Actualités

L'Atelier Artisan Crêpier parie sur un développement maîtrisé

Créée en 2012, l'enseigne mise sur un mélange d'originalité et de tradition pour son lancement en franchise. Avec comme autre axe de développement, une offre d'épicerie intégrée aux établissements.

En 2012, dans un écosystème de la crêperie, où très peu d'enseignes faisaient office de marques référentes, Emeric Berthet et Thomas Jamet ont décidé de saisir l'occasion avec L'Atelier Artisan Crêpier. En plus de leur activité dans le milieu du textile, les deux fondateurs ont commencé par l'inauguration d'un établissement dans le 9e arrondissement de Paris. *"Comme nous ne faisons pas partie du métier, nous avons nécessairement essuyé les plâtres. Nous avons appris sur le terrain"*, explique l'un des co-fondateurs. **La crêperie, ouverte toute la journée, propose une vingtaine de galettes salées et une dizaine de crêpes sucrées à déguster sur place.**

***"Nous disposons également d'une offre de petits-déjeuners et de goûters avec des gaufres, des pancakes ou encore des milk-shakes. Nous avons également une carte de cocktails composés à base de cidre"*, indique Thomas Jamet, cofondateur de l'enseigne.**

PLUS D'INFORMATIONS : Ouvrir une enseigne dans le secteur de la crêperie

Maîtriser la marque

Après une première ouverture dans le 9e arrondissement de Paris, l'enseigne a également inauguré un restaurant dans le 8e arrondissement dans un espace de 80 mètres carrés. **Pour se réinventer, le format actuel table plutôt sur une surface minimum de 120 mètres carrés avec une terrasse. Ce qui permet d'accueillir entre 120 et 130 couverts.** À date, L'Atelier Artisan Crêpier compte 9 crêperies, dont trois situées à Paris (75), quatre en région parisienne et une à Lyon (69), la dernière se trouvant à Cannes (06). Elle est d'ailleurs la première franchise de l'enseigne qui a ouvert ses portes en 2022. Pour cette nouvelle année, entre deux et trois nouvelles franchises sont à prévoir. *"Notre volonté, c'est de maîtriser la marque et d'équilibrer entre franchises et succursales"*, annonce le cofondateur avant de poursuivre : *"Pour le moment, nous cherchons dans des grandes villes comme Lille, Bordeaux ou encore Strasbourg"*. Pour apporter une identité forte, L'Atelier Artisan Crêpier propose une présentation de ses galettes particulières. En effet, servies sous la forme rectangulaire, les recettes salées arborent un trou afin d'apercevoir le contenu des plats. **En plus de cet aspect visuel original, l'enseigne propose également une boutique.** Ainsi, caramel beurre salé, jus de pomme, pâte à tartiner et cidre sont disponibles à la vente.

***"Notre pâte à tartiner a été conçue en collaboration avec le chocolatier Michel Cluizel. Avec un dosage parfait, elle est spécialement adaptée à nos crêpes"*, se réjouit Thomas Jamet.**

À LIRE AUSSI : La crêperie Barapom parie également sur une offre d'épicerie

Une franchise rentable

Pour les futurs franchisés, L'Atelier Artisan Crêpier, a fixé les droits d'entrée à 45 000 euros plus une redevance de 8 % du CA. Concernant l'apport personnel, il est compris entre 100 000 et 150 000 euros pour un investissement global se situant entre 2 800 et 3 000 euros du mètre carré. **Le chiffre d'affaires est estimé à plus d'un million d'euros dès la première année d'exploitation.** Le futur franchisé doit avoir une certaine expérience du management afin de gérer une équipe d'une vingtaine de personnes. Pour aider à connaître le métier, une formation d'un mois est obligatoire à la fois en salle et en cuisine. Au niveau de la décoration, un juste équilibre est à trouver entre ce qui imposé par la tête de réseau et les aspirations du franchisé. *"Aujourd'hui, 70 % du restaurant est basé sur l'esprit de l'Atelier Artisan Crêpier. Nous ne voulons pas faire de copier-coller pour éviter le côté chaîne de restauration"*, conclut Thomas Jamet.