

Le 15 juin 2023, Antoinette ouvrira une nouvelle boutique à Lyon au 76 avenue des Frères Lumière, dans le 8e arrondissement.

Cette **boulangerie artisanale** se démarque des enseignes classiques avec un choix plutôt radical, celui de proposer **une offre épurée de produits en se concentrant sur deux gammes : le pain au levain naturel et la brioche**. La nouvelle boutique du 8e arrondissement porte à quatre le nombre de boulangeries Antoinette, après une première ouverture dans le 7e arrondissement en 2016, suivie de deux autres dans les 1er et le 6e arrondissement en 2017 et 2021.

- Antoinette est-elle en train de devenir une chaîne ?
- Non bien sûr ! À la rigueur, une gourmète !

Quatre boulangeries, ça commence à faire beaucoup pour Agathe Simonnot et Cédric Alibert, les deux associés derrière le projet ! Pourtant, **on est loin de pouvoir parler d'une chaîne de boulangeries**. Il s'agit en réalité de projets qui se complètent, pas d'un projet qui se répète. Chaque boulangerie a ses particularités, un ancrage différent dans le quartier, un public différent aussi. Chaque projet se fait en fonction de l'espace disponible, de l'existant, de la surface de laboratoire... **Si on retrouve à chaque fois l'identité d'Antoinette, un savant mélange de sobriété, de matériaux bruts et d'authenticité**, il ne s'agit jamais de répéter un modèle. Il n'y a pas de projet de retail, rien n'est figé. D'ailleurs l'enseigne peinte au fronton de la nouvelle boutique devrait indiquer « pain et brioche » : ce sont les produits qui sont mis en avant auprès des clients, et non le nom d'Antoinette.



Le designer d'espace Mickael Fabris, chargé de l'aménagement intérieur de la nouvelle boulangerie, le confirme : « **Le projet est là pour mettre en valeur le pain**. C'est la première chose que l'on doit voir en entrant dans la boulangerie. »

Avec un minimum d'interventions et des matériaux choisis et mis en oeuvre avec soin, il a aménagé un nouvel espace cohérent avec le projet Antoinette. Le laboratoire est visible depuis l'espace de vente pour laisser deviner le processus de préparation derrière le « mur à pains » et une attention particulière a été apportée au confort de travail dans la boulangerie.

Les matériaux utilisés sont quant à eux **à l'image des pains au levain de la maison : d'aspect imparfait malgré une maîtrise parfaite des matières premières**. Les carreaux de terre cuite au calepinage précis révèlent ainsi des nuances que seul un matériau naturel peut offrir, et l'enduit de chaux utilisé au mur donne aux parois un aspect nuageux et irrégulier. Ce sont ces « imperfections maîtrisées » qui donnent sa profondeur au projet et le font résonner avec les valeurs d'Antoinette.

Antoinette est bien loin de suivre une logique de chaîne. Agathe et Cédric prêtent chaque jour main forte à leurs équipes au fournil et dans les points de vente, tous les produits sont faits maison... En réalité, peu de choses ont changé depuis 2016 ! La boulangerie avenue des frères Lumière - anciennement une enseigne Max Poilâne - a été une belle opportunité mais les deux associés n'envisagent pas d'ouvertures ultérieures, pour rester à échelle humaine et continuer à côtoyer au quotidien l'ensemble des équipes.

Antoinette

Le manifeste Antoinette

Depuis le début, Antoinette s'est démarquée avec **des valeurs fortes, une démarche atypique et un esprit malicieux.**

« Les français n'ont plus de pain ? Qu'ils mangent de la brioche ! »

Réplique attribuée (à tort) à Marie-Antoinette, reine de France, en 1789

Chez Antoinette, on affirme parfois avec un brin de provocation :

« On ne fait ni croissants ni baguettes ni sandwiches, on ferme le dimanche, le lundi et les jours fériés, pendant les fêtes de fin d'année, trois semaines en août et on fait tous les ponts ! » En réalité, il ne faut y voir ni arrogance royale ni malice, car **cette approche atypique s'explique par les valeurs de la maison** qui a choisi de se concentrer sur le pain au levain et la brioche, et d'offrir à ses salariés des conditions de travail optimales avec deux jours de repos consécutifs et des congés substantiels. L'idée pour les fonda-teurs de la boulangerie, c'est de **faire (re)découvrir aux clients la richesse du pain au levain à fermentation longue, tout en offrant à leurs salariés des conditions de travail agréables** dans un secteur d'ordinaire réputé pour sa pénibilité.



Pour se faire pardonner ses excentricités (dignes de la reine de France qui a inspiré le nom du projet !) auprès des clients, **Antoinette a tout misé sur ses produits**, justement : les pains au levain vendus au poids ont un goût généreux, se déclinent au petit épeautre, aux cinq céréales, aux graines ou aux fruits secs et se conservent plusieurs jours... de quoi tenir du samedi au mardi !

La gamme de brioches et panettones remplace quant à elle avantageusement les viennoiseries, et de petits pains généreusement truffés de pépites de chocolat s'invitent même au petit déjeuner des gour-mets lyonnais. Pour étoffer l'offre classique, **la boulangerie propose également chaque année des produits ponctuels, bugnes et galettes des rois en tête**, qui ravivent la flamme chez les habitués les plus révolutionnaires.

Antoinette

Chez Antoinette, on lutte depuis le début de l'aventure contre l'idée que le travail de l'artisan soit forcément répétitif et monotone. Agathe et Cédric sont fiers de leurs pains et des brioches qui sont la base d'Antoinette, mais ça ne les empêche pas d'aimer la nouveauté ! Il y a peu, ils ont commencé à proposer **du shokupan, ce pain japonais ultra moelleux** qui rencontre un joli succès auprès des clients. **Et d'autres projets sont déjà en train de fermenter dans un coin de leurs têtes...**

L'esprit Antoinette s'exprime aussi dans **le choix des matières premières et des partenaires**. La boulangerie favorise les partenaires locaux comme le Moulin Marion pour la farine, propose des pochons réutilisables en tissu, utilise des farines bio ou Label Rouge sans le revendiquer explicitement ni afficher de certification... Chez Antoinette, les choix sont faits dans une recherche de qualité avant tout. **Qualité des produits, qualité de vie... ce sont ces mots d'ordre qui permettent de concilier les intérêts de l'entreprise, du personnel et des gourmands !**

Les trois piliers de la démarche d'Antoinette

- Des produits de qualité
- Une approche résolument humaine, soucieuse des conditions de travail des équipes
- Un engagement sociétal fort qui s'illustre dans le choix des ingrédients et des partenaires

Antoinette Pain & Brioche

www.antoINETTEpainetbrioche.fr

117 rue Sébastien Gryphe Lyon 7

15 rue Hippolyte Flandrin Lyon 1

114 rue Bugeaud Lyon 6

76 avenue des frères Lumière Lyon 8



Crédit photos: Ghislain Mirat