

L'atelier Papilles dévoile sa nouvelle génération de boulangerie entre artisanat et lieu de vie

L'atelier Papilles présente la **nouvelle génération de son concept de boulangerie** sur son stand K120-L121 à Franchise Expo Paris du 14 au 16 mars 2026. Forte de **35 points de vente**, l'enseigne repense ses établissements comme de véritables lieux de vie, où le pain, visible et central, devient le point de départ d'une offre gourmande et d'une **expérience contemporaine**.

Bien plus qu'un simple lieu d'achat, L'atelier Papilles imagine des espaces où l'on vient autant pour manger que pour bruncher, travailler ou simplement se retrouver, seul ou à plusieurs.

Le pain comme point de départ



Chez L'atelier Papilles, tout commence par le pain. Visible, central, **mis en scène**, il devient le cœur du lieu et structure l'ensemble de l'offre. Présenté sur un îlot central, il incarne le savoir-faire artisanal de l'enseigne et met en valeur ses produits signatures.

Autour de ce **socle artisanal** se déploie une **carte gourmande et accessible** qui s'adapte aux envies et aux moments de la journée : **offre salée et sucrée personnalisable**, sandwiches créatifs, pâtisseries gourmandes, mais aussi boissons chaudes, jus de fruits pressés minute, smoothies et spécialités cafés gourmands.

La boulangerie retrouve toute sa place dans le quotidien. Comme le résume la marque : « *C'est un boulanger qui fait à manger, dans un lieu qui vit* ».

L'ambition est de rendre le **pain désirable, vivant et pleinement ancré** dans les usages d'aujourd'hui.

Une boulangerie nouvelle génération, plus urbaine et plus vivante

Avec cette évolution de concept, L'atelier Papilles réinvente l'expérience client. Tous les établissements deviennent de véritables espaces pensés pour **accompagner chaque moment de la journée**. Pour ce faire, le décor donne le ton : punchlines murales, couleurs pop, design urbain et ambiance décomplexée. Un **univers chaleureux et contemporain** qui invite à s'attarder autant qu'à emporter.

Fidèle à son ADN, l'enseigne continue de défendre ses valeurs, à savoir **l'audace, la proximité, l'engagement et l'excellence** et ce qui fait également son succès : des produits de **qualité, frais et généreux**.

Un concept pensé pour accompagner le développement du réseau

Présente avec **35 points de vente**, L'atelier Papilles s'appuie sur un réseau solidement installé et sur un savoir-faire éprouvé mêlant artisanat boulanger, restauration gourmande et innovation.

Une seule marque, un ADN fort, et deux **formats complémentaires pour s'adapter aux territoires et aux modes de consommation** :

- un concept **urbain** inspiré du **coffee shop à la française** et pensé pour les **centres-villes**
- un format **péri-urbain**, où **la restauration gourmande et le partage** occupent une place centrale.

Ces deux types de points de vente reposent sur un même principe fondateur : faire du pain le cœur de l'expérience et créer un lieu de vie ouvert et gourmand. Le concept L'atelier Papilles est ainsi facilement duplicable et offre aux franchisés un modèle structuré et lisible.

Avec cette nouvelle génération, L'atelier Papilles a pour ambition d'**atteindre les 100 points de vente** d'ici 2030. Cette année, déjà **12 nouvelles ouvertures** sont annoncées.



« La boulangerie est un métier vivant. Aujourd'hui, les usages changent et les lieux doivent évoluer avec eux. Avec cette nouvelle génération de L'atelier Papilles, nous avons voulu redonner toute sa place au pain et imaginer des espaces où l'on vient autant pour manger que pour passer un moment. »

Guillaume Lopez-Marcoux,
Président-Fondateur de L'atelier Papilles

À propos de L'atelier Papilles

Créée autour d'un savoir-faire boulanger exigeant, L'atelier Papilles propose une offre mêlant pains artisanaux, viennoiseries, pâtisseries et restauration boulangère gourmande. Engagée en faveur d'une **production responsable**, l'enseigne privilégie des ingrédients de qualité et des **farines 100 % françaises issues de l'agriculture raisonnée**.

Avec 35 points de vente, le réseau poursuit son développement autour d'une ambition simple : remettre le pain au cœur des usages contemporains et créer des lieux où l'on vient autant pour manger que pour vivre un moment.