



 **SORBET** 1935
d'AMOUR ARTISAN GLACIER
FABRICATION ARTISANALE DE CRÈMES GLACÉES ET SORBETS.
PLUS DE 100 PARFUMS ORIGINAUX POUR GOURMETS ET GOURMANDS.

Présentation Février 2016

♥ Qui sommes-nous?

Histoire et chiffres clés

Identité

Portrait de Pascal Hamon

Faits marquants 2015

♥ Un Savoir-faire français

Savoir-faire & Processus de fabrication

♥ Les Produits

Crèmes glacées et sorbets, desserts originaux

Les macarons glacés

♥ Le marché – la concurrence

♥ Stratégie

♥ Distribution

♥ Bourse

 **SORBET**TM | **1935** ARTISAN GLACIER
d'AMOUR



Qui sommes-nous?

Fabrication artisanale de crèmes glacées et sorbets





Ô SORBET D'AMOUR

- ♥ **1935** : Marguerite SIMONIN crée Au Cornet d'Amour dans le quartier du Moulleau à Arcachon. Très vite, le succès est au rendez-vous.
- ♥ **1985** : Olivier de Labarre et sa femme achètent Au Cornet d'Amour avec un objectif : perpétuer la réputation.
- ♥ **1992** : ouverture d'un second magasin dans le centre d'Arcachon près du Casino de jeux
- ♥ **1996** : ouverture d'un 3^{ème} magasin à Andernos.
- ♥ **2000** : ouverture d'un magasin au centre de Toulouse
- ♥ **2001** : construction d'un nouvel atelier à La Teste pour moderniser l'outil de production et répondre aux nouvelles exigences sanitaires (méthode HACCP).
- ♥ **2004** : ouverture d'un 5^{ème} magasin au Cap Ferret.
- ♥ **2006** : ouverture d'un 6^{ème} magasin avenue Gambetta à Arcachon.
- ♥ **2007** : au Cornet d'Amour devient Ô Sorbet d'Amour.
- ♥ **2010** : Ouverture d'un magasin à Bordeaux place du Parlement.
- ♥ **2015** : Pascal Hamon rachète Ô Sorbet d'Amour à Olivier de Labarre. la marque fête ses 80 ans, nouveau logo, nouvelle identité visuelle
Nouvelle stratégie visant à accélérer les implantations en France et à l'international
Ouverture de 2 boutiques à Bordeaux
Signature d'une master franchise sur l'Asie
Signature d'un accord de distribution avec Pomona



Ô Sorbet d'amour, c'est:

- ♥ Une **marque historique** - installée autour du bassin d'Arcachon depuis plus de 80 ans
- ♥ **Un concept**
- ♥ Un **réseau de boutiques** en propre ou en franchises
- ♥ Un **site de production** propre
- ♥ 2 100 K€ de Chiffre d'affaires en 2015 (+6,1 %)
- ♥ Doublement des ventes d'ici 2 ans

- ♥ Un **savoir-faire « Artisan »**
- ♥ Près de **100 parfums** chaque année, des desserts originaux

Mais c'est aussi...

- ♥ Des recettes développées en partenariat avec des grands chefs étoilés, meilleur ouvrier de France.
- ♥ Des recettes **uniques et secrètes**

A propos de Pascal Hamon

Pascal Hamon
A racheté la société début 2015



Pascal Hamon est un professionnel de la restauration et un entrepreneur né. Diplômé d'une maîtrise en gestion commerce et management dans l'hôtellerie et la restauration, il exploite plusieurs restaurants et connaît parfaitement le domaine de la franchise pour avoir été multi-franchisé de l'enseigne Class'crouste.

Il est également membre du conseil d'administration de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) et Conseiller Prud'hommal section Encadrement pour le Medef au Conseil de Prud'hommes de Bordeaux.

Depuis 2010, il dirige la société Aquitaine Affaires Conseils, société de transaction immobilière et connaît parfaitement les problématiques liées aux implantations des commerces sur l'ensemble du territoire.



L'année 2015 en quelques points:

- ♥ Formalisation du savoir-faire pour développer le concept en franchise
- ♥ Création d'une **nouvelle identité graphique** et d'un nouveau concept d'agencement
- ♥ Création d'un intranet pour les franchisés
- ♥ Ouverture de **2 nouvelles boutiques** dans le centre-ville de Bordeaux
- ♥ Signature d'un contrat de Master Franchise avec la Chine pour **l'ouverture de 300 boutiques**
- ♥ Accord de distribution avec le groupe POMONA pour **commercialiser les glaces dans certains restaurants** et ainsi développer la notoriété de la marque auprès du grand public
- ♥ Installation d'une chaîne de pasteurisation
Mise en place de la traçabilité de la production, de l'arrivée des matières premières au produit fini et livré.

Un Savoir-faire français

Fabrication artisanale de crèmes glacées et sorbets
avec plus de 100 parfums originaux
pour les gourmets et les gourmands



Les maîtres mots chez Ô Sorbet d'Amour sont exigence et qualité, une qualité omniprésente tant sur les produits que sur les procédés de fabrication artisanaux. Les recettes sont uniques et secrètes depuis 1935 et pour certaines développées en partenariat avec des grands chefs étoilés, meilleur ouvrier de France.



♥ Artisan

Les fruits, qui proviennent de fournisseurs reconnus, respectueux et de valeurs communes, sont travaillés à maturité et sont **soumis à des tests qualitatifs**. Tous les produits : les crèmes glacées, les sorbets, le Tofidou (crème caramel au beurre salé), la nougatine, les macarons glacés, la chantilly... sans oublier les cornets sont **fabriqués dans notre laboratoire**, par le soin d'employés passionnés.



♥ Un label « Appellation Plein Fruit »

La proportion de fruit est un gage de saveur, de tenue et de qualité. Si les normes habituelles portent à 45% la quantité de fruit (20% pour les fruits acides) qui compose un sorbet pour obtenir l'appellation « plein fruit », les sorbets d'Ô Sorbet d'Amour **dépassent largement les normes requises** : à titre d'exemple la goyave en contient 55%, la fraise, l'abricot, la mirabelle 60%, le melon 70%.



♥ Des partenaires de qualité

Le chocolat utilisé pour les crèmes glacées et sorbets **provient exclusivement de chez Valrhona**. Notre lait vient de la ferme de Michel Dessarps à Gujan Mestras (33)



♥ Les procédés de fabrication artisanaux

Ils sont associés aux nouvelles technologies, avec un matériel de glacier professionnel : les cuves de maturation permettent, en particulier, un meilleur contrôle de la structure de la glace (tenue, onctuosité...).

Le laboratoire, à la norme HACCP, agréé CE, bénéficie d'une chaîne du froid entièrement maîtrisée : de la réception des produits à la production des glaces, du stockage à la livraison en magasins.

Ô Sorbet d'Amour assure une totale sécurité sanitaire jusque dans ses boutiques, où les glaces sont maintenues en permanence à -14°C et avec des présentations de qualité dans les vitrines.

La fabrication est **faite exclusivement dans les locaux de La Teste de Buch (33)** où la société dispose de 500 m².

A horizon 18 mois, cette capacité de production devrait passer à 2000 m² afin de faire face à la croissance anticipée avec **l'ouverture des nouvelles boutiques à venir.**



Les Produits

Ô Sorbet d'Amour propose un catalogue de saveurs riches et variées de près de 100 parfums chaque année et présente au fil des semaines des "créations spéciales " dans les magasins.



Glaces & Sorbets, desserts glacés, macarons glacés...

♥ Crèmes glacées et sorbets, desserts originaux

Ô Sorbet d'Amour propose un catalogue de saveurs riches et variées de près de **100 parfums** chaque année et présente au fil des semaines des "créations spéciales" dans les magasins.

L'inspiration et la curiosité guident les artisans Glaciers d'Ô Sorbet d'Amour, qui élaborent des glaces originales.

Les parfums naissent toujours d'une envie, d'une gourmandise qui puise avant tout dans nos souvenirs et nos plaisirs.

Une odeur rappelant l'enfance, un voyage, une saveur délicate qui réveille la papille...

Toutefois, la variété des parfums proposés est aussi le fruit d'un long travail de réflexion, de recherche et d'essais de toute une équipe.



♥ La gamme des chocolats sont issus de son fournisseur exclusif Valrhona. Le chocolat est travaillé seul ou en association en fonction des spécificités de chaque fève de cacao.



♥ Les macarons glacés

Ils sont un autre grand succès d'Ô Sorbet d'Amour. Le macaron, fait maison et à la main, est fourré de glace, un même parfum pour deux textures : Le macaron fond tendrement en bouche et laisse place à la glace qui rafraîchit...



Mais Aussi... Meringues, Le Tofidou®, pâte à tartiner au caramel beurre salé, et des spécialités en nougatine

Marché – ncurrence

Le marché de la consommation de sorbets et crèmes glacées en France est estimé à 348 millions de litres en 2013, la consommation hors domicile en représente 28%.



Le marché de la glace

Consommation à domicile



Consommation Hors domicile

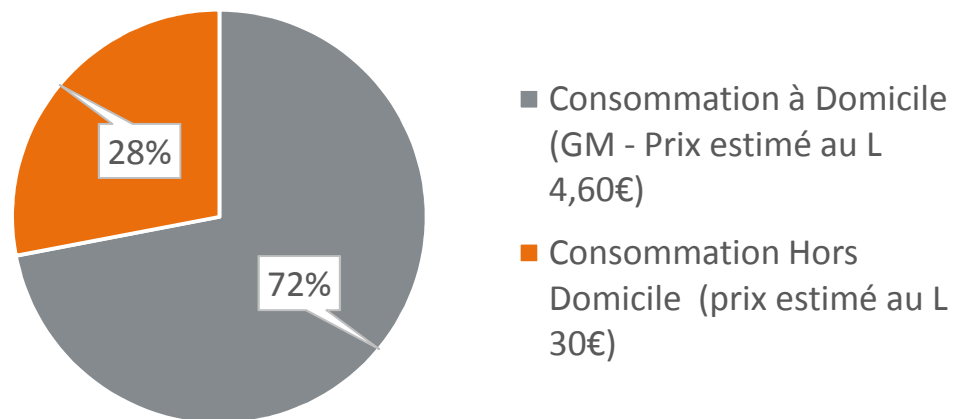


Source : Confédération Nationale des Glaciers de France, consensus et estimations des professionnels du secteur

Le marché de la glace

- ♥ Le marché de la fabrication de glace artisanale : segment de niche vs la fabrication de glace industrielle
 - part de marché en volume de l'ordre de 15% (~52 M Litres en France en 2013)
- ♥ Un marché en France marqué par une très forte fragmentation :
 - 2 acteurs représentent plus de 8% de ce marché.
- ♥ La France : 2^{ème} fabricant de sorbets et glaces, derrière l'Italie et devant le UK

Volume du marché



Les acteurs les plus représentatifs du marché

- ♥ **Glaces des Alpes** (8% à 10% de part du marché en volume de la glace artisanale en France) – distribution quasi-exclusive de la Restauration Hors Domicile (restaurateurs et glaciers indépendants)
- ♥ **Compagnie des Desserts** / Pôle Sud (~8% pdm) – distribution à destination quasi-exclusive de la Restauration Hors Domicile (restaurateurs et glaciers indépendants)
- ♥ **-18°** (3% à 5% de pdm) – distribution à destination quasi-exclusive de la franchise Amorino
- ♥ **Glaces de Lyon** (2% à 3% de pdm)
- ♥ **L'angélyls** (1% à 2% de pdm) – distribution essentiellement destinée à la grande distribution (consommation à domicile) en marque propre. La société a par le passé réservé une part de sa production pour les marques de distributeurs
- ♥ **Berthillon** (1% à 2% de pdm) – distribution quasi-exclusive à destination du magasin originel de l'Île de la Cité à Paris et de restaurateurs parisiens.

Hormis Amorino et Häagen Dazs, il n'existe pas en France de réseau de franchise structuré dans le domaine de la glace artisanale.

Stratégie

Pascal Hamon a repris la société début 2005 avec la volonté de perpétuer la fabrication artisanale et accélérer le potentiel de développement de la marque.



Stratégie de développement

Le plan de croissance d'Ô Sorbet d'Amour passe par 4 axes de développement :

♥ Le développement de franchises

Développer la marque par la création d'un réseau de franchises déployé sur le plan national et international.

En France, l'objectif est d'ouvrir 30 à 40 boutiques en 4 ans dans des emplacements premium.

♥ L'international

Ô Sorbet d'Amour a signé fin 2015 un 1^{er} contrat de master franchises pour l'Asie avec la société Richfields Capital ITD basée à Hong Kong

L'objectif est d'ouvrir 300 boutiques sur 4 ans

♥ La présence en restauration

Apporter ses glaces artisanales et ses sorbets Plein Fruit sur les plus belles tables de restauration. En signant en octobre 2015 un contrat de distribution avec Pomona, Ô Sorbet d'Amour se donne les moyens de booster ses ventes.

L'objectif est d'avoir plus de 200 restaurants partenaires d'ici 2016.

♥ Les boutiques en propre

Les ouvertures se feront en fonction des opportunités



Distribution

Toutes les boutiques **Ô Sorbet d'amour** en France





Les Points de vente actuels

♥ Sur le bassin d'Arcachon :

- Le Moulleau (Arcachon) : site historique du glacier / Boutique en propre
- Arcachon Gambetta (location gérance)
- Arcachon Casino (location gérance)
- Le Cap-Ferret (franchise)
- Andernos-les-Bains (boutique en propre)

♥ Bordeaux :

- Place du Parlement (franchise)
- Promenade Sainte Catherine (boutique en propre)
- Rue Porte-Dijeaux (boutique en propre)
- Mérignac (boutique en propre) – en cours d'ouverture.

♥ Toulouse (licence)

- ♥ Ils sont complétés par des points de vente éphémères
(Salons pros, foires, etc)

Bourse

Ô Sorbet d'Amour annonce son inscription
sur le Marché Libre d'Euronext Paris.



♥ **Place de cotation** : Marché Libre d'Euronext Paris

♥ **Cotation directe** : le 5 février 2016

♥ **Prix proposé**: 7,08 euros

♥ **Nb titres proposés** : 14 237 actions

♥ **ISIN FR0013072741 / Mnémo MLOSA**

♥ **Capitalisation boursière** : 11,8 millions d'euros

♥ **Actionnariat** :

HOLDING FINANCIERE NPH*	99,214 %
COMPAGNIE JURIDIQUE	0,750 %
Pascal HAMON	0,006 %
Nathalie HAMON	0,006 %
Mathilde HAMON	0,006 %
Ines HAMON	0,006 %
SOCIETE AQUITAINE AFFAIRES ET CONSEILS*	0,006 %
SARL AGAPES AQUITAINES*	0,006 %

(*):sociétés appartenant à Monsieur Pascal Hamon



CONTACTS

250, avenue du Parc des Expositions
33260 LA TESTE DE BUCH
+33 (0)5 57 15 28 39

Investisseurs : investisseurs@sorbetdamour.fr

Presse : sandra@sorbetdamour.fr

LISTING SPONSOR



CHAMPEIL ASSET MANAGEMENT

+33 (0)5 56 79 62 32
champeilam@champeil.com