

[Economie](#) > [Commerce - Artisanat](#)

L'Atelier, artisan crêpier, première ouverture du quartier commercial Foch-Sully à Roanne

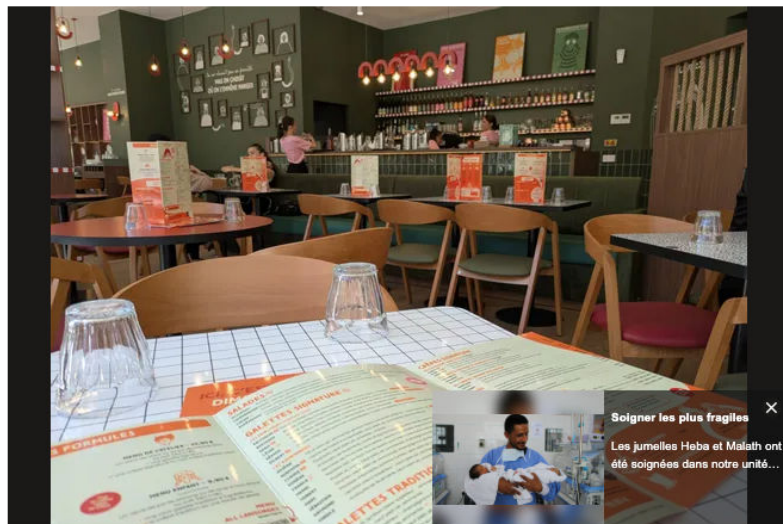
Jeudi 6 août, les premiers clients ont franchi les portes de la crêperie l'Atelier, au décor à la fois moderne et accueillant. Pour le plus grand plaisir du couple de gérants, séduit par l'emplacement.

Article réservé aux abonnés

[Lire dans l'application](#)[Suivre Le Pays sur Google](#)

Par [Pascal Jacquet](#)

Publié le 07 août 2026 à 17h52



Le restaurant propose un concept unique à Roanne : une ouverture tous les jours, un service à table avec des couverts. Photos Pascal Jacquet

"Vous avez de la pâte ? Vous avez du sucre ?" Il n'est pas impossible qu'Anthony et Caroline Dubien, à la tête de l'Atelier, artisan crêpier quartier Foch-Sully à Roanne, entendent cette réplique culte du film *Les Bronzés font du ski*, comme dans toute crêperie qui se respecte. Pourtant, leur restaurant est bien éloigné de l'image d'Épinal, ou plutôt de Quimper, que l'on peut se faire d'un tel lieu.

Ici, pas de petite salle avec des murs en pierre, faiblement éclairée, et au mobilier suranné, mais un espace de 300 m² au décor résolument moderne aux couleurs vives, capable de séduire une clientèle assez jeune. Pourtant, Caroline Dubien s'en défend : "Nous ne visons pas une clientèle spécifique. Les familles, les personnes en activité, des plus jeunes et même des personnes plus âgées avec la résidence senior toute proche."

