

Entreprendre

FRANCHISE

**100 RÉSEAUX POUR
ENTREPRENDRE**

SENSEMAT

**UN FRANÇAIS
À MONTRÉAL**

**FRANÇOIS-HENRI
PINAULT**

LE LUXE DE FAIRE

CHARLES GAVE

**TROP D'IMPÔTS
TUE L'IMPÔT**



Vincent Klingbeil
fédère des
entrepreneurs
au sein d'EDG.

LES NOUVEAUX CHAMPIONS DU DIGITAL

Les ambitions d'European Digital Group



DOSSIERS
• Franchise
• Expertise comptable
• Coaching...

L 12936 - 377 - F - 5,50 € - RD



Une vision novatrice de la crêperie pour créer de réelles opportunités



Il existe de nombreuses franchises proposant aux porteurs de projets d'entreprendre dans la restauration en mettant en avant des produits connus, comme le burger ou la pizza. Produit populaire par excellence, la crêpe apparaît pourtant comme étonnement absente. C'est à cela que veut aujourd'hui remédier l'Atelier Artisan Crêpier, en proposant un concept qui allie qualité et opportunités.

Une vision modernisée de la crêperie

Le succès d'une franchise repose bien sûr sur l'accompagnement proposé par la tête de réseau, mais surtout sur un concept fort. L'Atelier Artisan Crêpier a donc fait le choix de remettre la crêpe au goût du jour, plaçant la qualité au cœur de son approche. « *Tout est parti d'une envie d'entreprendre bien sûr, mais aussi d'un certain épicurisme : nous aimons les plaisirs de la table. Le produit et la qualité sont donc au cœur de notre concept, mais nous avons voulu aller plus loin et développer la «crêpitude», cœur de notre approche* » avoue Thomas Jamet, cofondateur du réseau. Tout est fait maison, et l'Atelier Artisan Crêpier a effectué un important travail, tant de sourcing des produits proposés (farine de sarrasin écrasée à la meule Moulin du Pavillon, chocolat et pâte à tartiner Michel Cluizel, Cidres Château de Lézergeru...) que pour ses recettes, élaborées en collaboration avec des chefs étoilés.

Mais au-delà de ce souci de la qualité, les établissements sont surtout pensés comme des lieux de vie, ouverts en continu sur l'ensemble de la journée et ajoutant aux pics d'activité habituels des services du midi et du soir de vraies possibilités pour le petit-déjeuner ou encore l'apéritif, grâce au bar à cidres proposant des cocktails uniques tels que le Spritz Cider. « *Cette approche nous permet de proposer de réelles opportunités à nos futurs partenaires* » indique Thomas Jamet.

Un réseau qui allie autonomie et rentabilité

L'Atelier Artisan Crêpier a ouvert depuis 2012 dix établissements en propre plus un en franchise (et prévoit huit ouvertures en 2024 en plus des projets en cours), ce qui lui permet de proposer un concept véritablement clé en main pour des porteurs de projets ambitieux et partageant ses valeurs humaines fortes. « *Contrairement aux crêperies traditionnelles, nous misons sur*

un chiffre d'affaires important, en moyenne 1,5 million d'euros par établissement, pour dégager plus de 80% de marge. De ce fait, notre enseigne s'adresse à des personnes qui doivent impérativement avoir une expérience du management, car les restaurants, de 200 m², nécessitent de nombreux salariés et un vrai investissement personnel de la part du franchisé » ajoute Thomas Jamet. Le réseau, qui donne une certaine autonomie à ses franchisés, leur laissant par exemple mettre en avant certains produits et recettes pour épouser l'identité culinaire de leur région, leur apporte un soutien important tout au long de l'activité. La tête de réseau forme d'abord les futurs franchisés, puis les aide dans la sélection et l'aménagement des locaux comme dans le montage des dossiers financiers. L'enseigne met également à la disposition de ses partenaires de nombreux outils pour les aider dans la gestion des restaurants (logiciels de gestion des ratios, RH, achats, HACCP...) et les accompagne durant l'exploitation. Cet accompagnement et son dynamisme ont fait de l'Atelier Artisan Crêpier le N° 1 au classement 2024 « meilleure enseigne de la restauration » dans sa catégorie.



Chiffres clés :

- Contrat de 9 ans
- Droit d'entrée : 45K€
- 8% de redevance tout compris
- Apport conseillé : +100K€
- Investissement global : 500K€ HT (hors pas de porte)
- CA Moyen 1 million d'euros, 80-85% de marge brute

L'atelier
ARTISAN CRÉPIER

Plus d'infos

Site : www.artisancrepier.com
www.artisancrepier.com/devenir-franchise/
 Mail : thomas@artisancrepier.com
 Tél : 01 56 39 92 41