



A Bordeaux, Maison Lamour, célèbre une décennie de réussite entrepreneuriale et artisanale

Maison Lamour célèbre cette année dix ans d'une trajectoire entrepreneuriale et artisanale menée par Florian et Cyrille Lamour. Fondée à Bordeaux en 2016, l'entreprise est passée en une décennie d'une boulangerie de quartier à une maison reconnue sur le marché bordelais pour son exigence, son savoir-faire et sa capacité à conjuguer artisanat de qualité, accessibilité et expérience client. Dix ans après son ouverture, Maison Lamour revient sur les étapes clés de son développement, de son titre de Meilleure Boulangerie de France à l'ouverture d'une seconde boutique et l'intégration d'un laboratoire de 600 m².



Une boutique de quartier devenue référence artisanale bordelaise

L'histoire de Maison Lamour est celle d'une croissance construite progressivement, portée par le bouche-à-oreille, l'exigence artisanale et une forte proximité avec sa clientèle. Dès ses débuts en 2016, l'entreprise se distingue par son identité singulière : une boulangerie-pâtisserie contemporaine où la qualité des produits prime sur les effets de mode.

En novembre 2017, à peine un an après son ouverture, la Maison Lamour décroche le titre de « Meilleure Boulangerie de France ». Pour Florian et Cyrille Lamour, cette distinction constitue un formidable accélérateur de notoriété. Obtenue alors que l'entreprise était encore jeune, elle contribue à asseoir rapidement sa réputation auprès du grand public et à conforter la dynamique déjà engagée.

Cette reconnaissance vient saluer une approche fondée sur la maîtrise de plusieurs métiers artisanaux. Maison Lamour propose aujourd'hui une offre complète composée de pains spéciaux au levain, viennoiseries pur beurre, pâtisseries fines de saison, brioches, gâteaux de voyage, restauration boulangère, chocolats, confiseries, glaces et sorbets artisanaux. Les

équipes de boulangers, pâtissiers, touriers, cuisiniers et conseillers de vente œuvrent quotidiennement pour faire vivre ce savoir-faire pluriel.



Les produits sont élaborés à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées. Une attention particulière est portée à l'origine des farines (à 90% du Sud-Ouest), à la mouture des céréales, au sourcing et à la saisonnalité des différents ingrédients (chocolat, beurre, miel, fruits rouges, vanille, épices, etc.). Cette exigence se prolonge jusqu'à l'emballage, avec des boîtes pâtisseries en carton pure pâte de bois fabriquées à Auch dans une usine familiale, issu de forêts gérées durablement et entièrement recyclable, ainsi que des sachets et sacs en papier.

Une décennie de croissance soutenue

En dix ans d'existence, Maison Lamour a connu une croissance remarquable. À son ouverture, l'entreprise comptait cinq collaborateurs : le couple de fondateurs Florian et Cyrille, un boulanger, une vendeuse et une apprentie vendeuse. Huit mois plus tard, le chiffre d'affaires prévisionnel avait déjà été multiplié par trois et les effectifs renforcés avec dix recrutements supplémentaires.

En 2019, l'entreprise atteint un premier cap avec 25 salariés réunis autour d'un unique point de vente, rue Judaïque. Face à une fréquentation toujours plus importante, les équipes adaptent en permanence leurs méthodes de travail afin de maintenir un niveau d'exigence élevé dans un espace devenu trop exigu pour accompagner le développement de la marque.



Une nouvelle étape est franchie en 2022 avec l'acquisition d'un second point de vente à Bordeaux-Caudéran et l'intégration d'un laboratoire de 600 m². Cette évolution permet à Maison Lamour d'élargir son champ d'expertise en développant de nouvelles activités autour de la chocolaterie, de la confiserie et de la glacerie, tout en renforçant ses capacités de production.

Aujourd'hui, Maison Lamour compte deux boutiques bordelaises et plusieurs dizaines de collaborateurs mobilisés chaque jour autour d'une même promesse : proposer des créations artisanales de haute qualité accessibles au plus grand nombre.

Consolider l'existant avant d'écrire un nouveau chapitre

Après plusieurs années marquées par une croissance soutenue, l'ouverture d'un second site et une profonde réorganisation interne, Maison Lamour entre dans une nouvelle phase de son développement. Depuis deux ans, l'entreprise concentre ses efforts sur la structuration de ses équipes, la montée en compétences des collaborateurs et la pérennisation de son fonctionnement sur ses deux implantations.

La priorité est aujourd'hui de pérenniser les acquis, de maintenir un niveau d'exigence constant sur l'ensemble des gammes et de préserver l'expérience client qui a fait le succès de la marque. Cette étape permet également à Maison Lamour de prendre du recul sur une décennie de croissance continue, avant d'envisager de nouveaux développements.

À l'occasion de cet anniversaire, Maison Lamour réunira ses clients, partenaires et équipes lors d'un temps fort convivial rue Judaïque, le 12 septembre prochain, pour célébrer dix années d'histoire commune et remercier celles et ceux qui accompagnent la maison depuis ses débuts.

Chiffres clés

2016 année de création de Maison Lamour à Bordeaux

2 boutiques bordelaises : rue Judaïque et Bordeaux-Caudéran

47 collaborateurs aujourd'hui contre 5 à l'ouverture de Judaïque il y a 10 ans

143 tonnes de farine transformées par an

7 000 clients par semaine nombre de clients servis chaque semaine

Maison Lamour rue Judaïque

157 rue Judaïque

33000 Bordeaux

Lun – Sam : 07h30 – 20h00

Dim : 07h30 – 13h30

Maison Lamour Caudéran

167 Av. Louis Barthou

33200 Bordeaux

Lun – Sam : 07h30 – 20h00

Dim : 07h30 – 13h30

[Télécharger des visuels](#)

--