

Accueil / Actu franchise / Franchise restauration

Restauration

07 septembre 2026



L'Atelier Artisan Crêpier fête son 20ème restaurant à Toulon



L'enseigne L'Atelier Artisan Crêpier franchit une nouvelle étape symbolique en inaugurant son 20ème restaurant, situé cette fois à Toulon, place Pierre Puget. Après des implantations remarquées à Issy-les-Moulineaux, Roanne ou Béthune, ce nouvel établissement confirme la dynamique de croissance du réseau, qui continue de séduire aussi bien les gourmands que les candidats à la franchise. Installée en plein cœur du centre historique toulonnais, cette nouvelle adresse illustre la stratégie d'expansion maîtrisée de la marque, qui mise sur des emplacements stratégiques et une offre culinaire renouvelée au fil des saisons.

Un emplacement stratégique au cœur de Toulon

Le choix de la **Place Pierre Puget** n'est pas anodin. Ce quartier animé du centre-ville de Toulon, réputé pour ses commerces, ses terrasses et ses lieux emblématiques, offre un **cadre particulièrement propice à l'accueil d'une clientèle variée**. L'**accessibilité du site et son dynamisme commercial** en font un emplacement de choix pour L'Atelier Artisan Crêpier, qui privilégie systématiquement des zones à fort passage pour ses nouvelles implantations.

Ce positionnement permet à l'enseigne de capter aussi bien **une clientèle de bureaux** venue déjeuner entre collègues, que **des familles** en quête d'un goûter convivial ou **des groupes d'amis** souhaitant partager un dîner dans une ambiance chaleureuse. Cette capacité à s'adapter aux différents moments de consommation constitue un atout majeur pour les franchisés, qui peuvent ainsi maximiser leur chiffre d'affaires tout au long de la journée.

Le concept, pensé pour créer **un cadre accueillant et convivial**, s'inscrit parfaitement dans l'identité architecturale et commerciale du centre historique de Toulon, renforçant l'attractivité de cette nouvelle adresse auprès des habitants comme des visiteurs de passage.

Une carte saisonnière au service du réseau

L'un des piliers de la réussite de L'Atelier Artisan Crêpier réside dans sa **capacité à faire évoluer sa carte au rythme des saisons**, avec des recettes élaborées à partir de produits soigneusement sélectionnés. Pour cet été, l'enseigne mise sur des créations originales comme la Régis, une galette associant ricotta, épinards frais, parmesan, confit d'oignons au cidre et cerneaux de noix, ou encore la Gillette, une crêpe gourmande mariant pâte à tartiner à la noisette, amandes caramélisées et glace artisanale à la vanille.

Cette **politique de renouvellement constant de l'offre culinaire** permet à chaque restaurant du réseau, y compris ce nouvel établissement toulonnais, de **fidéliser sa clientèle tout en attirant régulièrement de nouveaux consommateurs** curieux de découvrir les dernières nouveautés.

Pour les candidats à la franchise, cette approche représente un argument commercial de poids : disposer d'une carte vivante et attractive facilite la fidélisation et soutient la fréquentation tout au long de l'année.

Avec cette 20ème ouverture, **L'Atelier Artisan Crêpier confirme sa volonté de poursuivre un développement structuré**, en s'appuyant sur une vision contemporaine et accessible de la crêperie, ancrée dans son époque et proche des attentes des consommateurs actuels.