

## Guillaume Lopez-Marcoux : un passionné de boulangerie et d'entrepreneuriat, pétri de talent

Guillaume Lopez-Marcoux, Président de l'enseigne L'atelier Papilles, est aujourd'hui l'un des acteurs de référence du secteur de la BVP et de la restauration boulangère. Grâce à sa détermination, son implication et son engagement, Guillaume présente un parcours admirable et une expertise sans faille pour sa filiale.

### L'aventure d'un autodidacte passionné et ambitieux

Guillaume Lopez-Marcoux est l'une des figures montantes de la filière BVP française. À la tête de L'atelier Papilles depuis près de 10 ans, il connaît, en qualité de Maître Boulanger, le métier sur le bout des doigts. Entrepreneur dans l'âme, cet autodidacte de 43 ans est un passionné, tombé tout petit dans le pétrin. CAP puis BEP boulangerie en poche, son objectif est clair : « *me perfectionner pour devenir un des meilleurs boulangers* », nous précise-t-il. Il intègre alors l'Institut National de Boulangerie Pâtisserie à Rouen (76). Il obtient à seulement 18 ans son brevet de maîtrise et devient à force de persévérance le plus jeune Maître Boulanger de France. « *Manuel par nature, j'ai développé le goût des belles choses, des bons produits et du savoir-faire artisanal que l'on aime transmettre* », explique-t-il.

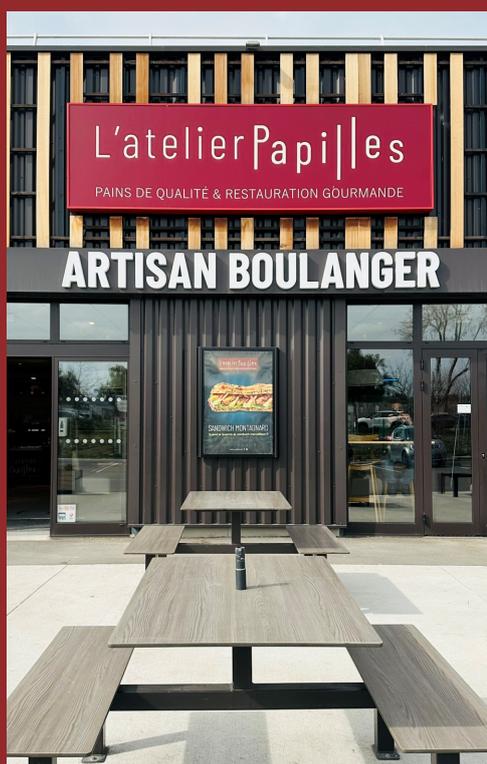
Déjà l'âme d'un leader, Guillaume souhaite aller encore plus loin. Sans BAC, il réussit le pari ambitieux de rentrer à Sup de Co Montpellier (34), en alternance pendant 3 ans, en tant que moniteur technique pour le réseau Histoire de Pains. Il finit major de promotion ! Homme aux multiples facettes, déterminé, il poursuit l'aventure au sein de l'enseigne et se tourne vers son développement en Franchise. Il gravit alors les échelons et finit par reprendre à 100% l'entreprise en 2013. Identité, valeurs, missions et ambitions : Guillaume met en place une refonte complète du concept pour développer un réseau à son image qu'il renomme L'atelier Papilles.



### L'atelier Papilles : une enseigne en accord avec les valeurs de Guillaume

Aujourd'hui, le réseau, dont le siège est à Aix-En-Provence (13), compte 30 points de vente partout en France. L'atelier Papilles valorise l'artisanat boulangier avec un positionnement mixte (boulangerie de qualité et restauration boulangère / snacking). Et ce, grâce à une volonté de se différencier par la qualité des produits mais aussi du service et de l'expérience client. Se calquer sur la concurrence pour réussir ? Très peu pour Guillaume : « *nous fonctionnons à notre rythme, sans se comparer aux autres* ». En découlent les valeurs de L'atelier Papilles :

- L'audace en réalisant des recettes où se mêlent des saveurs originales provenant du monde entier. « *Grâce à notre pôle R&D nous avons les ressources pour créer nos propres tendances. Il s'agit d'un véritable travail d'équipe entre la direction, les franchisés, le service marketing et le laboratoire. Nous faisons appel à des ressources culinaires approuvées qui vont raisonner avec nous. Tous ces éléments nous permettent d'obtenir une offre large ainsi que des recettes décalées par rapport à ce que l'on retrouve habituellement en boulangerie ou même en restauration rapide.* »
- L'engagement environnemental et sociétal (exemples : Agri-Éthique, décarbonisation, etc.)
- La proximité envers les franchisés, les fournisseurs et les clients, possible grâce au modèle d'entreprise à taille humaine et résolument tourné vers l'Homme
- L'excellence des produits en recherchant toujours le meilleur approvisionnement et la meilleure qualité produit ainsi qu'un accueil et un service irréprochables



## Un dirigeant impliqué et tourné vers l'humain

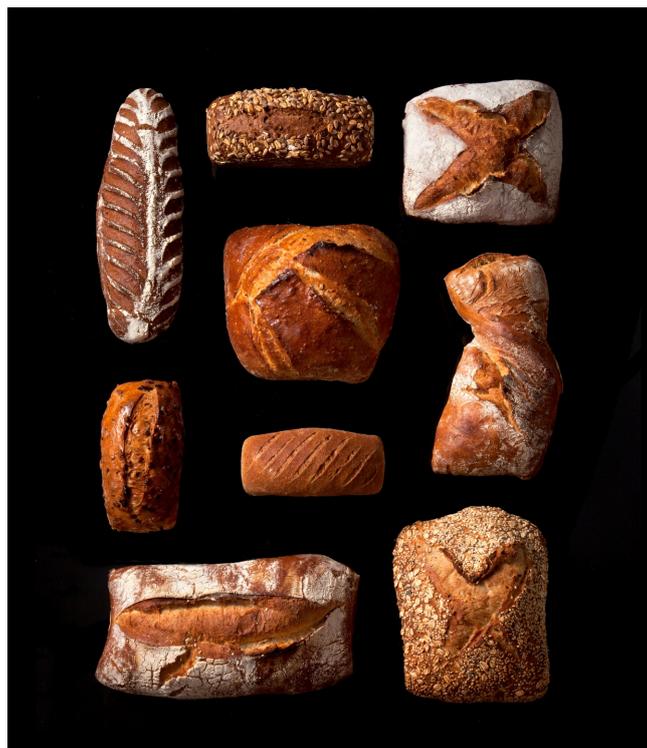
Placer l'humain au cœur de la stratégie de L'atelier Papilles compte également beaucoup pour Guillaume Lopez-Marcoux. Sens du commerce envers les clients, respect des collaborations pour une co-construction efficace, considération envers ses fournisseurs, soif de rencontres enrichissantes sont les motivations quotidiennes de Guillaume. Ce qui se retrouve dans toutes ses implications quotidiennes. Il fait partie du Centre des Jeunes Dirigeants (CJD) où il est actif auprès des jeunes entrepreneurs depuis plus de 10 ans. Depuis 3 ans, il a également intégré l'Association Progrès du Management (APM) afin de partager des idées et raisonnements avec une multitude d'entrepreneurs de tous horizons. Guillaume se nourrit quotidiennement de rencontres et apprend chaque jour en étant au contact d'interlocuteurs aux parcours de vie très différents. Côté marché de la boulangerie, il siège au conseil d'administration à la Fédération des Entreprises de Boulangerie (FEB) au Cercle d'Études de Boulangerie Pâtisserie (CEBP) afin de travailler avec d'autres acteurs de la filière sur des sujets amont. « 2023 m'a appris à encore plus m'impliquer dans les réseaux professionnels et notamment au sein du secteur de la BVP : collaborer avec d'autres acteurs, en particulier les concurrents, est très enrichissant. » précise-t-il.

## Une vision experte et inspirante du marché de la BVP

La BVP est pour Guillaume Lopez-Marcoux un secteur foncièrement résilient car il brave les obstacles avec détermination (covid, crise énergétique, inflation). « La filière s'est longtemps reposée sur ses lauriers et a dû se remettre en question. Aujourd'hui, elle se réinvente quotidiennement avec de nouveaux profils pourvus de visions métiers différentes voire novatrices. »

Guillaume attache une attention particulière à la sélection et aux achats de matières premières. « On le constate avec les mouvements actuels du monde agricole : il faut travailler les produits en circuits courts et apporter la juste rémunération aux agriculteurs. Il est indispensable de sortir des démarches individualistes pour se tourner vers davantage de solidarité en travaillant tous ensemble. Rester authentique et se rappeler pourquoi nous faisons ce métier devient primordial. » Il défend la mise en œuvre d'un modèle économique novateur pour un impact positif sur notre planète, grâce à de nombreuses démarches RSE. Rappelons que L'atelier Papilles propose depuis 3 ans une collection de pains 100% responsables dont la farine blanche T65 est certifiée Agri-Éthique France, seul acteur français assurant ainsi un revenu décent et stable aux agriculteurs partenaires, tous français. « Ce type d'initiatives vise à lutter contre la spéculation sur les matières premières agricoles. De plus, nous avons à cœur de travailler en direct avec nos fournisseurs dans un cadre sain, durable et respectueux, explique-t-il. Nous prouvons qu'il est possible de bien faire les choses en respectant l'amont, tout en étant rentables. Ainsi nous sommes très appréciés de tous nos partenaires fournisseurs avec qui nous entretenons des relations de confiance. »

« Il faut être à l'écoute des tendances et dans la remise en question permanente afin d'innover et de réussir à développer un côté décalé qui fait la différence. »



L'évolution des offres et des points de vente est aussi au cœur des préoccupations. « La boulangerie est une valeur refuge en termes d'investissements car le consommateur français mangera toujours du pain. Nous avons donc un rôle citoyen à jouer qui demande d'être passionné et d'avoir une appétence pour la qualité et l'efficacité. D'où l'importance d'être accompagné, commente Guillaume. Il faut aussi être à l'écoute des tendances et dans la remise en question permanente afin d'innover et de réussir à développer un véritable contraste avec l'offre souvent stéréotypée de la concurrence. »

Il surveille de près la montée en puissance des salons de thé et des coffee shops. Il tient également compte du retour au cœur de ville et à l'hyper-proximité. « J'imagine le métier évoluer avec des principes de commercialisation différents tel le libre service : le vendeur a alors un rôle davantage d'accompagnement et de conseil, décrypte-t-il. La théâtralisation des points de vente est à allier avec la digitalisation de l'expérience client. » C'est pour lui un enjeu majeur de 2024. Son enseigne est déjà bien avancée avec l'utilisation d'outils d'intelligence artificielle notamment sur les sujets de prédiction de commandes (Impulse) ou encore de fidélisation client (HeyPongo).

D'autres idées fusent : Guillaume ambitionne de lancer un établissement de type restauration rapide à la française avec une influence salon de thé ou encore de mettre en place sa propre école de formation, avec parcours certifiant, pour les personnes en reconversion et les étudiants. Le Président de L'atelier Papilles devrait donc multiplier les interventions et prises de parole à l'avenir.



CONTACT PRESSE : AGENCE BPA

Jade BIDAUX - jade@agence-bpa.com - LD : 02 30 96 49 24