

Histoire de Pains change de nom et devient L'atelier Papilles !



Elue 2^{ème} enseigne préférée des français par le magazine Capital*

Histoire de Pains, franchise de boulangerie et restauration boulangère implantée depuis plus de 10 ans en France fait peau neuve et devient **L'atelier Papilles**. Un nouveau nom qui renforce les valeurs, les engagements et le positionnement de l'enseigne. 3 engagements sont au cœur de la marque : goût, qualité et écoresponsabilité. Ce changement officialise la démarche RSE entamée par l'enseigne.

La lutte contre le gaspillage alimentaire

Toujours dans un esprit avant-gardiste, L'atelier Papilles est la première enseigne qui s'est engagée auprès de Too Good To Go, afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, afin de limiter les invendus et ne jeter aucun produit. Cet engagement est une première action concrète de la démarche écoresponsable entamée par l'enseigne.



L'atelier Papilles va aujourd'hui plus loin et change l'ensemble de ses recettes de pains. Elles sont maintenant réalisées à base de **farines 100% françaises issues de l'agriculture raisonnée**.

Un gage de qualité, avec l'utilisation d'un blé sain et de qualité, cultivé dans le respect de l'Homme et de la Nature, à l'écart de toutes les sources de pollution.

C'est aussi **une preuve de responsabilité** : **L'atelier Papilles** soutient les agriculteurs français et leurs pratiques favorables à la biodiversité. La farine utilisée pour **L'atelier Papilles** provient d'un meunier près de Nantes et est exclusive à l'enseigne.



L'atelier Papilles annonce la mise en place d'autres actions à venir. Les prochaines décisions stratégiques seront toujours prises sous un angle écoresponsable, avec la naturalité au cœur de la démarche.

A la carte : des baguettes (nature, aux graines et campagne), des pains spéciaux (aux graines, au seigle, complet, campagne, oriental, pavé brun et pavé blanc), des pains aux fruits (aux abricots, aux figes, aux raisins, aux noix, aux olives et pain énergétique) et des michettes (des pains fourrés aux lardons, au chèvre et noix, au chorizo et olives, aux noisettes et Fourme d'Ambert).

A la dégustation : du pain de caractère et savoureux, à la croute fine et à la une mie alvéolée. Des recettes spécialement conçues pour **L'atelier Papilles**, inspirées de la tradition boulangère pour retrouver le vrai goût du pain.

Une carte de restauration boulangère innovante



Avec un service R&D en interne toujours en quête d'innovation et en veille sur les tendances culinaires, **L'atelier Papilles** change sa carte de restauration 2 fois par an.

L'enseigne propose des recettes à base de produits frais, faites sur place le matin même par les équipes de chaque point de vente. Les plats s'adaptent aux saisons et au goût des clients. Après avoir mis l'avocat à l'honneur pour la carte printemps-été, la carte automne-hiver fait la part belle aux plats mijotés avec le bœuf bourguignon et aux légumes oubliés, avec une recette de tarte salée.

Une nouvelle dynamique pour des engagements forts



Guillaume Lopez-Marcoux

« Ce changement de nom marque un véritable tournant pour L'atelier Papilles et officialise notre démarche écoresponsable, initiée à l'aide d'un cabinet spécialisé : diagnostic, optimisation des magasins, et lancement d'un comité de travail interne sur la RSE sont en cours de développement. En tant que boulanger, il nous semblait évident de débiter nos actions par le pain et s'engager auprès des agriculteurs français. Désormais, l'ensemble de nos décisions stratégiques intègrent une dimension responsable, toujours dans le respect des hommes et de l'environnement », explique Guillaume Lopez Marcoux, Président de L'atelier Papilles.

A propos de L'atelier Papilles

Franchise de boulangerie et restauration boulangère, L'atelier Papilles propose du pain français à base de farines issues de l'agriculture raisonnée, ainsi qu'une restauration boulangère gourmande, avec des recettes savoureuses et innovantes, dans un cadre chaleureux, convivial et confortable.

En 2019, l'enseigne initie une véritable démarche RSE et place la naturalité et l'écoresponsabilité au cœur de sa démarche.

Fort de 10 ans d'expérience, le réseau a mis en place des process de travail rigoureux pour se développer en franchise et sans cesse innover. Avec 27 points de vente implantés dans toute la France, L'atelier Papilles continue de se développer et ambitionne l'ouverture de nouveaux points de vente chaque année.

<http://latelier-papilles.com/>

Réseaux sociaux (Facebook, Instagram, LinkedIn)

*Sur la qualité du service, catégorie sandwicherie ; étude Statista, été 2019.