

La boulangerie-café Mamatte lance sa franchise

l'occasion pour Maxime Lefebvre de présenter son concept à Lille

Juin 2023 – **Maxime Lefebvre, boulanger entrepreneur de 35 ans, ouvre sa quatrième boulangerie-café Mamatte, à Lille. Un lieu convivial à l'ambiance contemporaine et chaleureuse, un mélange hybride entre boulangerie gourmande et café branché où il fait bon se retrouver tout au long de la journée. Cet établissement est le nouveau terrain d'expression de la boulangerie d'aujourd'hui de Maxime qui propose désormais son concept à la franchise.**

Une entreprise made in Hauts-de-France

C'est un peu par hasard et sans conviction que Maxime entre dans l'apprentissage de la boulangerie à l'âge de 15 ans. Très vite, entrepreneur dans l'âme, il vend sur les marchés son pain au levain naturel, fabriqué la nuit, dans un fournil monté dans un appartement à Saintines, dans l'Oise (60). Après l'ouverture de sa première boulangerie dans l'Oise en 2012, animé par l'amour des gens et le partage, il ouvre son concept de boulangerie-café « Maxime Boulangerie » à Amiens (80) en 2016. En 2019, le concept s'affine et la seconde boutique, à Longueau près d'Amiens, propose une offre buffet à volonté le weekend : le marqueur de l'enseigne est trouvé. La même année, il ouvre un atelier de production de 800 m² pour la réalisation des pâtisseries et viennoiseries. En 2021, il implante son troisième magasin en cœur de ville d'Amiens. En 2022, « Maxime Boulangerie » devient « Mamatte » pour s'ouvrir à la franchise.

« Mamatte représente exactement ce que j'ai toujours voulu offrir : de la générosité, de l'authenticité ainsi que des lieux chaleureux qui donnent envie de rester avec nous. Pour résumer, un supplément d'âme qui pour moi, fait la différence ! » confie Maxime Lefebvre.

Mamate s'ouvre à la franchise

Aujourd'hui Mamatte est mûre pour grandir avec un concept tourné vers l'avenir. Maxime est convaincu qu'aimer les gens et faire plaisir sont les conditions indispensables pour être un bon commerçant. Devenir franchisé Mamatte, c'est concentrer son énergie vers le développement de son propre établissement mais aussi être ambassadeur de l'enseigne. Mamatte ambitionne l'ouverture de 24 boutiques d'ici 5 ans sur le territoire national pour un chiffre d'affaires d'environ 37 millions d'euros.

Mamate arrive à Lille

Juin 2023, Mamatte s'installe à Lille, place Rihour. Cette quatrième boutique de 200 m² sur deux étages et une terrasse de 60 places, la première dans le Nord, est la vitrine du concept mûrit par Maxime. Un lieu de vie, d'expérience et de destination qui casse les codes du métier. A l'ambiance contemporaine et chaleureuse, c'est un mélange hybride entre boulangerie gourmande pour se régaler et café branché où il fait bon se retrouver. La semaine, tout au long de la journée, confortablement installé dans les canapés ou à emporter, les « chouchouteurs » de Mamatte proposent du salé et du sucré pour tous les goûts : dwiches, salades, quiches, plats préparés, viennoiserie, tartelettes, gâteaux... à base de farines sourcées et locales et des produits frais, locaux et bio quand c'est possible. Quand vient le weekend, la formule brunch à volonté est l'occasion de découvrir l'étendue du savoir-faire gustatif et gourmand de Mamatte.

Nouveautés - Maxime, toujours à l'affût de nouvelles idées, dévoile dans cette nouvelle boutique de Lille son concept de « bar à croissants » et de « pâtisseries XXL à partager ». Les clients personnalisent leur viennoiserie, garnie minute d'un assortiment de 6 parfums au choix : praline, pâte de spéculoos, confit de cerise... La pâtisserie fine maison est présentée en bandes, des grands formats à partager, ou pas... Chaque part, généreuse, est découpée à la commande, sous les yeux des clients.



Mamate en chiffres

- Création en 2016
- 90 collaborateurs
- 4.5 M€ en 2022
- 4 boutiques à Amiens et Lille
- 1 atelier de production
- 40K€ d'investissement pour ouvrir une franchise
- 24 boutiques franchisées Mamatte en 2028

A propos de Mamatte –

Mamate est une création de Maxime Lefebvre, boulanger entrepreneur de 35 ans, originaire de l'Oise en Hauts-de-France. Après avoir repris une boulangerie en 2012, qu'il revend en 2017, son appétit pour le contact avec la clientèle et son leitmotiv du « faire plaisir », affinent un concept de boulangerie-café à son image qui allie qualité, convivialité, partage et écoute. La première boutique ouvre à Amiens en 2016, et aujourd'hui, chez Mamatte, on achète son pain, on déjeune, on brunch en toute convivialité dans une ambiance contemporaine et chaleureuse. Les dernières implantations en centre-ville de Lille et à Roubaix (59), en juin 2023, annoncent l'ouverture à la franchise.

 [Mamate](#)  [Mamate](#)