



— BOULANGERIE —  
L'atelier Papilles  
PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE

Rejoignez notre concept unique

# L'atelier Papilles

PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE

## ARTISAN BOULANGER

PAIS SPÉCIAUX  
PATISSERIES  
VIENNOISERIES

TARTES S  
SALADES  
SANDWIC

L'atelier  
Papilles



2€\*

\* POUR L'ACHAT DE  
3 BAGUETTES

SALÉ  
+  
DUCRÉ  
= BOISSON  
5,99€

= 3€  
Pour l'achat de  
4 VIENNOISERIES

# Sommaire

01

## Édito

P.6 Édito

P.7 Guillaume Lopez Marcoux,  
Président Fondateur de L'atelier Papilles

02

## Notre concept

P.10 Le mapping de positionnement

P.12 Une clientèle de proximité

P.13 Points forts et positionnement

P.13 Formats et points de ventes

P.14 Un réseau engagé dans une démarche d'Impact +

P.16 Le Label AGRI-ÉTHIQUE

03

## Nos gammes de produits

P.20 Notre gamme de pains

P.21 Notre gamme de restauration gourmande

04

## À vos côtés

P.24 Une équipe qui vous accompagne

P.26 Réussir l'ouverture de votre point de vente

P.28 Réussir le développement de votre point de vente

P.30 Un service marketing dédié, un plan annuel défini

P.36 Vos idées sont nos projets

P.37 Un concept qui se développe

05

## Ouvrir une franchise L'atelier Papilles

P.40 Plus qu'un franchisé un partenaire impliqué

P.42 Choisir L'atelier Papilles c'est faire le bon choix !

P.43 Les chiffres clés

P.44 Parcours du franchisé





01

# Édito

# Édito

Depuis plus de 10 ans, nous avons développé un **concept unique sur le marché** avec de fortes valeurs.

Pour répondre aux attentes du marché de la consommation hors domicile, nous proposons une **offre complète de boulangerie de qualité et de restauration gourmande**, à forte rentabilité.

Notre vision et notre audace nous poussent à nous démarquer de la concurrence, notamment par une **innovation produit constante** et le renouvellement régulier de notre carte de restauration.

L'atelier Papilles est aussi et avant tout un **réseau engagé** : l'écoresponsabilité est au coeur de notre stratégie et de nos décisions. Nous voulons agir dans le respect des hommes et de la nature, faire des choix et mener des actions durables et responsables, préservant les générations futures.

**Nous partageons avec nos franchisés 4 valeurs, fondatrices de L'atelier Papilles :**

1

## L'AUDACE

- Avoir un état d'esprit de challenger
- Volonté de réussir
- Volonté de transformer

2

## LA PROXIMITÉ

- Fidéliser, anticiper les attentes de nos clients
- Poursuivre le développement du réseau dans un état d'esprit de proximité, d'échange et d'écoute avec nos franchisés
- Travail en équipe autour du projet avec nos franchisés et nos partenaires

3

## L'ENGAGEMENT

- Une démarche écoresponsable et des actions respectueuses des hommes et de l'environnement
- Respect mutuel (règle de vie, cahier des charges)
- Performance valorisée (capitaliser sur les points forts sur la durée)

4

## L'EXCELLENCE

- Une qualité produit permanente et de premier ordre
- Amélioration permanente
- Responsabilisation
- Efficience

# Guillaume Lopez Marcoux, Président-Fondateur de L'atelier Papilles



*Maitre boulanger de métier, véritable passionné de beaux produits et de belles rencontres, je suis passé, depuis « tout petit » par toutes les étapes de la profession, pour proposer aujourd'hui le réseau de franchise L'atelier Papilles, positionné entre les univers de la boulangerie de qualité et de la restauration gourmande.*

*Cette enseigne et son concept ont été élaborés pour coller au plus près des valeurs que je défends chaque jour, à savoir : Audace, Proximité, Engagement et Excellence.*

*Avec L'atelier Papilles, j'ai à cœur de faire rayonner cette enseigne et de donner une solution à ceux qui souhaitent se reconverter ou se diversifier, faire en sorte de les rendre heureux dans ce qu'ils font, de les accompagner vers le succès, tout en oeuvrant chaque jour pour donner du sens à leurs actions.*

*C'est ainsi que je m'inscris aux côtés de L'atelier Papilles, dans une logique affirmée autour de notions fortes environnementales et sociétales et m'efforce de démontrer que l'on peut réussir en pleine conscience.*

*A L'atelier Papilles, nous apportons une importance toute particulière à l'homme qui est le fondement de toute réussite. La simplicité, la confiance, l'écoute, la proximité et la disponibilité avec nos partenaires franchisés sont nos véritables moteurs de satisfaction.*

**Guillaume Lopez Marcoux, Président de L'atelier Papilles**



Il était une fois...  
le pain

meats  
Privileges ...

Si la fortune vient en dormant, le blé ne lève qu'en labourant.  
[PROVERBE FRANÇAIS]

L'atelier Papilles  
PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE

Les bons mots sont ce  
ils moisson  
[MICHEL BOUTHOT]

CHEZ NOUS  
{2€} CROISSANTS  
OU PAINS AU  
LES 3 CHOCOLAT

POUR 2€99  
CROISSANT  
OU PAIN  
AU CHOCOLAT

TARTES SALEES

SANDWICHES

TARTES SUCREES

PAINS SPECIAUX

VIENNOISERIES



02

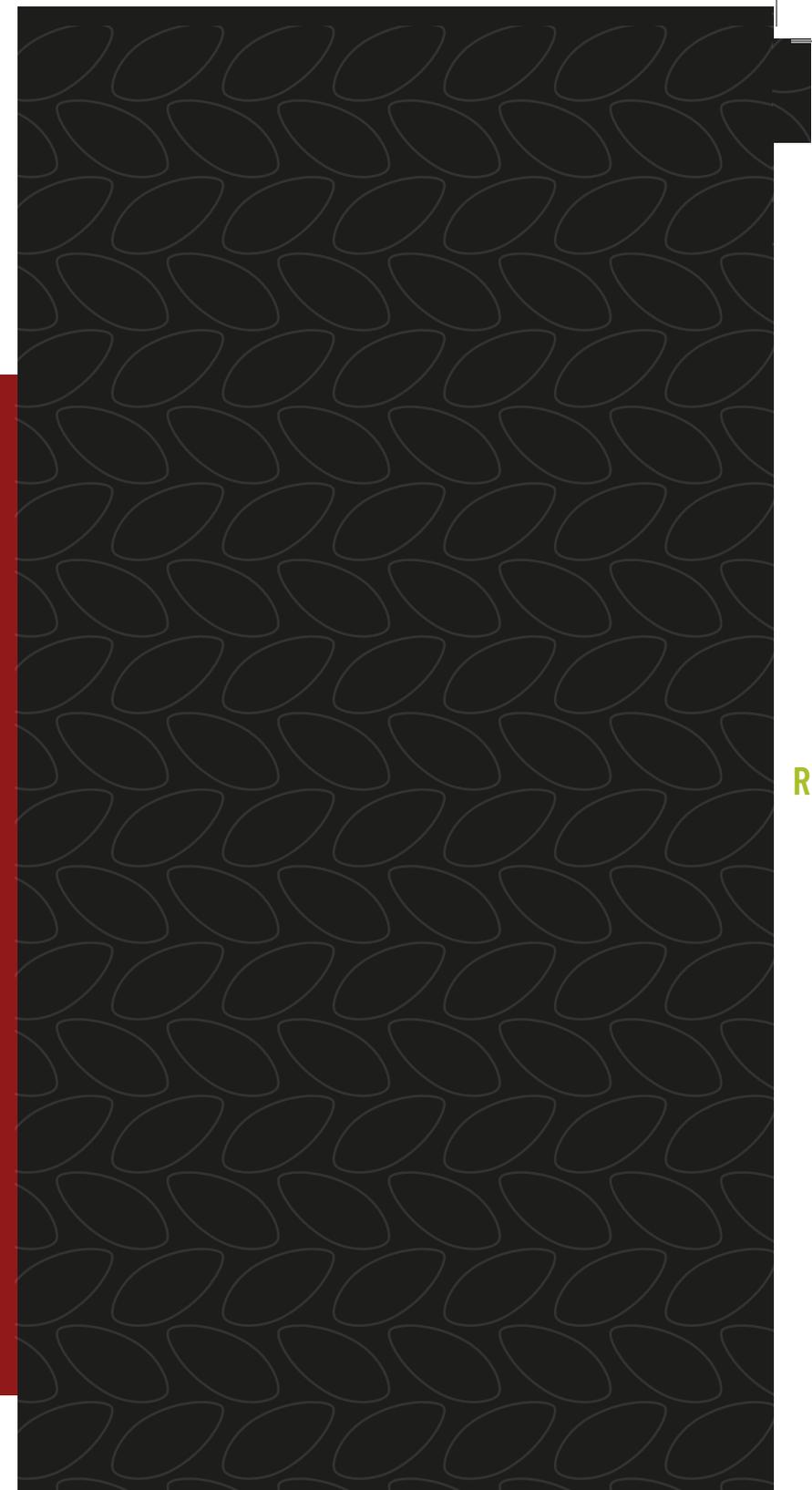
# Notre concept

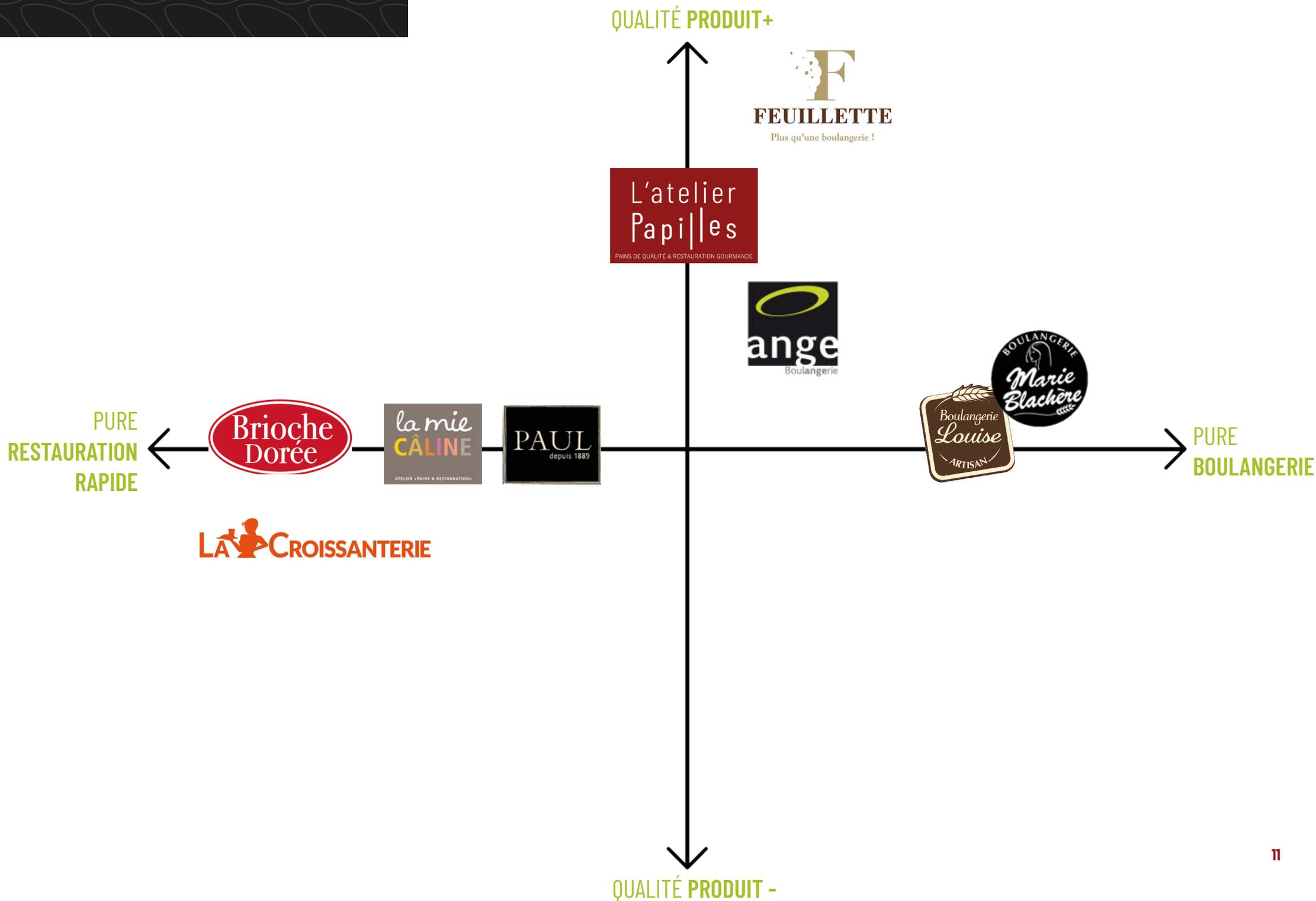
Place à la naturalité  
et aux engagements responsables

# Le mapping de positionnement

Les + de l'atelier Papilles :

- ✓ **Qualité de produit** accessible à tous
- ✓ **Mixité du positionnement** entre boulangerie et restauration boulangère
- ✓ **Vision moderne et innovante** du métier





# Une clientèle de proximité



À LA RECHERCHE DE **RECETTES SAVOUREUSES** ET DE **QUALITÉ**  
QUI AIME **BIEN MANGER** ET SE FAIRE PLAISIR  
SENSIBLE À LA **NATURALITÉ** ET AUX ACTIONS **RESPONSABLES**



## Points forts et positionnement



- Une boulangerie **innovante, audacieuse**, avec du pain fabriqué à base de **farines 100% françaises**, issues de l'agriculture raisonnée.
- Des engagements forts, guidés par une **démarche écoresponsable** : lutte contre le gaspillage alimentaire, soutien des agriculteurs français, etc.
- Une offre complète de pain et de restauration boulangère.
- Un **service R&D** toujours à l'affût des tendances culinaires.
- Une **centrale d'achat et de référencement**, assurant une qualité produit constante au meilleur prix.
- Des outils de gestion et de communication efficaces.
- Une **rentabilité rapide** et une marge brute de 73% en moyenne.
- Un **accompagnement sur mesure** et à chaque étape, de la recherche du local jusqu'au développement de votre magasin.

## Formats et points de ventes



- Des établissements de 200 à 400 m<sup>2</sup>.
- Centre-ville ou péri urbain : axe à fort trafic, galeries marchandes, zones d'activité.
- Des espaces épurés et ouverts, orientés expérience client.
- Le conseil est au cœur de notre service client.



# Un réseau engagé dans une démarche d'Impact +

Depuis plusieurs années, L'atelier Papilles est engagé dans une démarche d'**Impact+** pour favoriser dans l'ensemble de son réseau :

- ✓ La qualité des produits
- ✓ La préservation de l'environnement
- ✓ La solidarité
- ✓ Le commerce équitable français



# La démarche d'Impact + en actes



## ENGAGEMENT COMMERCE ÉQUITABLE

- 100% de la farine de blé blanche T65 est achetée à un prix du blé équitable et rémunérateur pour les agriculteurs français
- Contractualisation pluriannuelle équitable avec les agriculteurs, la coopérative, le meunier et le réseau
- Soutien des agriculteurs français pour la mise en place de pratiques agricoles durables



## ENGAGEMENT SOLIDAIRE

- 1<sup>er</sup> réseau de franchise à lancer la « Baguette Suspendue »
- Relai de lien social



## ENGAGEMENT QUALITÉ

- Pôle Recherche et Développement
- Farines 100% françaises issues de l'agriculture raisonnée
- Fabrication tous les matins dans nos ateliers



## ENGAGEMENT ANTI-GASPI

- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Réduction des déchets



**81 000**  
PANIERS SAUVÉS

depuis 2018 avec  
Too Good To Go



## ENGAGEMENT DURABLE

- Circuits courts d'approvisionnements privilégiés
- Réduction de l'empreinte carbone

# Le Label AGRI-ÉTHIQUE

Créé en 2013, Agri-Éthique est le **premier label de commerce équitable français** basé sur de fortes valeurs humaines.

Cette démarche propose un nouveau modèle de commerce plus solidaire avec les agriculteurs français.

## LES IMPACTS :

- ✓ **Rémunérer équitablement des agriculteurs** avec un prix du blé équitable couvrant les coûts de production sur une durée contractuelle de 3 ans minimum
- ✓ **Préserver l'emploi local** car la stabilité encourage la création d'emplois directs et indirects
- ✓ **Agir pour l'environnement et le bien-être animal** par la mise en place de pratiques agricoles durables



Nous en sommes fermement convaincus chez L'atelier Papilles, le commerce équitable doit devenir la norme et s'ancrer de manière durable pour la société et l'environnement afin de :

- ✓ Répondre aux attentes éthiques, solidaires et locales des consommateurs
- ✓ Utiliser des produits de qualités
- ✓ Promouvoir une filière 100% française
- ✓ Défendre des valeurs humaines et environnementales
- ✓ Garantir un prix équitable et rémunérateur pour les producteurs



**FARINES  
100%  
FRANÇAISES**

**CIRCUIT  
COURT**

**AGRICULTURE  
RAISONNÉE**





03

# Nos gammes de produits

Des recettes innovantes,  
des produits de qualité,  
frais et locaux !

# Boulangerie de qualité



**Des matières premières de qualité et des ingrédients respectueux de l'Homme et de la Nature, c'est...**

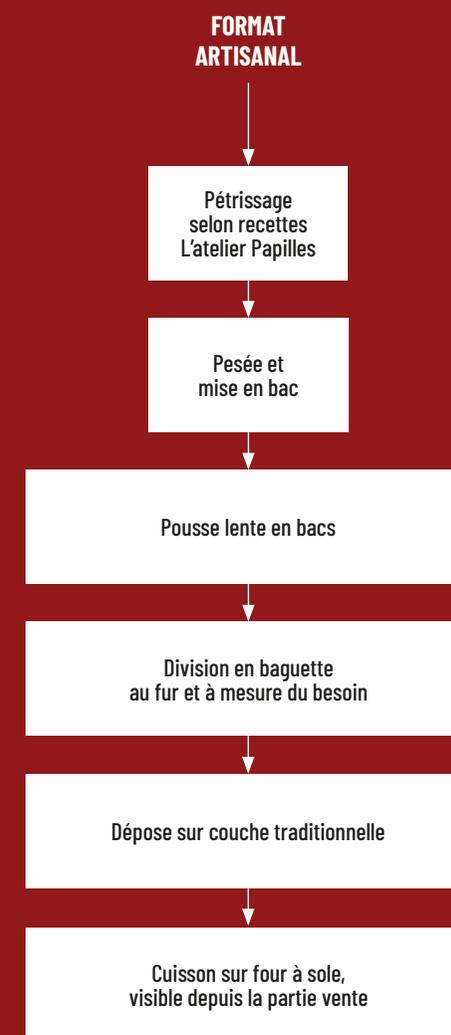
- Choisir des farines 100% françaises
- Travailler à partir d'un blé sain et de qualité, cultivé à l'écart de toutes les sources de pollution
- Soutenir les agriculteurs français et leurs pratiques favorables à la biodiversité
- Garantir un prix équitable et rémunérateur pour les producteurs
- Renforcer notre démarche RSE et agir dans le respect des hommes et de l'environnement



Tous nos pains sont faits avec des **farines 100% françaises** issues de l'agriculture raisonnée et exclusives à L'atelier Papilles : baguettes (nature, céréales, campagne), pains spéciaux, pains aux fruits, michettes...

Nous avons élaboré des recettes savoureuses, avec des méthodes rigoureuses vous faisant gagner en efficacité et en qualité.

## Simplicité de mise en œuvre



# OSER

## Restauration gourmande et innovante

*C'est le maître mot de notre service R&D, qui crée des recettes exclusives L'atelier Papilles. 2 fois par an, nous renouvelons notre carte de restauration boulangère pour répondre aux nouveautés, aux tendances culinaires et travailler avec des produits de saison.*

*Nous avons conçu une offre de restauration boulangère complète, du sandwich aux plats cuisinés, toujours réalisée à base de produits frais. Toutes nos recettes sont comprises dans des menus avec boissons et desserts pour générer des ventes additionnelles et augmenter votre chiffre d'affaires.*



Wraps, paninis, tacos, hot-dog, burgers, croques, salades, pizzas, tartes salées, petits plats cuisinés... Notre carte de restauration boulangère comprend plus de **50 recettes différentes** pour combler les papilles de vos clients.

Nos recettes sont réalisées le matin même dans chaque Atelier, pour garantir des produits frais et savoureux.



### Viennoiseries et pâtisseries savoureuses

Boulangers de formation, nous avons à coeur de proposer des **viennoiseries 100% pur beurre fin mûré**. Nous proposons plus de 15 références de 1<sup>er</sup> choix.

Nos pâtisseries individuelles ou à partager accompagnent tous les instants gourmands de vos clients. Du dessert de menu aux entremets plus travaillés, **nos recettes sont exclusives L'atelier Papilles**.

Notre offre de boissons chaudes, mise en place avec nos partenaires, se personnalise au goût de vos clients (sirops, toppings, etc.), pour créer ainsi des instants de consommation à tout moment de la journée.





04

# À vos côtés

Un accompagnement personnalisé  
tout au long de votre parcours

# Une équipe qui vous accompagne



**M. Guillaume LOPEZ MARCOUX**  
*Président*



**M. Marc CHOREL**  
*Directeur Administratif & Financier*



**Mme Sophie BOSCHI**  
*Adjointe de Direction*



**M. Sébastien BILLIERES**  
*Directeur des opérations / Accompagnement franchisés*



**M. Jean-Philippe BREUZE**  
*Directeur du développement*



**M. Vincent RONDEAU**  
*Moniteur technique*



**M. Thomas SEVRAIN**  
*Moniteur technique*



**M. Anthony NICOLAS**  
*Moniteur technique*



**M. Franck MAURIN**  
*Animateur Réseau*



**Mme Valérie Higuero**  
*Directrice Marketing*



**Mlle Mélanie TELLINI**  
*Assistante Administrative*

# Un réseau humain & accessible

L'atelier Papilles est un **réseau humain et accessible**. Avec plus de 10 ans d'expérience, nous sommes tous des passionnés et partageons des valeurs fortes : authenticité, qualité, plaisir gustatif et fierté du travail accompli.

Ouvrir votre point de vente L'atelier Papilles, c'est devenir votre propre patron et être à la tête de votre commerce, tout en étant accompagné et en bénéficiant de conseils professionnels, à chaque étape.

Nous faisons en sorte de vous **simplifier l'ouverture et la mise en place de votre commerce**, grâce à notre concept bien établi et qui a fait ses preuves :

- Maîtrise des règles de merchandising pour attirer les clients et générer des ventes additionnelles.
- Mise à disposition **d'outils et de matériels professionnels** pour travailler de manière performante et efficace.
- Maîtrise des normes d'hygiène et respect de la réglementation en vigueur
- Opérations de communication en point de vente et digitales pour créer de l'interaction et augmenter le flux de clientèle en magasin.
- Communication nationale et locale

## **Vous êtes intégré au sein d'une équipe dynamique !**

Tous nos franchisés sont en contact via une plateforme afin d'échanger et de partager quotidiennement leurs expériences.

Nous mettons en place des commissions consultatives, afin de réunir nos franchisés membres plusieurs fois dans l'année. Ensemble, nous échangeons sur la vie du réseau, les futures recettes et nos opérations de communication à venir.

# Réussir l'ouverture de votre point de vente



## RECHERCHE DU LOCAL

Nous vous ouvrons notre réseau pour vous faire bénéficier du meilleur emplacement possible. Nous avons des critères de réussite bien précis, afin d'attirer votre clientèle cible et optimiser votre chiffre d'affaires. Sur le terrain au quotidien, nous connaissons en avant première les opportunités immobilières dans votre région susceptibles de devenir une boulangerie L'atelier Papilles, afin d'aboutir à votre réussite, et ce, aux meilleures conditions.



## ÉTUDE DE MARCHÉ

Une étude de marché est systématiquement réalisée par un cabinet spécialisé, afin d'étudier précisément votre zone de chalandise et confirmer, de façon mesurable et pragmatique, le potentiel économique de votre emplacement.



## BUSINESS PLAN ET FINANCEMENT

Votre business plan réalisé permettra de mesurer votre retour sur investissement et votre rentabilité. Il permettra de convaincre les banques et organismes de vous octroyer les aides financières nécessaires à l'ouverture de votre point de vente L'atelier Papilles. Nous vous accompagnons dans vos rendez-vous bancaires afin de rassurer votre interlocuteur.



## TRAVAUX

Durant 6 à 8 semaines, votre boutique L'atelier Papilles est aménagée selon notre concept par nos partenaires référencés en respectant toutes les réglementations en vigueur.



## AIDE AU RECRUTEMENT

Nous vous aidons à constituer votre force de vente et personnel de production, afin de recruter les bons collaborateurs qui seront à vos côtés pour accueillir et fidéliser votre clientèle.



## FORMATION

Nous sommes à vos côtés pour l'ouverture de votre commerce :

- Formation de 3 semaines (une semaine au siège de L'atelier Papilles et deux semaines au sein d'un magasin pilote) pour découvrir, apprendre et pratiquer les différentes facettes du métier.
- Accompagnement au recrutement de vos futurs collaborateurs qui seront formés pendant 3 semaines en amont de l'ouverture sur l'ensemble des points théoriques puis en immersion dans un de nos magasins pilotes.
- Présence quotidienne de nos moniteurs et animateurs réseau durant les 2 premières semaines d'ouverture, pour vous accompagner au lancement de votre commerce, accueillir vos premiers clients et s'assurer que vos équipes soient compétentes, opérationnelles et autonomes.
- Une contre visite dans votre point de vente pendant 1 semaine ainsi qu'un suivi personnalisé continu sur les 6 premiers mois.

Tout au long de votre contrat de franchise, vous bénéficiez d'une formation sur site en continu. Cette formation vous permet d'apprendre les techniques de production, de connaître les nouvelles techniques de vente pour mieux vendre nos recettes, de gérer la relation client, ainsi que la gestion de votre point de vente et également d'accueillir vos nouveaux collaborateurs.

# Réussir le développement de votre point de vente

Nous facilitons votre travail au travers de process et d'outils performants :

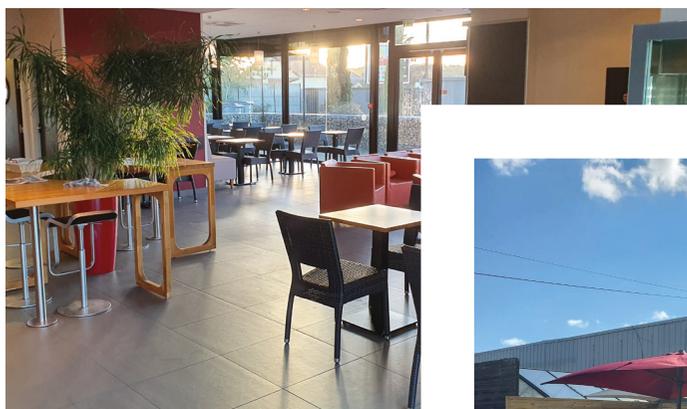
- Formation au **Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)**. Chaque poste de travail bénéficie d'une fiche technique pour assurer le respect des normes d'hygiène et permettre à chaque salarié de s'adapter rapidement.
- Mise à disposition de notre centrale d'achats et de référencement pour vous faire bénéficier

d'une **qualité produit au meilleur prix certifié** (fruits légumes, frais, surgelés, matières premières techniques labo, sec, emballages, système d'encaissement).

- Outil de gestion pour le pilotage de vos commandes en ligne et la gestion de votre stock afin de faciliter et fluidifier votre quotidien.
- Notre **service R&D** développe des nouvelles recettes et gammes saisonnières tout au long de

l'année pour répondre aux attentes des clients. 2 cartes de restauration boulangère sont créées pour le printemps/été et l'automne/hiver.

- Réalisation **d'audit qualité / hygiène / propreté** des établissements pour améliorer en permanence notre taux de satisfaction clients.



## NOTRE FRANCHISÉ YANNICK VOUS EN PARLE

« Pour nous aider à développer notre point de vente, L'atelier Papilles a développé et mis en place des outils, des process qui nous aident à bien gérer notre quotidien.

Nous profitons d'une centrale d'achats qui nous permet de bénéficier de prix de groupe. Récemment, le siège a mis en place un intranet qui nous offre la possibilité de passer et suivre toutes nos commandes, on gagne clairement en efficacité.

Un programme de caisse et de gestion avec un suivi mensuel est également à notre disposition pour nous aider à limiter les pertes.

Côté hygiène, nous travaillons avec une société pour le respect des normes HACCP. Ils font des audits annuels pour vérifier que nous suivons bien les process et que l'hygiène de notre point de vente est irréprochable. Nous avons aussi un Plan de Maîtrise Sanitaire : chaque poste a sa propre fiche technique avec tous les process détaillés pour respecter les normes.

Côté fabrication, L'atelier Papilles nous transmet des fiches détaillées pour savoir comment réaliser le produit étape par étape, avec des photos et un texte explicatif. C'est très pratique, cela permet à nos nouveaux employés d'être efficaces et autonomes rapidement.

Côté communication, notre service marketing anime le réseau. À chaque grand événement, un plan d'actions est défini. Le service gère aussi nos pages Facebook et notre site internet. Chaque point de vente bénéficie de sa propre page, et de son propre espace sur le site. Un groupe WhatsApp qui nous rassemble nous permet de communiquer facilement et rapidement. On est plus réactifs : si on veut faire des campagnes publicitaires dédié à notre point de vente, on a juste à les appeler et ils s'occupent du reste.

Nous avons aussi une plateforme en ligne qui nous permet de personnaliser nos supports de communication et de les commander rapidement : je renseigne mon prix, j'appuie sur un bouton et c'est commandé ! Rien de plus simple.

Avec L'atelier Papilles, on est bien accompagnés, on a vraiment tous les éléments pour continuer d'étendre notre réseau ! »

**Yannick Chedeville , L'atelier Papilles Eysines**



## L'esprit réseau : une entraide entre franchisés !

Nous avons mis en place un groupe de discussion regroupant l'ensemble de nos franchisés. Véritable outil d'échange, chacun peut poser ses questions, publier ses photos de vitrine, partager ses retours d'expérience et relations clients. Même en étant séparé par des milliers de kilomètres, L'atelier Papilles reste une communauté soudée avec un fort sentiment d'appartenance !

Franchisés et franchiseur, c'est une vraie équipe soudée.

# Un service marketing dédié, un plan annuel défini

Un **service marketing dédié** pour animer le réseau, selon des temps forts et temps légers tout au long de l'année (Epiphanie, Pâques, Fêtes des mères, Fêtes des pères, Rentrée des classes, Halloween, Noël, etc.)

## Mise en place d'opérations cross canal :

- Animation en magasin
- Prise en main des réseaux sociaux, au niveau national et local
- Une plateforme en ligne permettant de commander toutes vos PLV (affiches, bâches, flyers, etc.) pour chaque opération, avec la possibilité de les personnaliser.



# 2022 - 2023



Animation des réseaux sociaux Facebook et Instagram - Relations influenceurs

Animation du blog - Rédaction de 12 articles et création de trafic sur le site internet



Épiphanie



Lancement Carte été

5 temps forts



Saint-Valentin



Pâques



Fêtes des mères

5 temps légers

Opération Été

Opération Pains



Lancement Carte hiver



Halloween

Noël



Janvier

Février

Mars

Avril

Mai

Juin

Juillet

Août

Septembre

Octobre

Novembre

Décembre

# Lancement de la carte été



L'atelier Papilles  
PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE



SALADE TOMATES  
BURRATA  
*Capri, c'est pas fini !*

0 €  
,00



latelier-papilles.com f i



L'atelier Papilles



SALADE  
TOMATES BURRATA  
*Capri, c'est pas fini !*



0 €  
,00



L'atelier Papilles  
PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE



SALADE TOMATES  
BURRATA  
*Capri, c'est pas fini !*

# Lancement de la carte été

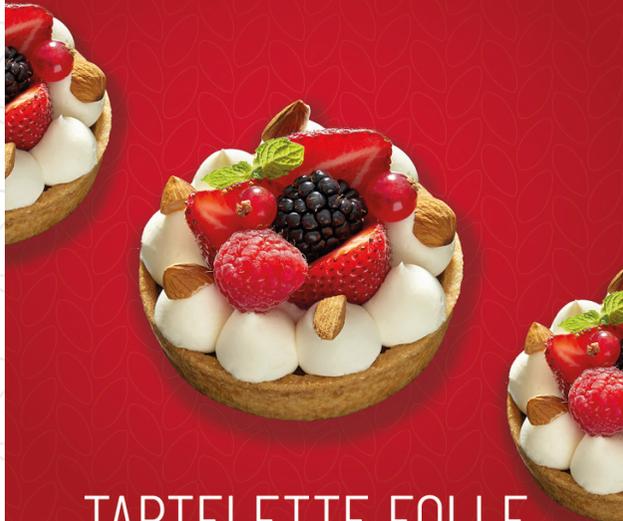
L'atelierPapilles  
PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE



SANDWICH TATAKI DE BOEUF  
*Tata qui ?*

lateller-papilles.com f @

L'atelierPapilles  
PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE



TARTELETTE FOLLE  
AUX FRUITS ROUGES  
Un peu ? Beaucoup ? À la foliie !

lateller-papilles.com f @

L'atelierPapilles  
PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE



WRAP VÉGÉTAL  
*Ensoleille tes papilles !*

lateller-papilles.com f @

# Opération Saint-Valentin

**L'atelierPapilles**  
PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE

## Faites l'amour, pas la fraise !

Chez L'atelier Papilles, on mange des fraises seulement quand c'est la saison !  
Cette année pour la Saint-Valentin, on s'aime autour du **chocolat !**



**Entremet de l'amour  
choco-framboise !**

DU 12 AU 14 FÉVRIER 2022  
**TENTEZ DE GAGNER  
1 week-end  
POUR 2 PERSONNES**

latelier-papilles.com f @

**L'atelierPapilles**  
PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE  
DU 12 AU 14 FÉVRIER 2022

## Faites l'amour, pas la fraise !

Chez L'atelier Papilles, on mange des fraises seulement quand c'est la saison !  
Cette année pour la Saint-Valentin, on s'aime autour du **chocolat !**



**Entremet de l'amour  
choco-framboise !**

**TENTEZ DE GAGNER  
1 week-end  
POUR 2 PERSONNES**

latelier-papilles.com f @

## Formulaire de participation

Pour participer au tirage au sort, remplissez & déposez ce bulletin dans l'urne prévue à cet effet, dans votre magasin L'atelier Papilles

Nom .....

Prénom .....

Email .....

Téléphone .....

J'accepte que mes données soient utilisées dans le cadre de cette opération.

J'accepte que mes données soient utilisées dans le cadre des opérations commerciales à venir.

Retrouvez l'intégralité du règlement sur [www.latelier-papilles.com](http://www.latelier-papilles.com)

**L'atelierPapilles**  
PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE

latelier-papilles.com f @

**L'atelierPapilles**  
PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE  
DU 12 AU 14 FÉVRIER 2022

## Faites l'amour, pas la fraise !

Chez L'atelier Papilles, on mange des fraises seulement quand c'est la saison !  
Cette année pour la Saint-Valentin, on s'aime autour du **chocolat !**



**Entremet de l'amour  
choco-framboise !**

**TENTEZ DE GAGNER  
1 week-end  
POUR 2 PERSONNES**

# Opération Fête des mères

L'atelierPapilles  
PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE

De l'AMOUR en folie  
Bonne fête "Super Maman" !

FÊTE DES MÈRES - DIMANCHE 29 MAI 2022



Tarte folle aux fruits rouges

1 TARTE = 1 CADEAU SPÉCIAL MAMAN OFFERT\*

latelier-papilles.com

L'atelierPapilles  
PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE

Opération #SuperMaman - Du 18 au 30 mai

Une opération business mettant à l'honneur les mamans et qui vise à augmenter votre CA Pâtisserie via notamment la hausse des ventes de la Tarte Folle aux fruits rouges.

IDÉE DE DISCOURS

Joyeuse fête des mères !  
Voici un sachet de fleurs (des pétales) à planter en famille.  
Il existe aussi un jeu en ligne sur notre page Facebook, n'hésitez pas à participer.  
Vous gagnerez peut-être un shooting photos en famille.  
Merci pour votre fidélité. À bientôt.

MISSIONS

- MERCREDI 18 MAI**  
Installer la PIV en magasin (affiches, merchandising, écrans caisses et digitaux) et créer de la vie dans votre magasin.
- À PARTIR DU MERCREDI 18 MAI**  
Envoyer la fête des mères avec les clients, les inviter à participer au jeu en ligne sur votre page Facebook locale, à goûter vos desserts et pâtisseries.
- SAMEDI 28 & DIMANCHE 29 MAI**  
Mettre en avant la Tarte Folle aux fruits rouges.  
Pour tout achat de cette Tarte Folle, offrir un sachet de fleurs et inviter au jeu « Joyeuse Fête des mères de la part de L'atelierPapilles ».
- LUNDI 30 MAI**  
Rafaler toutes les communications internes et externes.



BONNE OPÉRATION !

L'atelierPapilles  
PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE

De l'AMOUR en folie  
Bonne fête "Super Maman" !

FÊTE DES MÈRES - DIMANCHE 29 MAI 2022



Tarte folle aux fruits rouges

1 TARTE = 1 CADEAU SPÉCIAL MAMAN OFFERT\*

latelier-papilles.com

L'atelierPapilles  
PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE

De l'AMOUR en folie  
Bonne fête "Super Maman" !

FÊTE DES MÈRES - DIMANCHE 29 MAI 2022



Tarte folle aux fruits rouges

1 TARTE = 1 CADEAU SPÉCIAL MAMAN OFFERT\*

latelier-papilles.com

# Vos idées sont nos projets

Nous organisons une convention nationale ainsi que 2 rendez-vous régionaux par an, afin de rencontrer l'ensemble de nos franchisés, pour présenter les actualités du réseau.

Nous impliquons nos franchisés dans la vie du réseau avec la mise en place de commissions consultatives :

- Achats / logistique
- Publicité / marketing
- Informatique
- RH Formation

Ces commissions permettent d'échanger et d'avancer sur les prochaines actualités de L'atelier Papilles : nous nous appuyons sur les remontées terrain des franchisés pour ajuster et sans cesse améliorer notre offre et nos services.



## NOTRE FRANCHISÉE LISA NOUS EN PARLE

« Faire partie d'une commission, c'est être un relai, un porte-parole du réseau de franchisés dans les domaines sur lesquels nous intervenons.

Je fais personnellement partie de la Commission Publicité. J'en suis récemment devenue son membre référent. Nous sommes 3 membres par commission : il y a toujours un membre qui fait partie du réseau depuis longtemps et un autre qui vient de le rejoindre. Cela permet de confronter les points de vue et d'apporter des idées nouvelles.

La Commission a lieu 3 fois par an. Je me déplace une journée au siège pour rejoindre les membres de l'équipe du siège et les autres franchisés. Avant chaque commission, tous les franchisés reçoivent l'ordre du jour et ils peuvent nous renvoyer une fiche avec des questions que l'on aborde pendant cette journée. On traite tous les sujets de l'ordre du jour, on donne notre avis, on échange également selon l'actualité du moment. Cela se passe toujours dans la convivialité. L'objectif étant toujours de faire avancer notre réseau et de faire les meilleurs choix. »

**Lisa Galaud, L'atelier Papilles Bastia**

Nous sommes un franchiseur accessible, disponible et à votre écoute, avec un fort esprit d'entraide et de solidarité.

L'atelier Papilles, c'est une seule et même équipe qui grandit ensemble.

Nous vous apportons notre expérience et notre expertise pour développer votre point de vente rapidement et consolider vos investissements.

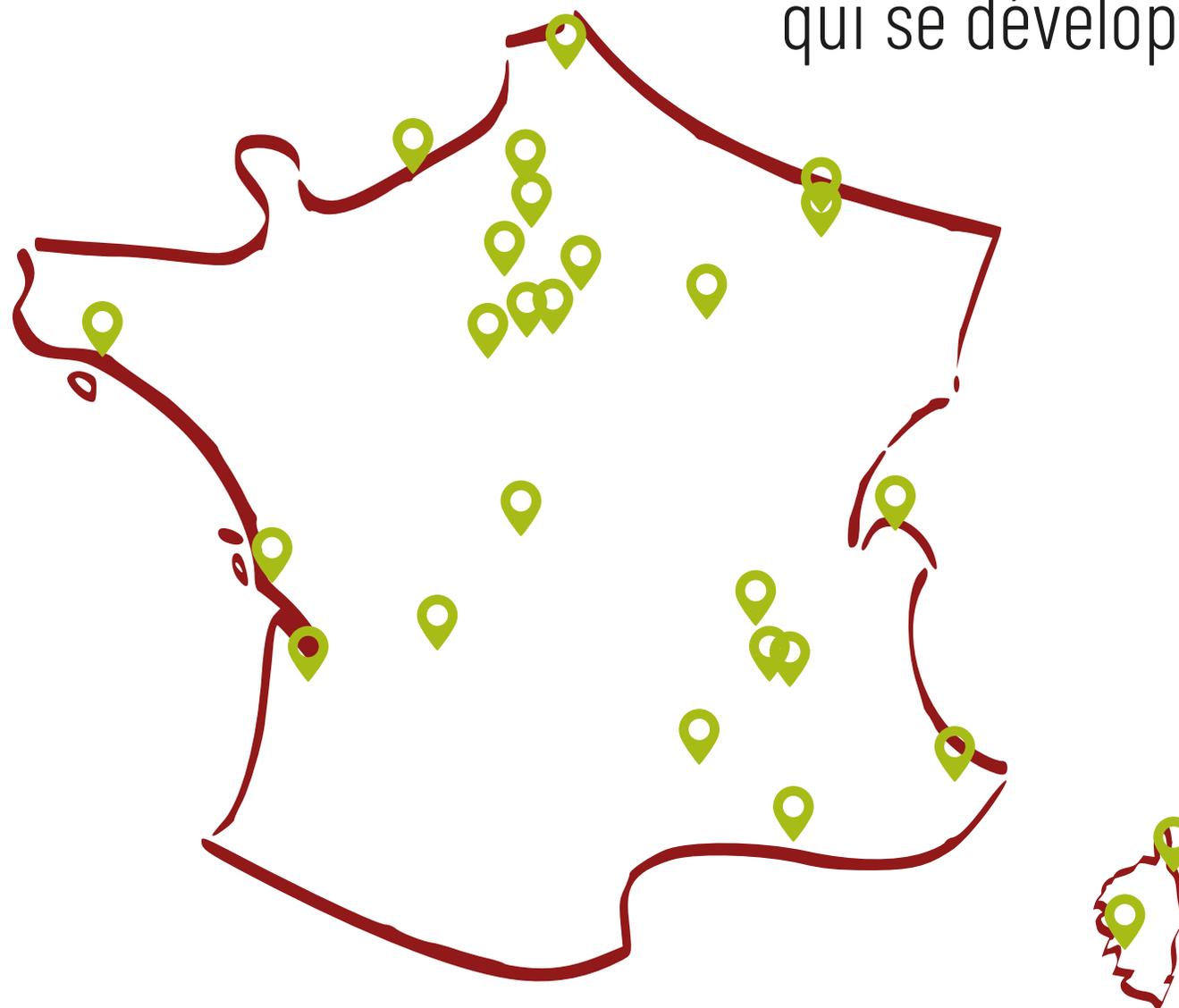
Sur le terrain, vous proposez à vos clients une offre complète de boulangerie et restauration boulangère, avec des recettes exclusives L'atelier Papilles.

# Un concept qui se développe

## NOS MAGASINS

Ajaccio  
Angerville  
Aouste-sur-Sye  
Bastia  
Beauvais  
Cluses  
Créteil  
Davézieux  
Eysines  
Grasse  
Guéret  
Jouy-aux-Arches  
Le Havre  
Lorient  
Loriol-sur-Drôme  
Marignane  
Metz  
Morigny-Champigny  
Mornas les Adrets (autoroute)  
Orléans  
Périgueux  
Rochefort  
Sains-en-Gohelle  
Saint-André-les-Vergers  
Saint-Jean de Braye  
Saint-Jean de Braye 2

**ET 24 ÉTABLISSEMENTS  
EN COURS D'OUVERTURE...**



CHÉRI,  
*t'as pensé au pain ?*

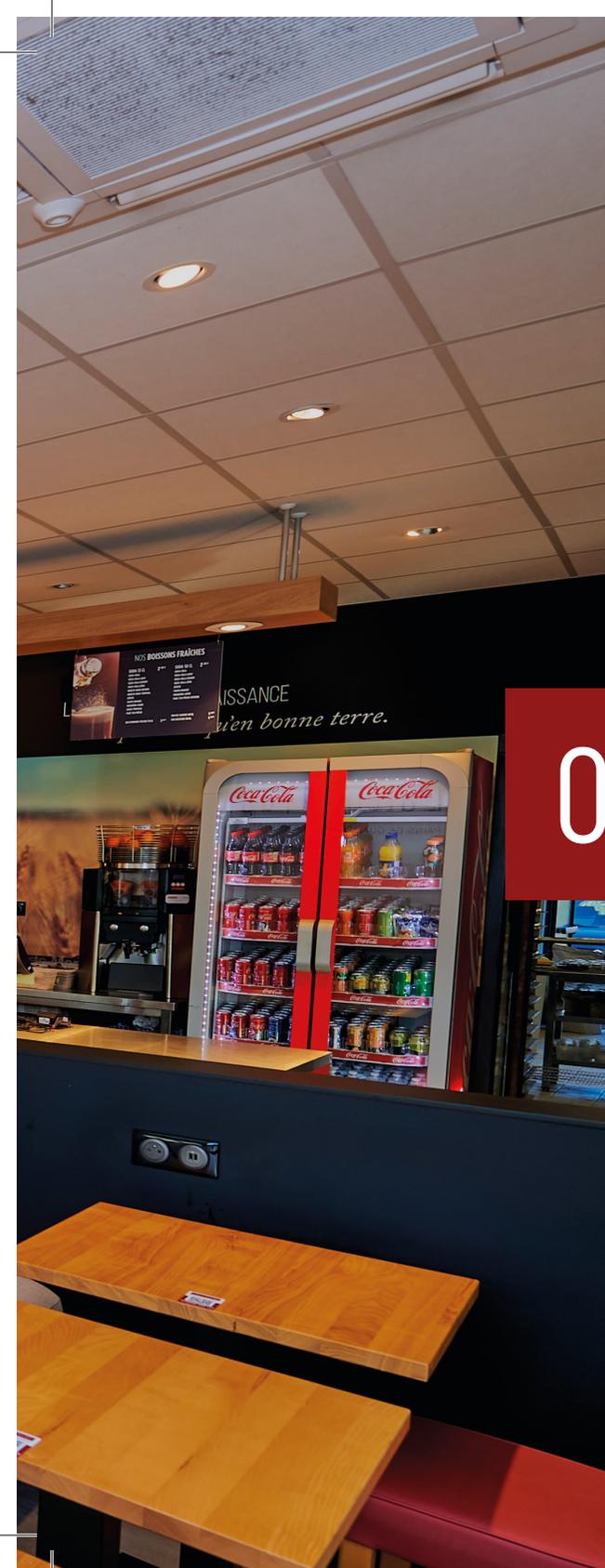
L'atelier Papilles  
= 3€  
Pour l'achat de  
4 BAGUETTES

NOUVEAU  
MIEL SUCRÉ BOUSSIGN  
Choisissez et composez  
votre propre sandwich au choucroute.  
Hello  
Miel

L'atelier Papilles  
PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE

L'atelier Papilles  
NOTRE PAIN  
NOTRE SOLIDARITÉ

L'atelier P... s  
PAINS DE QUALITÉ & RESTA... INDE



05

# Ouvrir une franchise L'atelier Papilles

# Plus qu'un franchisé, un partenaire impliqué !

## PROFIL

- 1<sup>ère</sup> vie professionnelle accomplie
- Manager
- Qualité de gestionnaire
- Goût affirmé pour le commerce et le relationnel
- L'âme d'entrepreneur
- Autonome, mais pas indépendant
- État d'esprit réseau



## Vous avez...

- Envie de prendre votre vie en main et créer votre propre entreprise ?
- Besoin de donner du sens à votre carrière professionnelle et retrouver des valeurs d'authenticité, d'engagement, de travail et de qualité ?
- Une âme d'entrepreneur ?
- La valeur du travail et le goût du travail bien fait ?
- Envie de partager des produits de qualité et d'offrir un vrai plaisir gustatif à vos clients ?

## Vous souhaitez...

- Investir dans un concept clé en main, rentable et sérieux ?
- Ouvrir votre commerce et gérer votre équipe ?
- Bénéficier d'un accompagnement à chaque étape de votre projet et être entouré de professionnels ?
- Partager et échanger avec les autres franchisés ?
- Bénéficier d'un savoir-faire et de process, afin d'optimiser la rentabilité de votre affaire ?
- Être impliqué dans les décisions stratégiques ?
- Vous sentir soutenu par votre franchiseur ?

# Ouvrir une franchise L'atelier Papilles



**Durée du contrat :**  
7 ans



**Droit d'entrée HT :**  
40K€



**Surface souhaitée :**  
200 à 400 m<sup>2</sup>



**Redevance d'exploitation :**  
4% du CA HT



**Redevance publicitaire :**  
1% du CA HT



**Développement :**  
France et International



**Objectif CA année 2 :**  
1 M€ HT



**Apport personnel souhaité :**  
à partir de 120 K€\*

*\*Vous êtes LE futur franchisé qu'il manque à notre équipe mais votre apport n'atteint pas les 120 K€ ?  
Rapprochez vous de nous, nous pourrions étudier votre dossier et trouver ensemble des solutions.*

# Choisir L'atelier Papilles c'est faire le bon choix !



- Une ambiance chaleureuse et contemporaine
- Un véritable espace de confort pour vos clients
- Déjà 26 magasins implantés dans toute la France
- Un franchiseur à vos côtés avec un accompagnement personnalisé à chaque étape

- Une offre de restauration boulangère gourmande et des matières premières soigneusement sélectionnées
- Des produits innovants et de saison : une carte restauration renouvelée 2 fois par an.
- Du pain français de qualité, fait à base de farines issues de l'agriculture raisonnée



## NOTRE FRANCHISÉ CHRISTOPHE NOUS EN PARLE

« L'atelier Papilles, c'est une franchise de proximité à taille humaine. Je n'ai pas la sensation de me retrouver comme un pion parmi d'autres. J'ai le sentiment d'être acteur du réseau. Les interlocuteurs du siège sont tous joignables facilement.

Aujourd'hui, les chiffres annoncés par L'atelier Papilles prouvent que l'on met en place des magasins qui sont accessibles financièrement et qui nous permettent d'avoir une vie à côté.

Choisir L'atelier Papilles, c'est aussi choisir la qualité. C'est l'une de nos valeurs phares. Nous n'y dérogeons jamais. Notre pain est réalisé à base de farine de qualité issue de l'agriculture raisonnée. Nos produits sont toujours travaillés afin d'être les meilleurs possibles. On ne se bat pas sur le prix, on préfère avoir des produits de qualité. Une qualité qui se traduit également dans la générosité : les produits de restauration que nous servons sont copieux.

Rejoindre L'atelier Papilles, c'est aussi rejoindre un réseau innovant, actuel et dans l'air du temps. Nous travaillons tout au long de l'année en collaboration avec notre service R&D afin de renouveler notre carte de restauration 2 fois dans l'année.

L'atelier Papilles offre une très belle variété de produits qui convient à chaque moment de la journée : aussi bien pour le petit déjeuner, le déjeuner, le dîner, le brunch ou encore le goûter. Je ne connais pas d'autres enseignes qui soit aussi bien équilibrée dans ses offres. Nous avons 5 univers : pain, viennoiserie, pâtisserie, restauration et boisson. Pour chacun de ces univers, l'enseigne est active, dynamique. C'est extrêmement rassurant pour un franchiseur. Quel que soit l'emplacement et la stratégie du point de vente, quel que soit le magasin que je choisis, je sais que mon offre sera toujours en adéquation avec ma clientèle. »

**Christophe Riandière, L'atelier Papilles Orléans**

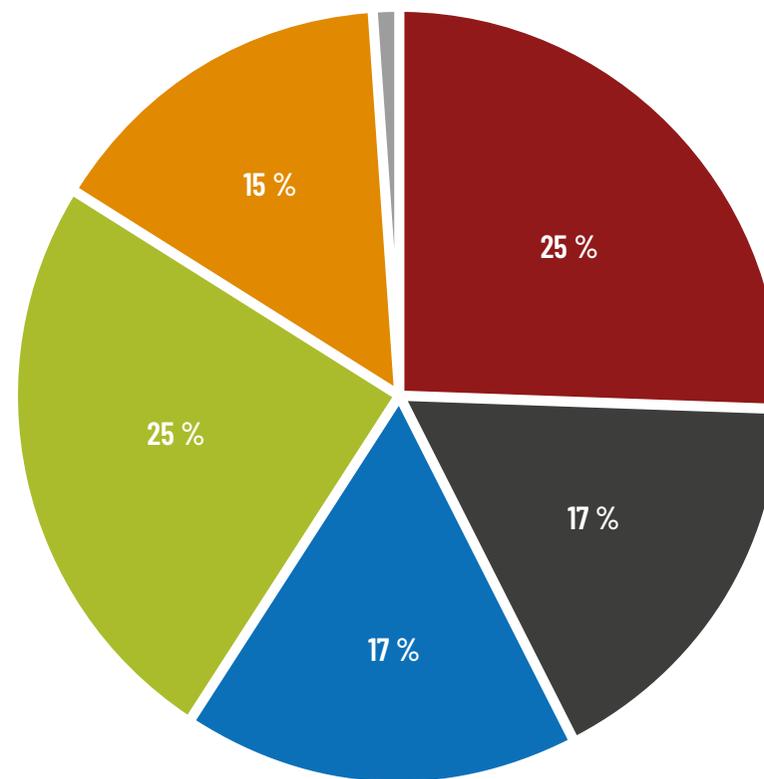
# Les chiffres-clés



Objectif CA année 2 :  
**1 M€ HT**



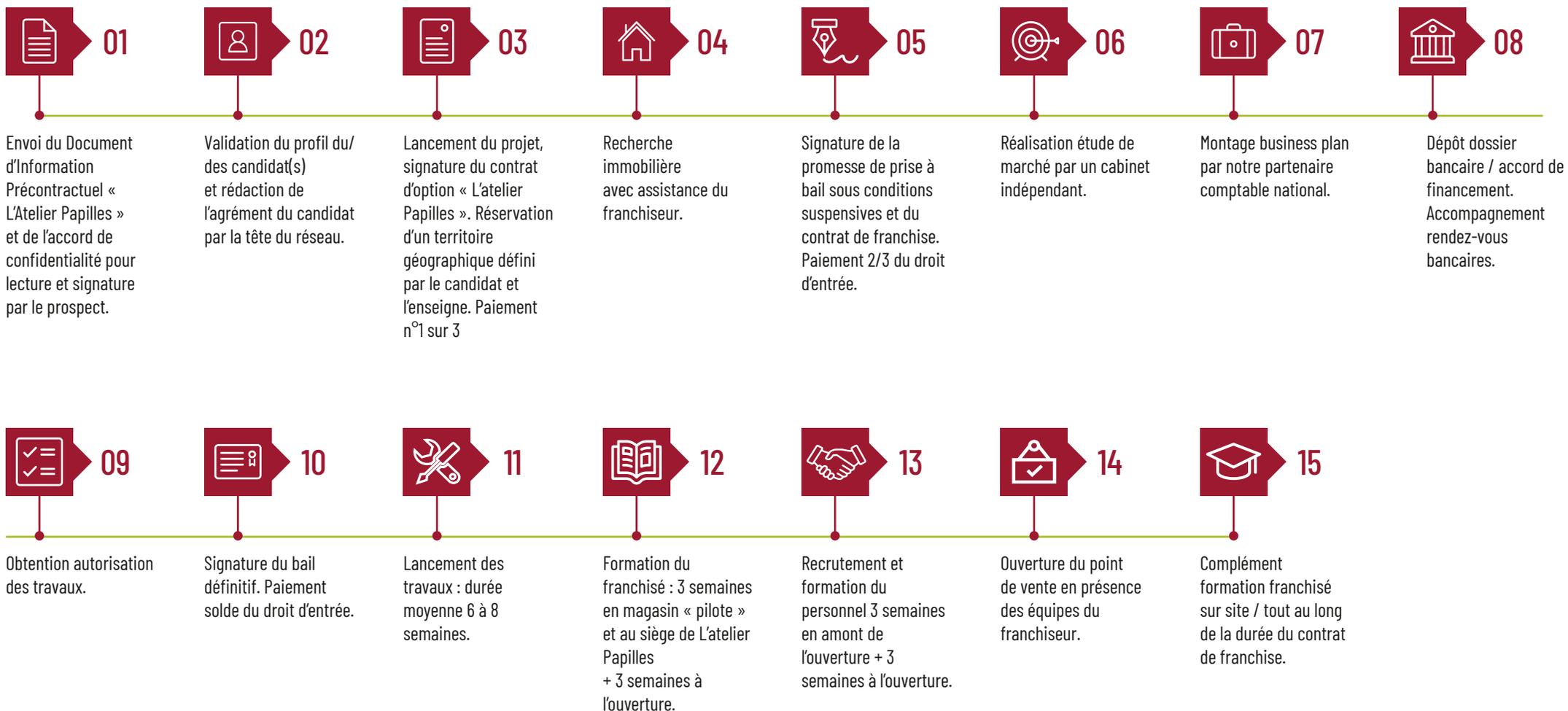
Ticket moyen  
du réseau en 2021 :  
**5,68 € TTC**



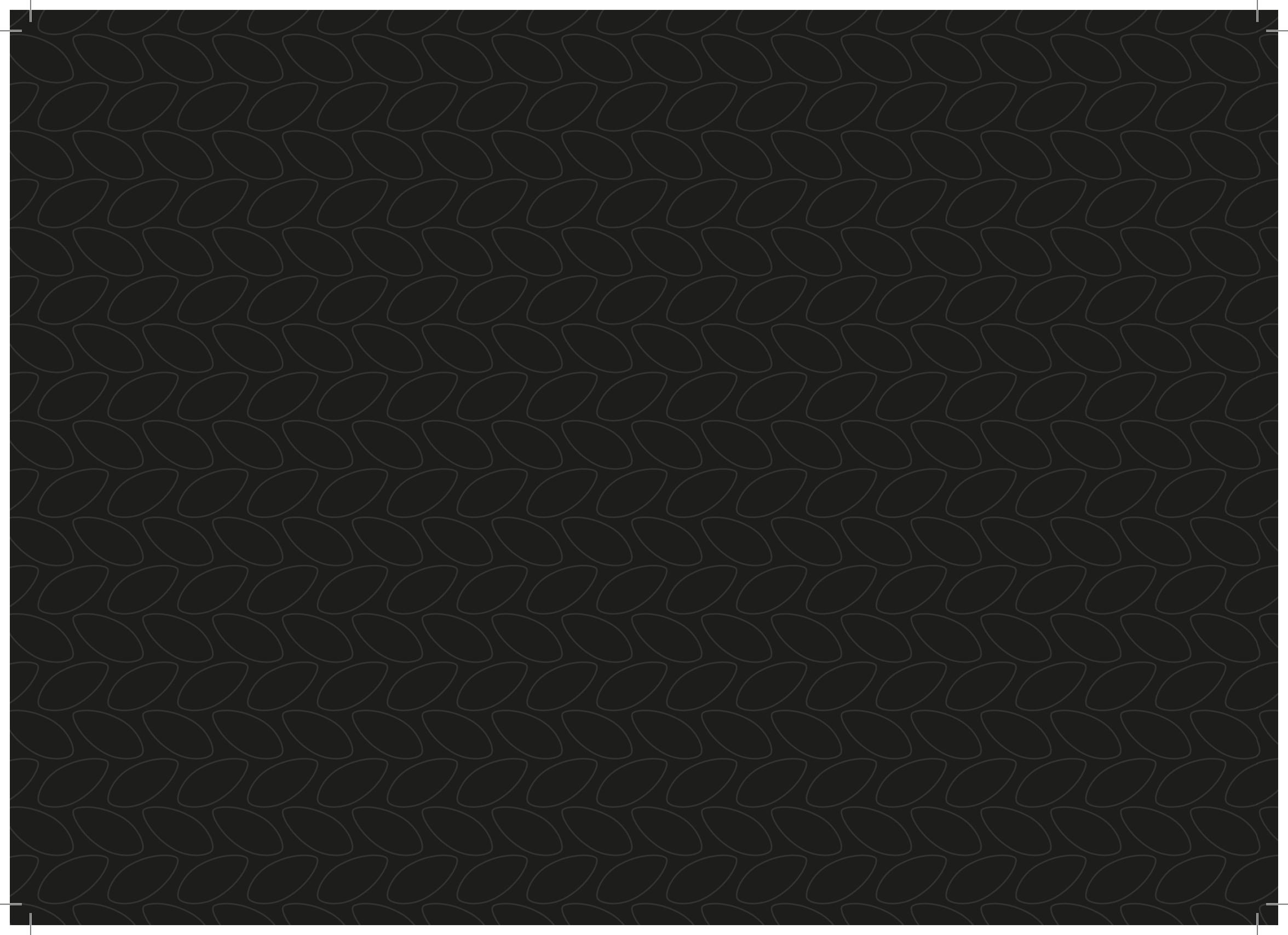
RÉPARTITION DES VENTES PAR FAMILLE

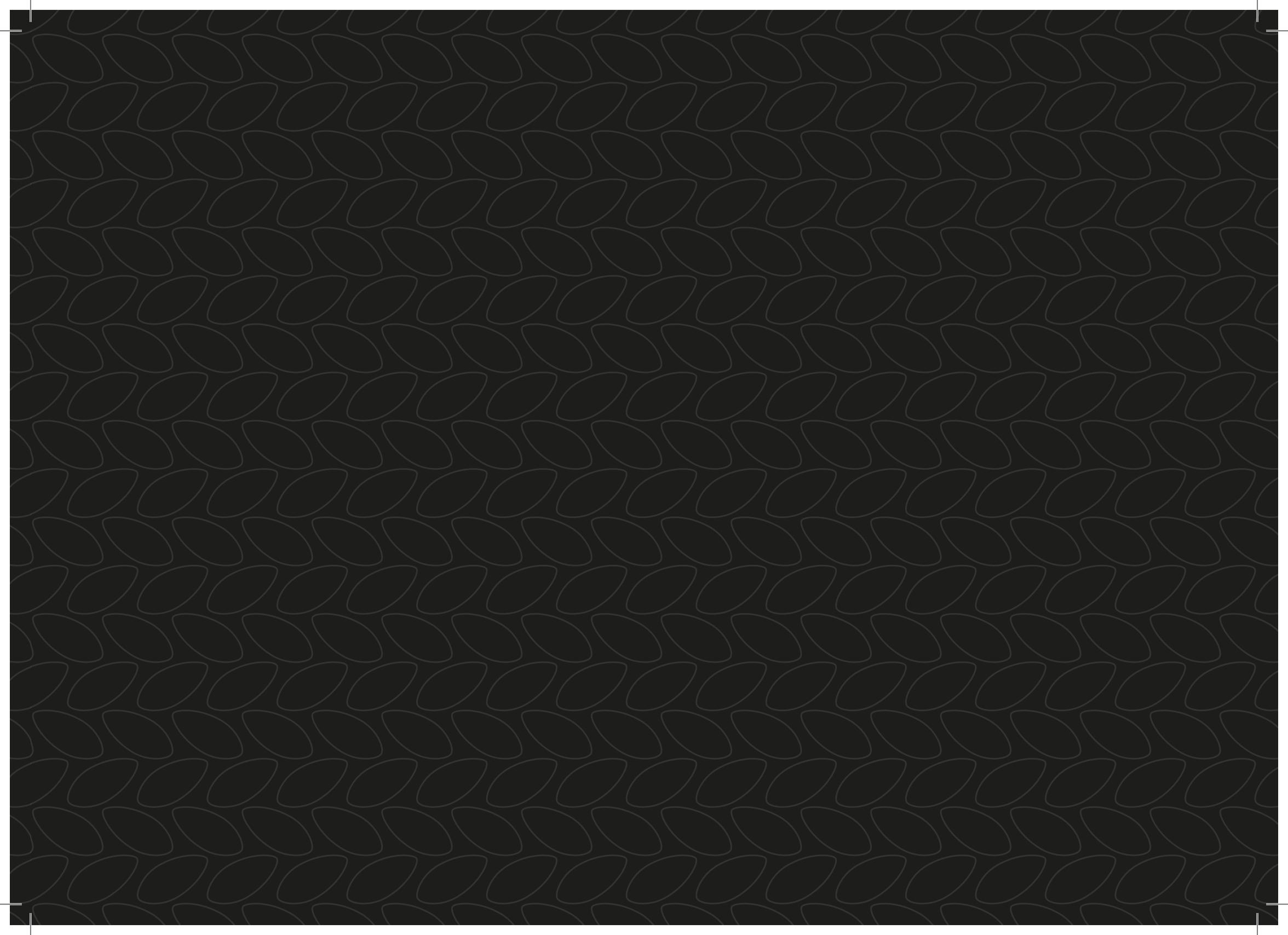


# Parcours du franchisé









— BOULANGERIE —  
L'atelier Papilles

PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE

Tél. : + 33 (0)4 42 97 22 15  
contact@latelier-papilles.com



latelier-papilles.com  