Revue de Presse hebdomadaire

Toute la Franchise

Balme, l'art de sublimer l'épicerie fine à la truffe



Publié le 31/05/2025

Une épicerie fine artisanale, vitrine du savoir-faire basque

Près de 90 % des références d'épicerie fine Balme sont élaborées dans sa maison mère, en partenariat avec des petits producteurs, principalement basés au Pays basque. Chaque recette est

pensée, testée et affinée par le chef et le responsable R&D, pour offrir ce « petit plus » qui fait la signature de l'enseigne.

Un concept hybride qui valorise chaque assiette

La force du concept réside dans sa complémentarité : les produits servis en salle sont également disponibles à la vente. Fournis aux franchisés en format professionnel, ils permettent de cuisiner sur place et de générer des ventes additionnelles.

Un exemple emblématique ? Les coquillettes de Tonton, préparées avec la crème de parmesan à la truffe, le jambon blanc truffé et la tartufade maison — trois produits disponibles dans l'espace épicerie. Une manière astucieuse de prolonger l'expérience client et de renforcer la rentabilité.

Source :
https://www.toute-la-franchise.com/news-561857-balme-l-art-de-sublimer-l-epicerie-fine-a-la-truffe.html