

Au fondement de L'atelier Papilles, nos valeurs

AUDACE

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

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)
- Rentabilité et pérennité

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

EXCELLENCE

- Une qualité produit permanente et de premier ordre
- Volonté d'évolution perpétuelle
- Responsabilisation
- Efficacité

Un franchiseur à vos côtés, avec un accompagnement personnalisé à chaque étape



Ne cherchez plus, vous nous avez trouvé

Un concept innovant et engagé

Un **business rentable** : une valeur refuge avec une marge brute commerciale moyenne de 73%

Une **centrale d'achat exclusive** pour une qualité produits au meilleur prix

Un plan de **communication à la fois national et local**

Un **accompagnement professionnel et personnalisé** à chaque étape de votre projet

BOULANGERIE
L'atelier Papilles
PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE

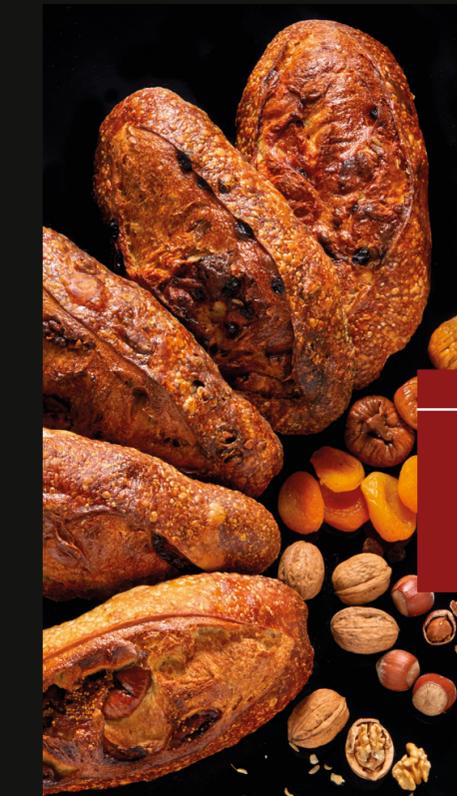


PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE

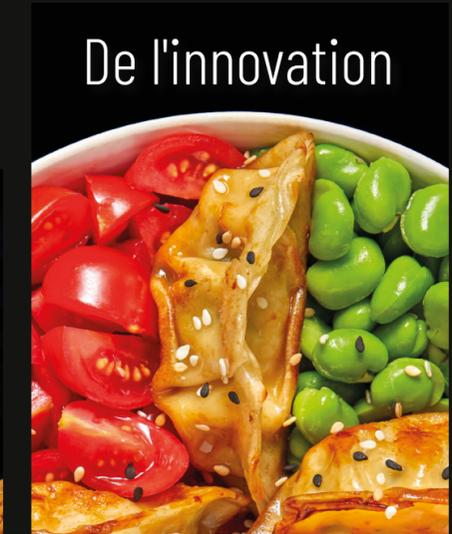
Tél. : + 33 (0)4 42 97 22 15
contact@latelier-papilles.com



latelier-papilles.com



Du goût



De l'innovation

BOULANGERIE
L'atelier Papilles
PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE



latelier-papilles.com



De l'engagement

Le bonheur, ça se fabrique et ça se déguste



ça croustille



Préparés tous les matins dans nos ateliers !

BOULANGERIE DE QUALITÉ

- Une large variété de pains : de notre baguette signature alvéolée à la croûte fine, aux pains spéciaux de caractère
- Des farines 100% françaises issues de l'agriculture raisonnée dont 100% de nos farines blanches sont labellisées Agri-Ethique
- Du pétrissage à la cuisson sur four à sole



Aux fourneaux, ça invente et ça mijote !

RESTAURATION GOURMANDE ET INNOVANTE

- Une offre complète et variée allant des sandwiches classiques aux plats des plus mijotés
- Des produits frais et de saisons, issus des circuits courts
- Des recettes originales élaborées par le pôle R&D
- Une carte renouvelée deux fois par an

Et par là, c'est gourmand



Des produits frais et de saison



Le meilleur pour la faim

VIENNOISERIES ET PÂTISSERIES SAVOUREUSES

- Des pâtisseries individuelles ou à partager aux recettes exclusives
- A déguster sur place ou à emporter à chaque instant de la journée
- Du dessert de menu aux entremets plus travaillés
- Des viennoiseries 100% pur beurre fin maturé

Et pour compléter...

- Une offre de boissons chaudes à personnaliser au gré de vos envies



Qualité de service, d'accueil et de conseils



ELUE 2^{ème} MEILLEURE ENSEIGNE* 2019, 2020 et 2021
Qualité de service

Un lieu qui vous ressemble

Elue 2^{ème} enseigne préférée des Français* en 2019, 2020 et 2021

DES POINTS DE VENTES AU DESIGN SOIGNEUSEMENT PENSÉ

- Des espaces épurés et ouverts, orientés expérience clients
- Alliance de bois et de couleurs à la fois chaudes et modernes pour un espace invitant à la convivialité et au partage

UN ACCUEIL CHALEUREUX, BIENVEILLANT ET SPONTANÉ

- Le conseil (quel pain choisir, quelle association de saveurs réaliser) est au cœur de notre service client

* Etudes STATISTA, été 2019, été 2020 et été 2021 pour le magazine Capital, catégorie Sandwicherie

Un réseau engagé dans une démarche d'Impact +

Une action sociale, environnementale et sociétale



La neutralité carbone comme guide : toutes les activités de L'atelier Papilles réduiront et compenseront les émissions de carbone afin de ne plus en émettre.



L'atelier Papilles se mobilise contre le gaspillage alimentaire : notre enseigne est la 1^{ère} du secteur de la boulangerie / restauration boulangère chainée à s'être engagée aux côtés de **Too Good To Go**.



Des matières premières justes pour la Planète et les Hommes avec le choix d'un approvisionnement local, de saison et/ou équitable.



Tous nos pains sont réalisés avec des farines **issues de l'agriculture raisonnée**. Nous privilégions le recours aux ingrédients de qualités, issus de **circuits courts 100% français**. Tous nos pains sont réalisés avec des farines issues de l'agriculture raisonnée dont **100% de nos farines de blé blanches sont labellisées Agri-Ethique**.



Plus qu'une boulangerie, un lieu de vie social et sociétal.

Solidarité : Opération spéciale « Baguette Suspendue »

Nos boutiques proposent à leurs clients d'acheter une baguette supplémentaire lors de visite, sans repartir avec. Chacun de nos points de vente double la mise. Elles sont alors remises directement aux personnes dans le besoin ou à travers une association.



Prêt pour l'aventure ?

OUVRIRE UNE FRANCHISE L'ATELIER PAPILLES

- Durée du contrat : 7 ans
- Surface souhaitée : 200 à 400 m²
- Redevance publicitaire : 1% du CA HT
- Objectif de CA HT en année 2 : > 1 M€ HT
- Droit d'entrée HT : 40 K €
- Redevance d'exploitation : 4% du CA HT
- Développement : France et International
- Apport personnel souhaité : à partir de 120 K €*

*Vous êtes curieux ? Sensible aux métiers de la restauration ? Vous êtes LE futur franchisé qu'il manque à notre équipe mais votre apport n'atteint pas les 120 K € ? Approchez-vous de nous, nous pourrions étudier votre dossier et trouver ensemble des solutions.

Déjà 27 magasins implantés dans toute la France, **Pourquoi pas vous ?**



Le succès juste ici !