

Intermarché Express Nice est désormais au nouveau concept de l'enseigne, autour du « Mieux Manger »

Depuis le 30 mars, les clients de l'Intermarché Express de Nice (06), situé boulevard de Cessole, ont pu découvrir le nouveau concept de l'enseigne, après un mois et demi de travaux. Imaginé autour du « Mieux Manger », le nouvel Intermarché met l'accent sur les produits frais, le prêt-à-manger, le fait sur place et les services. Le pari de l'enseigne ? Faire des courses un moment de plaisir et de convivialité, offrir plus de fraîcheur.

Intermarché Express Nice au nouveau concept de l'enseigne

Situé boulevard de Cessole, le nouvel Intermarché de 950 m² met l'accent sur les produits frais, l'offre de prêt-à-manger et le « fait sur place », les services et l'accompagnement des clients. « *Intermarché Express Nice fait la part belle au snacking et prêt-à-manger avec le « salade bar » et les points chauds mais aussi aux produits frais, fruits et légumes. Les clients apprécient les allées plus larges, le point de vente est plus moderne et plus agréable* », confie Charles Chiche, chef d'entreprise Intermarché Nice.

Le magasin comme lieu de vie

L'équipe d'une trentaine de collaboratrices et collaborateurs assure le bon fonctionnement du point de vente et la qualité des services proposés : livraison à domicile, drive piéton, click & collect et lâcher de caddie. L'écoute des clients et le sens du service sont des priorités. « *Mon équipe met un point d'honneur à accompagner les clients et échanger avec eux pour faire de leurs courses un moment simple et convivial. Plus qu'un magasin, c'est un lieu de vie, pour mes clients comme pour mes collaborateurs !* » ajoute Charles Chiche. Le nouveau concept de l'enseigne offre plus de fraîcheur et de saveurs et répond parfaitement aux modes de consommation des clients niçois.

Un ancien salarié du Groupement devenu chef d'entreprise Mousquetaires

Après des études de gestion et un parcours de 12 ans au sein d'un cabinet d'audit, Charles Chiche intègre le Groupement Les Mousquetaires en 2012, comme salarié en tant que directeur financier adjoint. Il a un goût prononcé pour le management et côtoie de nombreux chefs d'entreprise Mousquetaires. C'est ainsi qu'il décide de devenir à son tour chef d'entreprise indépendant « *J'ai toujours aimé piloter, entreprendre et travailler de manière autonome. Entreprendre pour soi, manager une équipe m'est venu naturellement. Je me suis lancé dans cette aventure humaine et entrepreneuriale avec mon épouse Sandrine, qui souhaitait aussi changer de vie* » confie Charles Chiche. Aujourd'hui, ils forment une équipe soudée et complémentaire, tous deux épanouis dans ce rôle de chef d'entreprise. « *Nous sommes fiers d'avoir créé un environnement familial pour notre équipe avec qui nous partageons non seulement notre quotidien au service de nos clients mais aussi des moments de vie* » ajoute Charles Chiche.



À propos d'Intermarché

Avec 1 840 points de vente Intermarché en France (déclinés en 4 formats : super, contact, express, hyper), l'enseigne au modèle unique de "Producteurs & Commerçants" est le 2^e distributeur indépendant de l'Hexagone. Intermarché et Netto (302 points de vente en France) sont des enseignes du Groupement Les Mousquetaires. Le "mieux produire" et le "mieux manger" sont deux "combats" dans lesquels Intermarché s'engage : "Mieux produire", c'est soutenir une production française et responsable. "Mieux manger", c'est aider les Français à manger un peu mieux tous les jours. Le Groupement Les Mousquetaires est l'un des acteurs majeurs de la grande distribution. Créé en 1969, fondé sur l'initiative privée, le Groupement rassemble plus de 3 000 chefs d'entreprise indépendants et 150 000 collaboratrices et collaborateurs. Les autres enseignes du Groupement Les Mousquetaires sont : Netto (alimentaire), Bricomarché, Brico Cash et Bricorama (bricolage et équipement de la maison), Rody et Rapid Pare-Brise. Pour en savoir plus : [Intermarché](#) - [@intermarche](#) - [Espace journaliste](#) - [@mousquetairesfr](#)

Contacts Presse : SOURCE RP

Charlotte Rabilloud - 06 62 03 28 34 / 01 85 78 66 32 - charlotte@source-rp.com

Michelle Kamar - 06 09 24 42 42 / 01 85 78 66 31 - michelle@source-rp.com