Communiqué de presse
Novembre 2026

UN MOIS DE SOLIDARITÉ : L'ATELIER ARTISAN CRÊPIER SE MOBILISE POUR OCTOBRE ROSE

Pour la **deuxième année consécutive**, **L'Atelier Artisan Crêpier s'est mobilisé à l'occasion d'Octobre Rose**, en faisant de ses restaurants des lieux de sensibilisation, de partage et de solidarité.



LA SIMONE, UNE CRÊPE SOLIDAIRE

Pendant tout le mois d'octobre, les restaurants participants ont proposé **Simone**, une création imaginée spécialement pour l'occasion : une crêpe aux **figues rôties à l'amaretto, glace vanille et amandes caramélisées.**

Pour chaque Simone vendue, **1 € a été reversé à l'association**

RUBANROSE
cancerdusein.org

UNE MOBILISATION QUI A PORTÉ SES FRUITS

Cette année, la mobilisation de L'Atelier Artisan Crêpier a permis de vendre **1 288 crêpes Simone** et de récolter ainsi **1 288 € au profit de la lutte contre le cancer du sein.**

Derrière ce résultat, c'est tout un réseau qui s'est mobilisé : **clients, équipes et franchisés**, avec le port du ruban rose, l'installation de stickers dans les restaurants et la mise en avant de l'opération auprès des clients.

À l'échelle d'un restaurant, 1 € peut sembler être un petit geste. À l'échelle d'un réseau, chaque crêpe vendue devient une contribution supplémentaire à une cause essentielle. Cette mobilisation illustre les valeurs de L'Atelier : partager, se rassembler et agir ensemble pour une cause qui compte.



OCTOBRE ROSE : SENSIBILISER ET PRÉVENIR

Octobre Rose est l'occasion de rappeler l'importance de la prévention, du dépistage et de la recherche contre le cancer du sein. À son échelle, L'Atelier Artisan Crêpier souhaite contribuer à faire vivre cette mobilisation. Chaque geste compte.

L'ATELIER
artisan crêpier

À PROPOS
DE L'ATELIER ARTISAN CRÊPIER

Créé en 2012, L'Atelier Artisan Crêpier est bien plus qu'une crêperie : c'est un véritable lieu de vie, chaleureux et convivial, où l'on se retrouve à toute heure de la journée.
Notre philosophie ? **Comme à la maison, mais en mieux !** Un endroit où chacun trouve sa place, que ce soit pour un déjeuner entre collègues, un goûter en famille, un dîner entre amis ou une simple pause gourmande.



Au coeur de nos Ateliers, la crêpe et la galette se réinventent au fil des saisons. **Préparées maison**, à partir d'**ingrédients soigneusement sélectionnés,** nos recettes associent **générosité, authenticité et créativité.**

Mais ce qui fait vraiment l'esprit de L'Atelier, c'est aussi tout ce qui se passe autour de l'assiette : une ambiance singulière, une musique choisie avec soin, des équipes accueillantes, des jeux à disposition et cette atmosphère chaleureuse qui donne envie de prolonger le moment.

Aujourd'hui, avec **20 restaurants** dans plusieurs grandes villes de France, L'Atelier Artisan Crêpier poursuit son développement et partage son art de vivre à travers un réseau de restaurants et de franchises. Une aventure humaine et gourmande que nous souhaitons faire grandir, sans jamais perdre ce qui nous anime depuis le premier jour : **faire de chaque Atelier un endroit où l'on aime venir, revenir et se retrouver.**