

[Retour à la liste](#)

Crêperie & Gaufres

Déjà 20 restaurants en France pour L'Atelier Artisan Crêpier, qui souhaite accélérer

VP
Vincent Pompougnac
4 septembre 2026

Le réseau L'Atelier Artisan Crêpier vient d'ouvrir à Toulon son 20^{ème} restaurant en France depuis sa création en 2012. En franchise depuis 2022, il accélère son expansion et annonce plus de 10 ouvertures en 2027.

Le Plessis-Pâté (Essonne) en mai 2026, Béthune (Pas-de-Calais) en juin, Issy-les-Moulineaux (Hauts-de-Seine) en juillet, Roanne (Loire) début août et Toulon (Var) fin août : toutes ces villes viennent d'accueillir un restaurant à l'enseigne **L'Atelier Artisan Crêpier**. Permettant au réseau de **crêperies**, créé en 2012 et développé en **franchise** depuis 2022, de passer de 15 à 20 établissements en France, dont 9 exploités par des **chefs d'entreprise indépendants**.

Le premier restaurant **franchisé** sous enseigne **L'Atelier Artisan Crêpier** a vu le jour à Cannes en 2022. Surtout représentée à Paris et en région parisienne, où elle aligne douze établissements (dont son « flagship » situé rue Mabillon dans le sixième arrondissement de la capitale), la chaîne est également implantée en Auvergne-Rhône-Alpes, dans le Centre-Val-de-Loire, dans les Hauts-de-France et en Provence-Alpes-Côte-d'Azur. A noter : le concept s'implante aussi bien en centre-ville (comme à Toulon) qu'en zone d'activité commerciale (comme à Roanne) ou en centre commercial (comme à Valvert-Croix Blanche, au Plessis-Pâté).

Ayant passé le cap des 20 adresses, le réseau prévoit désormais d'accélérer son expansion en **franchise** et vise « plus de 10 ouvertures en 2027 », annoncent ses dirigeants dans un communiqué. À plus long terme, l'enseigne a pour ambition de regrouper « 80 restaurants à horizon 2030 », confiante dans le potentiel de son concept, « capable de fonctionner aussi bien dans les grandes agglomérations que dans des villes moyennes présentant un fort potentiel commercial ».



Créé en 2012, le réseau L'Atelier Artisan Crêpier vient d'ouvrir son vingtième restaurant

Privilégiant « la qualité de l'emplacement, le potentiel du bassin de consommation, le dynamisme commercial et l'adéquation entre la ville et le concept », **L'Atelier Artisan Crêpier** fait le choix de « ne pas limiter son développement aux seules grandes métropoles françaises ». Ses récentes ouvertures dans des villes comme Béthune ou Roanne démontrent la pertinence de son modèle économique dans cette catégorie d'agglomération : selon le **franchiseur**, « certaines de ces implantations affichent déjà des performances parmi les meilleures du réseau, parfois seulement quelques semaines après leur ouverture ».

« Une ville moyenne bien choisie peut offrir un potentiel économique comparable à celui de territoires beaucoup plus importants », se félicite la tête de réseau. Qui revendique « un niveau de **chiffre d'affaires** moyen de l'ordre de 1,3 M€, avec des établissements matures pouvant atteindre des niveaux supérieurs ». Pour accélérer en **franchise** sans dégrader les performances de son réseau, le **franchiseur** prévoit rester exigeant sur la qualité des emplacements et sur les profils des candidats. En ciblant en priorité « des **entrepreneurs** capables de s'investir pleinement dans leur restaurant et dans leur territoire ».



L'Atelier Artisan Crêpier a pour ambition de regrouper 80 restaurants à horizon 2030

« Aujourd'hui, les résultats de nos dernières ouvertures sont particulièrement encourageants, commente Thomas Jamet, cofondateur de **L'Atelier Artisan Crêpier**. Ils démontrent qu'avec le bon emplacement, la bonne équipe et le bon accompagnement, notre concept peut atteindre des niveaux de performance très élevés aussi bien dans les grandes villes que dans les villes moyennes. (...) Nous voulons construire l'un des leaders de la **crêperie** en France, avec un modèle économique solide, des **franchisés** performants et une vraie exigence dans l'accompagnement. »

Le réseau a en effet décidé de renforcer le dispositif de **formation** et d'accompagnement de ses nouveaux membres. Avec pour ambition de « permettre à chaque **franchisé** de devenir un véritable **restaurateur entrepreneur**, capable de piloter son établissement avec les mêmes standards d'exigence que ceux qui ont permis à **L'Atelier Artisan Crêpier** de construire son propre réseau ». La chaîne propose notamment des parcours de **formation initiale** destinés non seulement au **chef d'entreprise franchisé** (qui n'a pas nécessairement d'expérience en **restauration**), mais aussi à ses futurs managers, en salle et en cuisine. Pour ouvrir un restaurant à l'enseigne, il faut disposer d'un **apport personnel** minimum de 100 000 €, afin de financer un **investissement** global d'environ 3 000 € par m².

L'ATELIER – ARTISAN
CRÉPIER

Restauration, cafés, hôtellerie

[Ajouter à ma sélection](#)

Goutez et sans engagement.

Les actualités

populaires

L'enseigne de décoration Heytens fa...

[Lire la suite >](#)

Faire tester son concept par un franchisé n'est...

[Lire la suite >](#)

Déjà 20 restaurants en France pour L'Atelier...

[Lire la suite >](#)

Ambre Zitoun reprend la franchise La Mie...

[Lire la suite >](#)

Partager sur :

[f](#) [in](#) [X](#)