

ACCUEIL &gt; ARTICLES

# L'Atelier Artisan Crêpier : une enseigne de qualité à succès

10 mai 2024

Categories : [Franchiseurs](#)

ABONNEZ-VOUS À LA NEWSLETTER

Thomas Jamet, cofondateur de **L'Atelier Artisan Crêpier** aux côtés d'Emeric Berthet, nous partage tous les ingrédients qui ont contribué au succès de ses restaurants et à l'essor fulgurant de son réseau. Élue "Meilleure Enseigne 2023" dans l'univers de la crêperie par le magazine Capital, la franchise démontre sans conteste son fort potentiel aux futurs franchisés.

## Pouvez-vous nous parler de votre parcours ?

**Thomas Jamet** : Après mes études à l'École de Commerce EDC, j'ai fondé ma société de distribution FMR, spécialisée dans les maillots de bain.

Nous avons identifié un réel potentiel dans le secteur de la crêperie, car aucune enseigne n'était présente sur le marché. Nous avons ouvert notre première crêperie L'Atelier Artisan Crêpier dans le 9ème arrondissement de Paris en 2012 avec Emeric Berthet. En 2024, notre réseau se développe rapidement, avec 10 ouvertures prévues en franchise et en succursale.

## Pouvez-vous nous expliquer ce qui rend votre concept de restaurants de crêpes unique et attrayant ?

**Thomas Jamet** : Notre concept de restaurant repose sur une identité forte, qui met en avant une ambiance conviviale et des produits faits maison.

Dans chacune de nos crêperies, nous préparons tous les matins nos ingrédients à partir de sources soigneusement sélectionnées, garantissant ainsi une qualité irréprochable de nos produits. Pour assurer l'excellence de nos recettes, nous avons également travaillé en collaboration avec des chefs étoilés.

L'ambiance unique dans nos établissements est également un élément clé de notre succès. Nous avons opté pour des illustrations humoristiques, déclinées à travers des cartes postales, ce qui ajoute une touche d'originalité à l'atmosphère. Nous proposons une expérience gastronomique complète avec notre propre épicerie, où nos clients peuvent déguster notre jus de pommes maison et notre délicieuse pâte à tartiner.

La carte de nos restaurants est évolutive en s'adaptant aux différents moments de la journée. Le bar à cidre rencontre un vif succès, notamment grâce à nos cocktails originaux à base de cidre.

Nous offrons ainsi à nos clients une immersion totale dans notre univers, où même la musique joue un rôle important. Nous renouvelons notre sélection musicale tous les deux mois avec un partenaire.

## Quels sont les avantages spécifiques offerts aux franchisés qui choisissent d'ouvrir une crêperie avec votre enseigne ?

**Thomas Jamet** : Le réseau L'Atelier Artisan Crêpier offre un concept clé en main à nos franchisés, en prenant en charge tous les aspects de la création d'entreprise. Avec 10 restaurants en succursale, nous comprenons les défis auxquels sont confrontés les franchisés, notamment en ce qui concerne la recherche de locaux et les aspects administratifs et techniques souvent complexes. Nous accompagnons nos franchisés à chaque étape du processus, en leur fournissant **une formation complète** et un soutien continu.

## Pouvez-vous nous donner un aperçu du potentiel de rentabilité et de croissance pour les franchisés de L'Atelier Artisan Crêpier ?

**Thomas Jamet** : Nos restaurants ont une superficie allant de 100 à 250 mètres carrés et sont idéalement situés en centre-ville et dans des centres commerciaux, offrant ainsi une visibilité optimale. Nos établissements affichent un chiffre d'affaires compris entre 1 million et 2 millions d'euros.

Notre modèle économique a fait ses preuves, avec **une rentabilité exceptionnelle**. En effet, nous bénéficions d'une marge brute supérieure à 80%, ce qui permet d'atteindre une rentabilité nette de plus de 20%. Cette rentabilité élevée nous permet d'absorber les redevances dues au franchiseur sans compromettre la rentabilité financière des franchisés.

## Comment votre franchise encourage-t-elle l'innovation et l'adaptabilité dans un marché en constante évolution ?

**Thomas Jamet** : Nous mettons l'accent sur la qualité de nos produits en utilisant exclusivement des ingrédients de première qualité, sans recours aux produits surgelés. Nous avons observé une évolution significative de la clientèle, de plus en plus exigeante en matière de qualité et d'ambiance dans les restaurants. Nous avons également collaboré avec des chefs étoilés et différentes associations pour enrichir notre offre et proposer des expériences culinaires uniques à nos clients.

## Pouvez-vous partager une anecdote de réussite de l'un de vos franchisés ?

**Thomas Jamet** : À Cannes, notre ouverture était initialement prévue avant l'été, mais nous avons finalement ouvert nos portes le 5 août, avec un grand afflux de clients dès le premier jour. Grâce à l'accompagnement et à la formation, cette journée s'est déroulée sans encombre. Nous avions fixé des objectifs de chiffre d'affaires pour la journée, et nous avons été ravis de constater que nous les avons largement dépassés. En effet, notre chiffre d'affaires dès la première année s'est élevé à 1,2 million d'euros, dépassant ainsi nos attentes initiales.

## Quels sont vos projets pour L'Atelier Artisan Crêpier ?

**Thomas Jamet** : **L'année 2024** a été marquée par un développement significatif pour L'Atelier Artisan Crêpier, avec l'ouverture de huit nouveaux établissements, dont certains en propre et d'autres en franchise. Cette période a été caractérisée par une véritable accélération de notre expansion, ce dont nous sommes particulièrement fiers et satisfaits.

Nous avons constaté un bel engouement de la part de nos clients, avec une demande croissante et une variété de profils intéressants souhaitant rejoindre le réseau. Nous avons identifié des opportunités prometteuses dans plusieurs villes de renom, nous positionnant sur des créneaux porteurs et en consolidant notre notoriété grâce à la qualité de nos produits et à notre dynamisme.

Nous envisageons de poursuivre cette dynamique de croissance en ouvrant de nouveaux points de vente dans des zones stratégiques. Nous avons déjà des projets en cours dans des quartiers prestigieux tels que le 5ème arrondissement de Paris, Annecy, Neuilly-sur-Seine, Saint-Germain-en-Laye, ainsi que d'autres sites en cours de signature.



## En savoir plus ?

BESOIN DE CONSEILS SUR VOTRE PROJET ? NOS EXPERTS SONT À VOTRE DISPOSITION GRATUITEMENT.

CONTACTEZ-NOUS

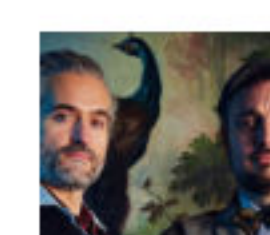


## Vous aimerez aussi



3 MAI 2024

Pourquoi Operaton Laveur a choisi le modèle de la micro-entreprise ?



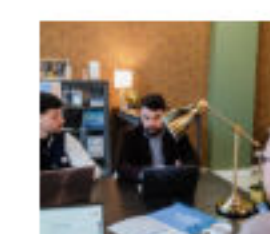
2 MAI 2024

Get Out : la franchise d'escape game à succès étend son univers avec les bars à jeux



30 AVRIL 2024

L'Orange Bleue se muscle à l'international



29 AVRIL 2024

Développer ses outils digitaux en interne, une stratégie gagnante ?

TOUS LES ARTICLES →