
ROUGES  
Pour la Faim  
A PART



# L'enseigne Les Sardines

Le concept : Prêt pour le Grand Plongeon ?

Les Sardines est un Bar Vintage et Décalé qui célèbre la vie dans un tourbillon de saveurs et d'ambiance. Ce bar à vins, bières et alimentation spirituelle offre un univers festif et gustatif où les clients se jettent à l'eau pour nager dans un cadre rétro, réveiller ses papilles en dégustant des douceurs « Terre & Mer » et vivre des émotions fortes grâce à l'équipe de Sardines fraîches et ses concerts emblématiques.

Les Sardines, c'est 5 villes

PAU  
TARBES  
ANGLET  
LONS  
CAPBRETON

## L'histoire

- 2013 Création du concept Les Sardines et ouverture du bar à Pau
- 2016 Ouverture d'une Sardine Bar à Anglet
- 2017 Création de la Guinguette des Sardines, Lons (Pau)
- 2018 Ouverture d'une Sardine Bar à Tarbes
- 2019 Ouverture d'une Sardine Bar à Capbreton
- 2021 Ouverture d'une Sardine Bar à Anglet  
Prochaine ouverture à Albi, Mont de Marsan, Dax



Les Sardines, c'est par an

35 tonnes  
de côtes  
de boeuf

850 fûts de bières de 50 litres

400 à 600  
personnes par soir à la  
Guinguette des Sardines

125000  
cocktails servis

150 à 250  
personnes par soir dans  
un bar des Sardines

Des centaines de millions de fous rire  
comme le nombre de sardines dans un banc



# — Le concept Bar & Guinguette —

## Bar Les Sardines | Date de création : 2013

Le premier alevin de Lydia Becerra a vu le jour à Pau en 2013. Ce « bar à vins, bières et alimentation spirituelle » a tout de suite plu. Celle qui voulait créer un lieu qui ressemble à ses voyages a su captiver une clientèle de bons vivants prête à se jeter à l'eau. Mix design-objets de récup avec tables et chaises d'écolier, ambiance festive comme en Espagne, bonne musique, belle carte de vins du monde entier, tapenades de sardines, couteaux à la plancha, côtes de boeuf, à partir du jeudi soir, DJ, concerts et une équipe qui ne lâche jamais les amarres... Autant d'atouts qui ont fait que la petite barque est devenue en quelques mois un spot branché, attirant par-delà son périmètre de navigation, des marins de la côte basque. Aujourd'hui, 5 Bars Sardines font des heureux dans le Béarn et Les Landes. Bientôt de nouveaux entrants en Haute Garonne et le Tarn.



## La Guinguette des Sardines | Date de création : 2017

Après Pau et Anglet, Lydia Becerra vogua vers un autre concept. Un lieu plus spacieux, plus franchouillard. Un espace de vie qui casse les codes, marie le chic et le populaire, où l'on peut manger, boire et danser à l'abri d'un grand hangar ou sous les lampions d'une belle terrasse. A quelques encablures du centre de Pau, La guinguette des Sardines vit le jour en 2018. La déco – là aussi mélange de design et matériaux de récup – est un élément d'identité de la marque. Pour consommer, c'est autour du bar que ça se passe, au coude à coude, à la bonne franquette. On appelle les serveurs par leur prénom et on fait un clin d'oeil à son voisin. Pour dîner, on s'installe sur des tablés et on n'hésite pas à engager la conversation même si l'on ne sait pas d'où vient le vent. Ici, on reprend les ingrédients du premier concept mais en plus grand ! Concerts live plusieurs soirs par semaine, DJ's, spectacles... Autour d'une carte de tapas et de plats à partager.





# — Un concept vintage et décalé —

## UNE DÉCO RÉTRO ET COLORÉE

Inspiration années 50 & boîtes de sardines du monde entier. Des espaces dédiés à chaque moment de la journée : bar, coin lounge, boulo-drome, fauteuils, terrasse...





# — Une carte riche et variée —

## UNE RESTAURATION TERRE ET MER

Des produits phares comme la Côte de Bœuf, les rillettes de sardines maison et les patatas bravas.

Des plats identitaires, typiques du bar Les Sardines

Des boissons au coeur du concept avec Le Vin des Sardines et la bière LILI LA BINOUZE

La carte est élaborée 2 fois par an, après étude des tendances et des attentes des consommateurs.





# L'équipe et les valeurs

**Lydia Becerra**  
Gérante et fondatrice

Féru de voyages et de déco vintage, Lydia est l'étincelle et le cœur de la Franchise. Jonglant avec les chiffres, les saveurs et la joie de vivre, la créatrice du concept vous offre toute son expertise de la restauration et la gestion de projets. Avec plus d'une dizaine de restaurants créés à son actif en France et en Espagne, Lydia vous fera sentir... comme un poisson dans l'eau.

**Teddy Herard**  
directeur commercial

Ancien gardien de but professionnel, directeur sportif et manager général, Teddy pêche et capte de nouvelles opportunités professionnelles au sein de la Franchise. Avec son sourire communicatif et son expertise commerciale, Teddy vous accompagne dans votre recherche de lieu jusqu'à l'ouverture de votre Sardine Bar/Guinguette.



**Séverine Sagnac**  
Responsable réseau

Adepte du détail et du relationnel, Séverine met de l'huile sur les écailles de l'organisation. Véritable couteau suisse de la mer, elle jongle avec la comptabilité, la communication et les bons plans pour les franchisés. Un besoin, une question, Séverine y répond avec passion.

Générosité  
Excellence  
Convivialité



# — Nos outils et notre accompagnement —



Une charte graphique



Une charte d'aménagement



Formation complète au concept et au process interne



Une documentation sur le Storytelling, la verbatim et l'expérience Sardines



Une Licence de Marque protégée



Aide à la gestion des aménagements et travaux



Des supports de communication



Un Contrat de Franchise équilibré entre les parties



Aide au recrutement et formation des équipes



Une banque de données partagée : textes, photos, vidéos



Un site Internet de marque



Accompagnement à l'ouverture



Recherche d'emplacement et validation



Acquisition



Suivi et développement de l'activité

## Notre engagement, notre développement

Comme un poisson dans l'eau, vous serez accompagné et choyé comme des Sardines dans un Océan de Bonheur. C'est peut-être un brin excessif mais nous sommes ainsi. Lydia, Teddy et Séverine se feront un plaisir de vous suivre dans votre projet et de vous aider dans son développement. Tout comme la clef est essentielle à l'ouverture d'une boîte à Sardines, nous vous fournissons une boîte à outils pour ouvrir votre bar/guinguette.





# — Les modalités d'implantation + Nos conditions d'accès —

Il était une franchise...

Avouez qu'être serrés au fond d'une boîte pareille, c'est vraiment sympathique ! La recette des Sardines (Bar ou Guinguette) ne se limite pas à un modèle bien huilé. Sa politique d'encadrement inédite mise sur le facteur humain. Le personnel est décontracté mais soumis à un entraînement réglé comme une horloge. L'âme, c'est l'équipe, toujours au taquet, sans jamais de coup de barre.

Alors si vous aimez le concept du coude à coude, entre l'huile et les aromates, faire la fête et vous frotter les arêtes, porter la marinière, manger, danser et chanter à tue-tête, Les Sardines recherchent des nouvelles têtes pour ouvrir leur bar-restaurant où que vous soyez. En version mini ou maxi, si vous pensez avoir le profil pour tenir le cap avec Les Sardines, alors hissez les voiles !

## Bar

Durée de contrat : 5 ans  
Droits d'entrée : 40 000 €  
Redevance de franchise : 4% HT du CA TTC  
Redevance marketing : 1% HT du CA TTC  
Investissement minimum : 40 000€  
Apport personnel : 30 000€

Les critères d'implantation et de clientèle  
Cible clientèle : CSP+, entre 25 et 55ans  
Emplacement avec terrasse en centre ville  
Agglomération à partir de 10 000 habitants ou ville  
touristique/côtière  
Surface du local : 100 m<sup>2</sup> minimum avec étage ou 2<sup>nd</sup>  
salle + terrasse  
Nombre de places assises : 80 à 150  
Licence IV indispensable



## Guinguette

Durée de contrat : 5 ans  
Droits d'entrée : 40 000 €  
Redevance de franchise : 4% HT du CA TTC  
Redevance marketing : 1% HT du CA TTC  
Investissement minimum : 60 000€  
Apport personnel : 40 000€

Les critères d'implantation et de clientèle  
Cible clientèle : CSP+, entre 20 et 45ans  
Emplacements en périphérie agglomération  
avec terrasse en centre ville (type zone de loisirs/  
industriel, pôle de restauration)  
Agglomération à partir de 10 000 habitants ou ville  
touristique/côtière  
Surface du local : 400m<sup>2</sup> minimum + terrasse  
Emplacement en périphérie : 800m<sup>2</sup> de terrain  
minimum si le parking est existant, 2000m<sup>2</sup> si le  
parking est à créer  
Nombre de places assises : 250 à 500  
Licence IV indispensable



# Les ports des Gardines





— Un concept qui rentre dans une boîte à sardines —

TICKET MOYEN

25€ TTC

CA GUINGUETTE  
DES SARDINES

2,2M€

CA BAR  
SARDINES  
800k€

## LES 12 COMMANDEMENTS DES SARDINES

Ton plus beau sourire tu sortiras  
Tes plus belles écailles tu choisiras  
Ta meilleure huile tu mettras  
Tes pus belles lunettes tu prendras  
Tout ce qu'il y a sur la carte tu goûteras  
Ta joie, les plats et l'addition tu  
partageras  
De fêtes et de repas tu vivras  
Les mélodies des cocktails tu retrouveras  
En banc de sardines tu viendras  
Chanter toute l'année tu pourras  
Brillant et l'œil vif tu auras  
Enfin la sardine de ta vie tu trouveras

*"L' amour sans une certaine folie ne vaut pas une sardine !"  
Proverbe espagnol*





Rendez-vous dès maintenant sur :  
[www.sardines-guinguette.com/programme-franchises](http://www.sardines-guinguette.com/programme-franchises)

Prêt pour le grand plongeon?

**Lydia Becerra**

lessardines64@gmail.com  
06 10 90 40 39

**Teddy Herard**

lessardines64@gmail.com  
06 59 18 57 55

**Séverine Sagnac**

sevelessardines@gmail.com  
06 31 48 40 48

