

# BAMBIN

Coffee shop



Paris

Un projet porté par  
Pénélope Silice et Astrid Rochette Monnoury

ACCOMPAGNÉES PAR COBEN GROUP  
créateur de concepts food et expériences clients depuis 2012





# I. EXECUTIVE SUMMARY

Nous vous présentons ici notre projet dans ses lignes directrices. Chacun des points évoqués ci-dessous seront détaillés dans la suite du dossier, à travers les différents éléments de présentation.



## LES FONDATRICES

Astrid, 28 ans, passionnée par la pâtisserie et l'univers des coffee shops !

Pénélope, 31 ans, maman et directrice du développement international dans le secteur associatif.



## LE PROJET

Notre coffee shop est un lieu convivial où chaque visiteur, avec ou sans enfant, est le bienvenu. Nous proposons des cafés de spécialité, une offre sucrée maison, une restauration simple le midi et un brunch le dimanche, dans un espace pensé pour le confort de tous.



## LA DÉMARCHE

Animées par notre passion pour les cafés et le monde des enfants, Pénélope étant elle-même mère, nous aspirons à créer un espace où les familles se sentent libres, sans crainte de jugement. Notre vision inclut une ambiance qui charme autant les parents que les petits, tout en restant discrète pour attirer aussi les chalands sans enfants, évitant l'effet "monde des bébés".



## L'IMPLANTATION

Nous souhaitons nous implanter dans Paris dans le 19<sup>ème</sup> 20<sup>ème</sup> 11<sup>ème</sup> ou 12<sup>ème</sup>



## COEUR DE CIBLE

Notre cœur de cible se compose principalement des habitants du quartier cherchant un espace café convivial adapté à la fois aux familles et aux individus sans enfants.



## LES MOYENS

Apport : **entre 80k et 100k.**



## II. FONDATIONS

# LES PORTEUSES



**ASTRID ROCHETTE  
MONNOURY**  
CO-FONDATRICE

### MON PROFIL

« Des gâteaux qui rappellent l'enfance au café qui réunit, mon rêve est de tisser un lien gourmand entre chaque membre de notre communauté.»W

Forte de mon expérience variée en restauration allant de la gestion en salle chez [Kozy Bosquet](#) à la communication marketing chez [Pierre Hermé](#) à Tokyo, j'ai aiguisé mes compétences entrepreneuriales tout en cultivant ma passion pour la pâtisserie et le service client de haut niveau. Mes immersions dans des établissements étoilés Michelin, tels que le restaurant d'[Alain Ducasse au Plaza Athénée](#) ou encore le restaurant [Le Coquillage](#), m'ont offert une compréhension approfondie de la gastronomie de luxe.

Mon dévouement à l'excellence et la création se reflète également dans mes études en arts culinaires et entrepreneuriat à [Ferrandi](#), ainsi que dans mon parcours en design de produits. J'ai acquis non seulement une expertise technique en pâtisserie mais aussi une base solide en gestion d'entreprise, indispensable pour lancer et gérer un coffee shop.

Le baby-sitting tout au long de mes études a enrichi ma compréhension des familles et de leurs besoins. Cette expérience me permet de concevoir un espace accueillant pour tous, où les enfants peuvent s'amuser et où les parents peuvent se détendre.

Je suis prête à fusionner ces expériences pour créer un lieu pas comme les autres : un coffee shop où l'art de la pâtisserie rencontre le dynamisme d'une communauté, et où chaque client, petit ou grand, trouve sa place et son plaisir.

Retrouver mon CV [en annexe](#)



## II. FONDATIONS

# LES PORTEUSES



**PÉNÉLOPE SILICE**

CO-FONDATRICE

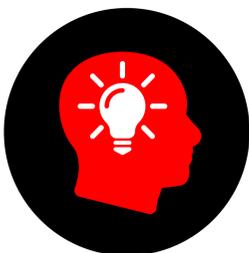
### MON PROFIL

« Mon ambition est de créer bien plus qu'un coffee shop, une communauté vibrante et inclusive, où parents, enfants, et tous ceux en quête d'un moment de qualité se retrouvent dans une atmosphère bienveillante et sans jugement. »

Ma solide expérience en développement de projets d'innovation sociale et de partenariats ainsi qu'en communication me confère les qualités nécessaires pour piloter avec succès une entreprise. Ces compétences, cruciales pour une entrepreneuse, vont m'aider à créer un coffee shop accueillant et adapté à une clientèle diverse, reflétant ainsi mon ouverture et ma capacité à répondre aux besoins d'un marché varié. Ayant travaillé pour des organisations telles que le [Groupe SOS](#), organisation leader de l'entrepreneuriat social en France et la [Fédération Internationale pour les Droits Humains](#), j'ai acquis une expertise précieuse dans l'élaboration de programmes, la mobilisation de ressources financières, et le développement de modèles économiques innovants. Mon expérience, complétée par un Master en Économie du Développement et Gestion de Projets Internationaux, m'a préparée à diriger des projets ambitieux et efficaces sur le plan économique.

Étant moi-même mère, je comprends et partage les défis auxquels les parents font face dans des espaces publics et souhaite créer un lieu où les familles se sentent accueillies et écoutées. Cette vision personnelle, alliée à mes compétences professionnelles, me donne confiance dans ma capacité à réaliser un coffee shop qui réponde aux besoins des familles tout en attirant une clientèle variée, contribuant ainsi à tisser des liens communautaires au sein de mon établissement..

Retrouver mon CV [en annexe](#)



## II. FONDATIONS

# PARTIES PRENANTES : COBEN GROUP

Pour ne rien laisser au hasard, nous avons fait appel à la société COBEN GROUP, spécialisée dans le conseil pour la création et le développement des concepts en restauration. Coben nous accompagne et nous oriente dans les différentes étapes de notre projet.

4, rue Melingue  
75019 Paris  
09 84 03 06 53  
[contact@coben.fr](mailto:contact@coben.fr)

[www.coben-group.fr](http://www.coben-group.fr)





## II. FONDATIONS

# ORIGINE DU PROJET

Notre amitié et notre partenariat sont nés d'une rencontre inattendue sur internet, où un simple questionnaire a révélé une vision partagée. Astrid avait conçu cette enquête pour sonder l'intérêt pour un coffee shop pensé pour les familles, et Pénélope, l'une des répondantes, s'est avérée porter en elle la même aspiration. Réunies par cette ambition, nous avons décidé d'unir nos forces.

Notre objectif est de créer un coffee shop unique, un lieu de vie qui célèbre l'inclusion et la qualité, autant pour ceux qui cherchent un coin pour se détendre que pour les familles souhaitant partager des moments de convivialité. Nous voulons que nos clients comprennent que cet endroit est autant pour eux que pour leurs enfants, un lieu de cohésion sociale.

Nous sommes animées au quotidien par ce projet, nous nourrissant des concepts existants pour créer un espace à la fois rentable et parfaitement adapté à nos clients. Nous sommes en communication constante avec divers interlocuteurs pour affiner notre stratégie et l'image de notre concept. Nous avons à cœur de casser les codes traditionnels et de faire comprendre clairement que notre coffee shop n'est pas juste un espace enfantin. C'est un lieu pour tous, un lieu comme à la maison, où chaque parent et chaque enfant se sentent à leur place.

Notre communication est axée sur ces deux messages : 1- adapté pour les enfants, mais pas que pour eux ! 2- C'est une affaire d'équilibre et de respect mutuel ! Notre collaboration tire sa force de la complémentarité de nos profils : Pénélope, avec son expérience dans le domaine des affaires et sa profonde compréhension des besoins de nos cibles, et Astrid, dont la créativité et l'expertise en pâtisserie enrichissent notre offre.



Inspiration  
offre  
et produits

# LES INSPIRATIONS

## Nomade

Coffee Shop à Paris prisé autant pour travailler au calme que pour déguster une boisson chaude avec un snack salé et/ou une pâtisserie. Des ateliers « 2 tonnes » y sont également organisés autour d'actions pour le climat.

📍 8 rue paul bert, 75011 Paris

🖥️ Pas de site internet

📷 <https://www.instagram.com/nomade.coffeeshop/?hl=fr>

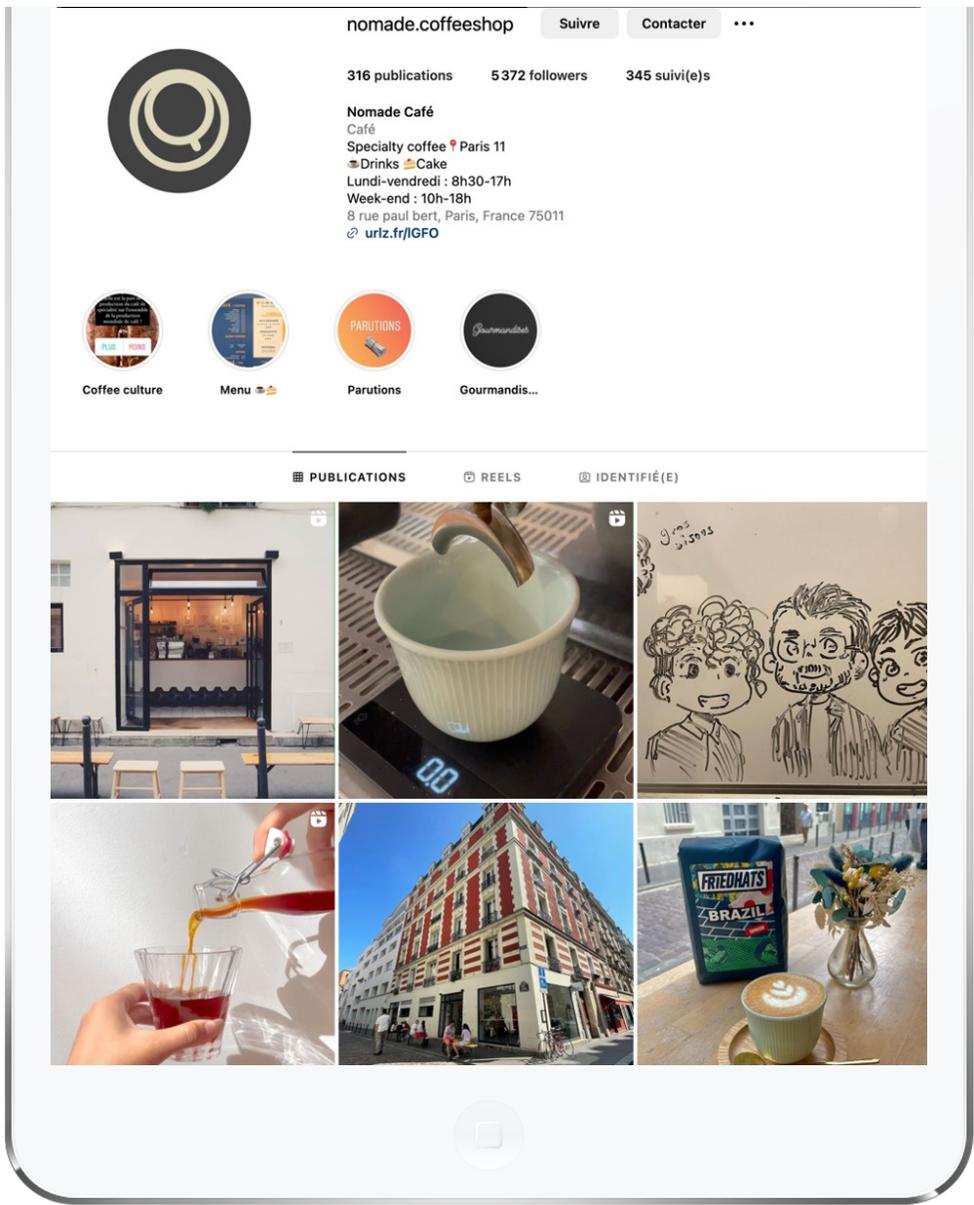
< [Menu](#)

📅 Lundi au vendredi : 8h30 – 17h00  
Le week-end : 10h – 18h00

📄 Espresso : 2,50€  
Cappuccino : 4€  
Café filtre + Gâteau : 6€

👤 Jeunes actifs en semaine et coffee lovers le week-end

★ 4,7/5 (755 avis google)



# LES INSPIRATIONS

## Nomade



· *Connaissance et qualité du café*

· *Variété du choix*

· *Offre qualitative*

· *Confort du lieu avec espace extérieur  
terrasse l'été*

· *Wifi fonctionnel*

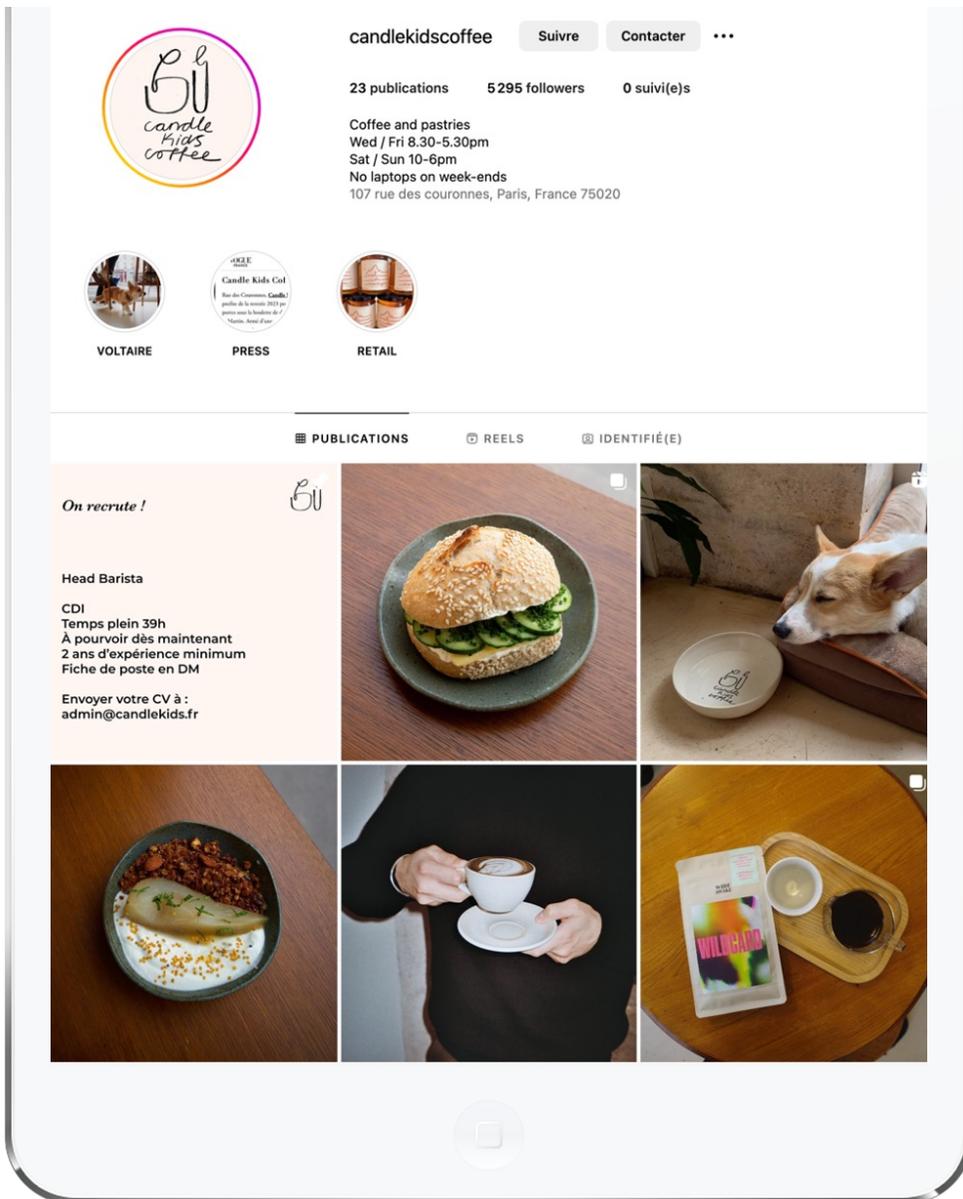
· *Il y a de l'attente certains jours pour trouver  
une place assise*

# LES INSPIRATIONS

## Candle Kids

Ce lieu mixe avec goût les différents matériaux bruts. Nous apprécions particulièrement la répartition des espaces qui crée une intimité tout en étant dans le même espace. De plus l'offre proposée est qualitative et convient autant pour un déjeuner que pour une pause-café entre amis dans l'après-midi.

-  107 Rue des Couronnes, 75020 Paris
-  Pas de site internet
-  <https://www.instagram.com/candlekidscoffee/>
-  Menu pas disponible
-  Mercredi au vendredi : 8h30 – 17h30  
Le week-end : 10h00 - 18h00  
Lundi & mardi : fermé
-  Espresso : 2,50€  
Cappuccino : 5€  
Gâteaux : 4€
-  Jeunes actifs et habitants du quartier
-  4,3/5 (121 avis google)



# LES INSPIRATIONS

## Candle Kids



- *Service sympathique*
- *Cadre très esthétique*
- *Ambiance du lieu chaleureuse*
- *Produits de qualité autant le café que les pâtisseries*



- *Mobilier pas confortable*
- *Rapidement complet le week-end*
- *Temps d'attente sur place possible*
- *D'après notre ressenti, un peu trop cher*

Les activités  
et le coin  
enfants

# LES INSPIRATIONS

## Un air de famille

L'engouement constant pour les activités proposées, comme l'a constaté Pénélope, souligne l'intérêt des parents pour des ateliers d'éveil pour leurs enfants, complétés par une offre diversifiée incluant des cours de yoga pour adultes et une restauration simple mais de qualité à des prix attractifs, se distinguant davantage par un aspect restaurant qu'un coffee shop.



<https://www.air-de-famille.fr/>



[https://www.instagram.com/un\\_air\\_de\\_famille/](https://www.instagram.com/un_air_de_famille/)



[Menu](#)



Lundi au vendredi : 9h00 – 19h00

Samedi & dimanche : fermé (pour la partie restauration uniquement)



Espresso : 2,50€

Cappuccino : 4€

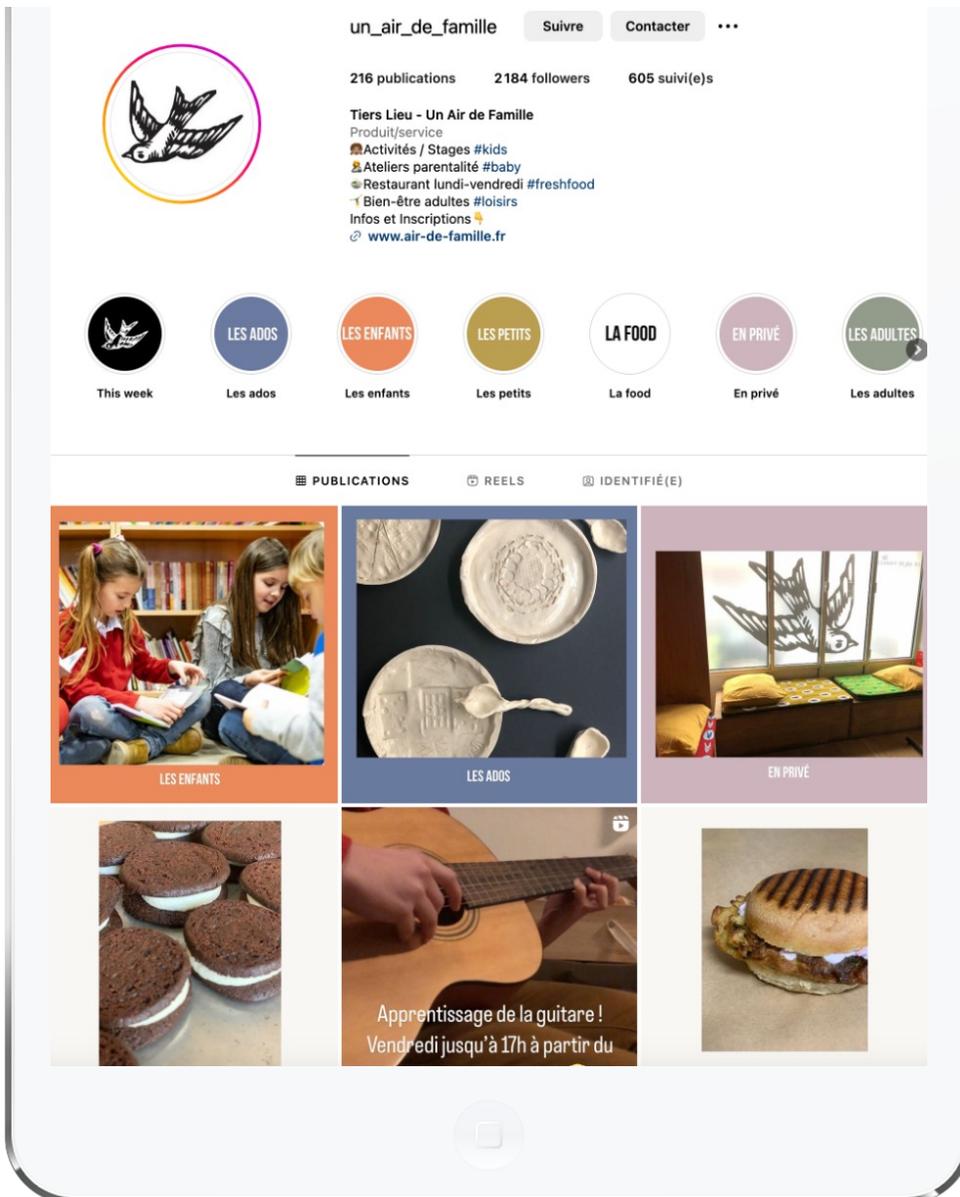
Desserts : 5,70€



Familles



4,8/5 (72 avis Google)



# LES INSPIRATIONS

## Un air de famille



*Grand choix d'activité*

*Des activités adaptées aux tous petits comme aux adultes*

*Les offres sous forme de menus sont appréciées*

*Côté maison de famille, cocon*

*La communication in situ (devanture, vitrine) pourrait être plus vendeuse et travaillée*



## II. FONDATIONS

# LES INSPIRATIONS

### CONCLUSIONS

*Suite à l'étude des lieux qui ont été pour nous sources d'inspiration pour le développement de BAMBIN, nous en avons tiré plusieurs conclusions, et des solutions à apporter et à implémenter dans notre établissement.*



#### POINTS COMMUNS

- Un contenu food & drinks esthétique dans une atmosphère à la fois chaleureuse et épurée
  - Une communication travaillée
  - Ouvert en journée uniquement
- Des offres avec des produits de qualité



#### DANGERS

- Nous devons veiller à ne pas nous limiter à un univers exclusivement dédié aux bébés, afin de créer une atmosphère agréable et accueillante pour tous nos visiteurs
  - Il est crucial de communiquer clairement sur nos activités pour éviter toute confusion parmi nos clients concernant nos différentes offres.



#### LA TOUCHE BAMBIN

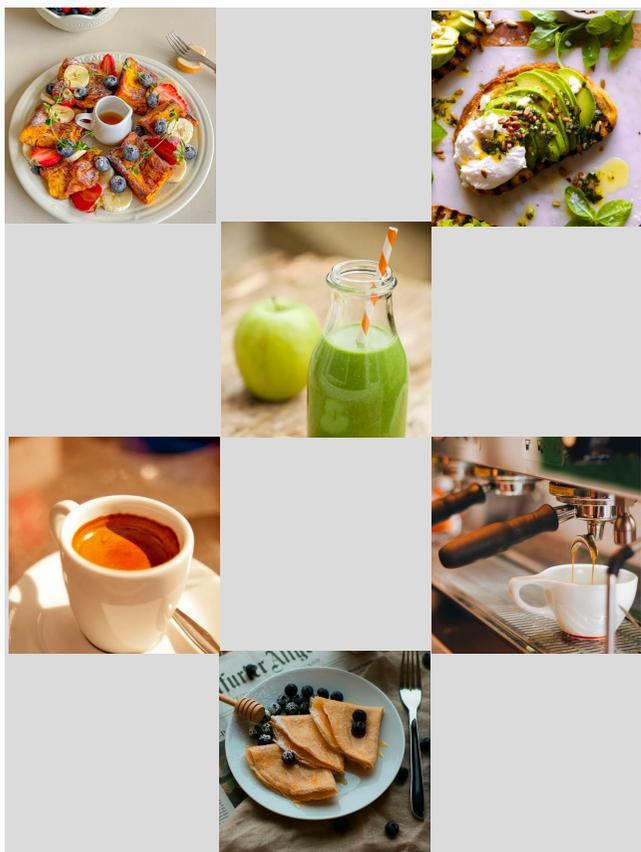
- Des boissons et des produits de qualité de manière générale
- Proposition d'une gamme de gâteaux et pâtisseries originale avec des créations maisons uniques
- Un lieu que l'on imagine comme étant un deuxième chez soi pour les familles du quartier
  - Une atmosphère épurée et douce comme une mousse de café



### III. PRESENTATION DU PROJET

## L'OFFRE

Nous souhaitons proposer une offre sucrée régressive ainsi que des plats à consommer sur place ou à emporter accompagnés de boissons chaudes (cafés, thés...) ou froides (jus artisanaux...).



### DANS L'ASSIETTE

Dans notre coffee shop, l'offre salée inclut des tartines gourmandes, soupes maison, sandwiches originaux, et salades fraîches. Notre offre sucrée composée de madeleines, brioches, cookies, et marbrés, évoquent l'enfance; Nous proposerons des offres originales pensées par Astrid notamment comme le « Chookie », un mélange unique entre le chou et le cookie. Nous varierons régulièrement notre sélection sucrée, en gardant deux produits phares constants. Pour notre offre de brunch nous proposerons une formule sucrée - salée avec des bowls, avocado toast et autres qui raviront les petits et les grands.



### DANS LES VERRES

Notre sélection de boissons complète parfaitement notre offre culinaire. Nous proposerons des cafés de spécialité, disponibles sur place ou à emporter, ainsi que des thés fins, des chocolats chauds onctueux, et une variété de jus artisanaux. Nous souhaitons également proposer des soirées apéro, autour d'une offre de bières artisanales, soulignant notre volonté de créer des moments de partage et de convivialité.



### EN SERVICE

Dans notre coffee shop, le service sera chaleureux, attentif et personnalisé. Dès que nos clients franchiront notre porte, ils seront accueillis avec le sourire dans une ambiance conviviale qui les fera sentir comme chez eux. De natures passionnées et bienveillantes, nous serons à l'écoute pour conseiller nos clients sur nos spécialités, veillant à ce que chaque moment passé chez nous soit un véritable plaisir.



### DANS UNE ATMOSPHERE

Nous souhaitons créer une atmosphère chaleureuse, propice au partage avec différents espaces dans l'objectif que chacun trouve sa place. Les touches de verdure et les éléments en bois naturel dans notre décoration apportent une sensation de fraîcheur et de vie à l'espace.



### III. PRESENTATION DU PROJET

# CLIENTÈLE VISÉE

## QUELQUES PROFILS



La famille Martin

Un couple et leurs deux enfants

CSP+/ parents

Ce couple, épris de design et de gastronomie, réside dans notre quartier, appréciant particulièrement la proximité avec un coffee shop qui respecte leurs valeurs. Ce qui les attire chez nous, c'est la promesse d'un espace où toute la famille, enfants compris, peut se détendre et profiter sans crainte d'être jugée pour les petits aléas de la vie parentale.

Ils valorisent le fait que notre coffee shop offre une expérience enrichissante pour eux autant que pour leurs enfants, grâce à des espaces pensés pour l'éveil et l'amusement des plus jeunes, tout en maintenant une offre culinaire gourmande et qualitative.



Giulia et ses ami(e)s

30-45 ans

Groupe de parents

Ce groupe de parents du quartier se retrouve dans notre coffee shop pour des moments de convivialité et d'échange, tout en permettant à leurs enfants de participer à des ateliers d'éveil après la sortie des classes. Ils cherchent un équilibre entre qualité et détente, appréciant nos cafés et gourmandises régressives. Outre les cafés entre mamans/papas, ils montrent également un vif intérêt pour les soirées apéro entre parents, voyant cela comme une opportunité de rencontrer de nouvelles personnes et d'étendre leur cercle social. Leur satisfaction et le bouche-à-oreille attirent de nouvelles familles chez nous.



Alex avec ou sans son fils

30-45 ans

Le parent seul

Alex, parent seul, a découvert notre coffee shop en emmenant son fils à une activité d'éveil. Cette première visite a révélé un espace idéal pour lui, où il apprécie de s'arrêter le matin après avoir déposé son fils à l'école, pour savourer un café et vérifier ses emails avant de se rendre au travail. En plus de ces matinées tranquilles, Alex est attiré par nos soirées apéro, des moments privilégiés de partage et de discussion sur des thématiques familiales, où il peut échanger avec d'autres parents. Ces rencontres enrichissent son réseau social dans le quartier, lui permettant de tisser des liens avec des personnes qui partagent des expériences similaires.



Annie, Sébastien...

25-85 ans

Visiteurs divers du quartier

Les visiteurs polyvalents de notre quartier comprennent une diversité de clients : des grands-parents avec leurs petits-enfants, des amis se retrouvant pour socialiser ou encore des clients qui recherchent des options de goûter à emporter. Ce groupe diversifié apprécie la flexibilité de notre coffee shop qui propose des collations et des sachets de gâteaux secs idéaux pour emmener lors d'une visite chez des amis ou pour une collation en déplacement. Ils valorisent l'ambiance accueillante et l'esprit communautaire qui fait de notre établissement un lieu de rencontre privilégié dans le quartier.



### III. PRESENTATION DU PROJET

# CLIENTÈLE VISÉE

## POINTS COMMUNS

### GOÛT POUR LA QUALITÉ ET L'ESTHÉTISME

Tous valorisent un lieu où le design et la gastronomie se rencontrent, indiquant une clientèle soucieuse de l'environnement dans lequel elle évolue et des produits qu'elle consomme.

### BESOIN DE BIENVEILLANCE

La mention explicite de vouloir un lieu où les familles peuvent se détendre "sans crainte d'être jugée" met en lumière une recherche commune d'inclusivité et de bienveillance, essentielle pour attirer et fidéliser une clientèle diversifiée.

### CONVIVIALITÉ ET ÉCHANGE

La volonté de créer des moments de partage et de connexion entre amis ou en famille



### CRÉATIVITÉ ET ÉVEIL

Que ce soit pour eux-mêmes ou leurs enfants, tous les groupes cherchent à profiter d'activités qui stimulent la créativité et l'éveil, soulignant l'importance d'un espace polyvalent qui s'adapte aux besoins variés de sa clientèle.

### ADAPTATION ET PERSONNALISATION

Que ce soit l'offre d'ateliers pour enfants ou l'offre de brunch, l'intérêt pour des services personnalisés indique une clientèle en quête de personnalisation, de nouveautés et d'adaptation à leurs routines quotidiennes.

### ANCRAGE DANS LE QUARTIER

La présence régulière de ces groupes de personnes contribue à une ambiance vivante et engageante, favorisant le bouche-à-oreille positif qui attire de nouvelles familles et professionnels, essentiel pour la croissance et le dynamisme du coffee shop dans le quartier.



### III. PRESENTATION DU PROJET

## VISION

Notre vision à long terme est de faire du coffee shop un lieu prisé du quartier, où chaque visiteur, se sente accueilli et inspiré. Nous envisageons notre espace comme un prolongement de la maison pour nos clients, un lieu où l'accent mis sur la qualité des interactions est aussi déterminant que celui de nos offres.

Nous avons pour ambition de développer une communauté et pourquoi pas de la faire évoluer sous forme de club, avec l'organisation de podcasts axés sur les dynamiques familiales, qui s'adresseront particulièrement à ceux qui recherchent ce type d'expérience.

Néanmoins, notre objectif principal reste de créer un environnement chaleureux et inclusif, où chacun peut trouver son espace, que ce soit pour se détendre ou apprendre.

En misant sur la polyvalence de notre offre et la diversité de nos activités, nous souhaitons enrichir la vie sociale du quartier, tout en offrant un cadre qui encourage le partage et la croissance personnelle. Cette vision guide chacune de nos actions, dans le but de renforcer les liens communautaires et de faire de notre coffee shop plus qu'un simple lieu de passage : une véritable extension du foyer de nos clients.

# MERCI !

## Contacts



Astrid Rochette-Monnoury  
(Co-fondatrice)  
a.rochettemonnoury@gmail.com  
0659758914



Pénélope Silice  
(Co-fondatrice)  
silice.p@gmail.com  
06 11 92 41 57