



31 octobre 2012
Communiqué de presse

Nouveaux franchisés à bord de La Mie Câline à Lorient

La Mie Câline de Lorient change de mains. A compter du **2 novembre 2012**, **Gaëlle et Erwan Diulein**, les nouveaux propriétaires du magasin, tiennent la barre. Ils ont à leur bord une équipe de **8 salariés** pour les épauler... et offrir aux Lorientais un accueil *délicieusement sympa* !

13 ans à bord !

« *Cela fait 13 ans que je suis à bord du vaisseau La Mie Câline !* » Erwan Diulein (39 ans) et son épouse Gaëlle (38 ans) partagent une longue histoire avec l'enseigne.

En 1999, Erwan rejoint le magasin La Mie Câline de **Brest**. Recruté comme Sandwichman, il évolue jusqu'au poste d'Assistant Manager... et décide de *prendre son envol professionnel*. « *En 2004, mon épouse et moi avons créé le magasin d'Abbeville et l'avons tenu pendant 8 ans. Tous deux Bretons d'origine, la reprise du magasin de Lorient est une belle opportunité de retour aux sources !* » commente Erwan.



Gaëlle ajoute : « *Enseignante, j'ai quitté l'Education Nationale pour accompagner mon mari dans son projet de création d'entreprise. Je n'ai donc « que » 8 ans d'ancienneté à La Mie Câline... mais nous sommes parfaitement complémentaires. Je m'occupe des aspects administratifs et Erwan du management et de tout le côté technique... et puis tous les deux bien sûr nous sommes présents dans le magasin pour accueillir nos clients avec le sourire !* »

Pains, viennoiseries, pâtisseries, sandwiches et produits chauds... à compter du 2 novembre 2012, Gaëlle et Erwan régaleront les Lorientais d'une multitude de produits délicieusement sympas, dont notamment :



Parmi les 25 variétés de pains La Mie Câline, les consommateurs retrouveront les savoureuses Flo Câlines Nature, sésame, céréales, lin... ou Bio, (des baguettes authentiques façonnées à partir de farine de froment) et les gourmandes Câlines (chocolat, muëсли, lardons-emmenta, chorizo-poivron) à déguster sur le pouce !

Les Crocros et leur *mâchoire de crocodile* combleront les appétits les plus féroces. Légumes, fromage, viande, poisson... équilibrés et pleins de saveurs, ces sandwiches chauds sont élaborées à partir de 3 nouveaux pains : Rustique, Nature, Curry Poivrons.



Cookies, Tartes, Entremets... difficile aussi de résister à la multitude de plaisirs sucrés ! Dernier-né de la collection Automne/Hiver, l'Eclair Nougat, revisite les classiques avec une exquisite gourmandise !



L'adresse à retenir :

La Mie Câline - 20, rue Auguste Nayel - 56100 Lorient (Tel : 02 97 64 73 61)

Le magasin est ouvert de 7h à 19h30 le lundi, mardi, mercredi, vendredi et samedi ; de 7h à 19h le jeudi et le dimanche.

A propos de La Mie Câline : Depuis 1985, date de l'ouverture en Vendée de son premier magasin, La Mie Câline s'est développée partout en France. Son fondateur André Barreteau, fils et petit-fils d'artisans, a créé un réseau de plus de 200 magasins qui fédère aujourd'hui près de 2.000 franchisés et collaborateurs. Pour en savoir plus sur l'enseigne : www.lamiecaline.com

Contact presse : SBS.Com - Sylvie Baudard, Rose-Marie Le Deuff & Jean-Pierre Helleu
Tel : 05 46 36 78 54 / 01 46 14 87 38 - email : contact@sbscom.fr - Internet : www.sbscom.fr

La Mie Câline - 26, place Max Lejeune - 80100 Abbeville
Tel. : 03 22 28 94 17 - Internet : www.lamiecaline.com