



L'ATELIER ARTISAN CRÊPIER RÉINVENTE SON IMAGE ET SON EXPÉRIENCE GOURMANDE

L'Atelier Artisan Crêpier ouvre un nouveau chapitre de son histoire. À l'occasion de la réouverture de son restaurant emblématique de Mabillon, le 19 novembre 2025 à Paris, l'enseigne française de crêperies haut de gamme dévoile une identité entièrement repensée. Plus qu'une crêperie, L'Atelier devient un véritable lieu de vie pensé pour chaque moment de la journée. Une ambiance « comme à la maison » où l'on se sent bien, entre partage, plaisir et convivialité.

RÉOUVERTURE DU RESTAURANT DE MABILLON, AMBASSADEUR DU NOUVEAU CONCEPT

À Mabillon, la gourmandise prend un nouveau visage. Design revisité, expériences inédites et créativité culinaire dessinent la nouvelle identité de L'Atelier Artisan Crêpier. **Le 19 novembre 2025**, le flagship parisien du 6^e arrondissement rouvre ses portes et devient **le premier établissement de l'enseigne à incarner cette vision**. Il donne ainsi le ton d'un déploiement national progressif qui redéfinit les codes de la crêperie pour en faire **un lieu de vie partagée où il fait bon se retrouver**.

Le restaurant s'affirme comme un **espace élégant et chaleureux**, où matières naturelles et lignes contemporaines composent un décor vivant. Les **nouvelles teintes**, sauge et sarrasin, ponctuées de notes piment, safran, bonbon et réglisse, **traduisent une identité encore plus joyeuse**, ancrée dans la gourmandise et le partage. Côté branding, le **nouveau logo aux bras ouverts**, symbole d'hospitalité et de générosité, s'accompagne d'éléments graphiques facétieux pour refléter la **personnalité vivante et accessible de la maison**.



Derrière cette transformation, le **concept pensé autour de la convivialité et de la créativité** s'adapte à tous les moments de la journée : petit-déjeuner vitaminé, déjeuner sucré ou salé, pause gourmande au goûter, bar à cidre pour l'apéro ou dîner dans une ambiance feutrée. On s'y retrouve entre amis, on partage en famille, on se laisse porter par l'atmosphère évolutive d'**un espace chaleureux et familial**. Mabillon incarne ainsi la volonté de L'Atelier Artisan Crêpier de transformer chaque repas en **moment de vie, simple et joyeux**.



L'ATELIER ARTISAN CRÊPIER RÉINVENTE L'ART DE LA GOURMANDISE



L'Atelier Artisan Crêpier imagine désormais la crêperie comme un **véritable lieu d'expérience**, un bistrot chaleureux où l'on aime se retrouver. Au fil de la journée, les ambiances se succèdent : **karaokés, ateliers pour enfants, soirées musicales ou jeux de société** rythment chaque instant dans un esprit convivial. Une **web radio exclusive** prolonge cette atmosphère à travers une playlist soigneusement orchestrée.



Le soir, le **bar à cidre** devient incontournable. Véritable point de rencontre, on y savoure des **cocktails signatures à base de cidre** et de jus de pommes pétillants. Et pour prolonger l'expérience à la maison, l'Atelier Artisan Crêpier propose aussi une **gamme d'épicerie fine** avec des cidres artisanaux, jus de pommes, poirés, cafés et crème de caramel au beurre salé, à emporter chez soi. Parmi ces délices, la célèbre **pâte à tartiner maison, élaborée en collaboration avec le chocolatier Cluizel**, illustre l'attachement de l'enseigne au goût juste et aux produits d'exception.



Côté cuisine, la marque reste **fidèle à son exigence artisanale tout en osant la créativité**. Les recettes, peaufinées au fil des années, revisitent les classiques de la galette et de la crêpe avec un brin d'audace et beaucoup de gourmandise.

T'AS DE BEAUX ŒUFS TU SAIS
DES ŒUFS PLEIN AIR, POUR DES GAULETTES DE CARACTÈRE !



L'ATELIER

La **nouvelle carte d'hiver** s'amuse avec les pré-noms d'antan, **clin d'œil espiègle à l'esprit de la maison**. Achille, avec son haché de boeuf au paprika, Roland avec des pousses d'épinards, du chèvre et des pommes caramélisées, Fernande mariant chocolat et frangipane ou Odette, qui fusionne banane et caramel beurre salé... Ces petits noms cachent des **associations de saveurs franches et réconfortantes**, où les textures se répondent.

SALADES		CRÊPES SIGNATURE	
ACHILLE	Haché de boeuf au paprika, oignons, tomates, carottes, vinaigrette au vinaigre de cidre.	ACHILLE	Haché de boeuf au paprika, oignons, tomates, carottes, vinaigrette au vinaigre de cidre.
ROLAND	Pousses d'épinards, chèvre, pommes caramélisées, vinaigrette au vinaigre de cidre.	ROLAND	Pousses d'épinards, chèvre, pommes caramélisées, vinaigrette au vinaigre de cidre.
ODETTE	Banane, caramel beurre salé, crème de caramel au beurre salé, vinaigrette au vinaigre de cidre.	ODETTE	Banane, caramel beurre salé, crème de caramel au beurre salé, vinaigrette au vinaigre de cidre.
FERNANDE	Chocolat, frangipane, crème de caramel au beurre salé, vinaigrette au vinaigre de cidre.	FERNANDE	Chocolat, frangipane, crème de caramel au beurre salé, vinaigrette au vinaigre de cidre.
GAULETTES SIGNATURE		GAULETTES SIGNATURE	
ACHILLE	Haché de boeuf au paprika, oignons, tomates, carottes, vinaigrette au vinaigre de cidre.	ACHILLE	Haché de boeuf au paprika, oignons, tomates, carottes, vinaigrette au vinaigre de cidre.
ROLAND	Pousses d'épinards, chèvre, pommes caramélisées, vinaigrette au vinaigre de cidre.	ROLAND	Pousses d'épinards, chèvre, pommes caramélisées, vinaigrette au vinaigre de cidre.
ODETTE	Banane, caramel beurre salé, crème de caramel au beurre salé, vinaigrette au vinaigre de cidre.	ODETTE	Banane, caramel beurre salé, crème de caramel au beurre salé, vinaigrette au vinaigre de cidre.
FERNANDE	Chocolat, frangipane, crème de caramel au beurre salé, vinaigrette au vinaigre de cidre.	FERNANDE	Chocolat, frangipane, crème de caramel au beurre salé, vinaigrette au vinaigre de cidre.
GAULETTES TRADITION		GAULETTES TRADITION	
ACHILLE	Haché de boeuf au paprika, oignons, tomates, carottes, vinaigrette au vinaigre de cidre.	ACHILLE	Haché de boeuf au paprika, oignons, tomates, carottes, vinaigrette au vinaigre de cidre.
ROLAND	Pousses d'épinards, chèvre, pommes caramélisées, vinaigrette au vinaigre de cidre.	ROLAND	Pousses d'épinards, chèvre, pommes caramélisées, vinaigrette au vinaigre de cidre.
ODETTE	Banane, caramel beurre salé, crème de caramel au beurre salé, vinaigrette au vinaigre de cidre.	ODETTE	Banane, caramel beurre salé, crème de caramel au beurre salé, vinaigrette au vinaigre de cidre.
FERNANDE	Chocolat, frangipane, crème de caramel au beurre salé, vinaigrette au vinaigre de cidre.	FERNANDE	Chocolat, frangipane, crème de caramel au beurre salé, vinaigrette au vinaigre de cidre.

BAR À COCKTAILS		
À BASE DE CIDRE	COCKTAILS CLASSIQUES	COCKTAILS D'INSPIRATION
ACHILLE	ACHILLE	ACHILLE
ROLAND	ROLAND	ROLAND
ODETTE	ODETTE	ODETTE
FERNANDE	FERNANDE	FERNANDE
GAULETTES SIGNATURE	GAULETTES SIGNATURE	GAULETTES SIGNATURE
ACHILLE	ACHILLE	ACHILLE
ROLAND	ROLAND	ROLAND
ODETTE	ODETTE	ODETTE
FERNANDE	FERNANDE	FERNANDE
GAULETTES TRADITION	GAULETTES TRADITION	GAULETTES TRADITION
ACHILLE	ACHILLE	ACHILLE
ROLAND	ROLAND	ROLAND
ODETTE	ODETTE	ODETTE
FERNANDE	FERNANDE	FERNANDE

GIGNOTIERES & PARTAGER	
BOISSONS	PLATEAU DE GIGNOTIERES
ACHILLE	ACHILLE
ROLAND	ROLAND
ODETTE	ODETTE
FERNANDE	FERNANDE
GAULETTES SIGNATURE	GAULETTES SIGNATURE
ACHILLE	ACHILLE
ROLAND	ROLAND
ODETTE	ODETTE
FERNANDE	FERNANDE

UN DÉPLOIEMENT NATIONAL PORTÉ PAR UNE VISION AFFIRMÉE

Derrière le renouveau du restaurant de Mabillon, c'est tout un réseau qui se transforme.
L'Atelier Artisan Crêpier compte aujourd'hui :

11
succursales

5
franchises en
France

8
nouvelles
ouvertures en
2026.



**ÉLUE MEILLEURE ENSEIGNE DE CRÊPERIE
POUR LA TROISIÈME ANNÉE CONSÉCUTIVE**

La marque poursuit sa croissance dynamique, portée par un modèle clé en main et une expérience client unifiée sur tout le territoire.

Depuis sa création en 2010, L'Atelier Artisan Crêpier défend une vision claire : celle d'une **crêperie chaleureuse, familière et accessible**. Chaque Atelier s'inscrit dans cette philosophie, mêlant **convivialité, esprit de partage et qualité artisanale**.



Farines françaises moulues
à la meule de pierre



Oeufs plein air



Pâte à tartiner sans
huile de palme



Emballages zéro
plastique

Les engagements concrets se retrouvent dans chaque détail, au service d'une **expérience authentique et responsable**. **Symbole de ce nouveau souffle, Mabillon ouvre la voie**. Le concept sera progressivement déployé dans l'ensemble des restaurants au cours des prochains mois, pour offrir à tous les clients la même expérience : celle d'un **lieu joyeux, vivant et résolument gourmand**.





À PROPOS DE L'ATELIER ARTISAN CRÊPIER

Créé en 2010, L'Atelier Artisan Crêpier revisite l'art de la crêpe bretonne dans un esprit moderne, gourmand et convivial. L'enseigne incarne une nouvelle génération de crêperies, attachée à la qualité des produits, au fait-maison et à une expérience de restauration décontractée et généreuse.



Chaque recette est imaginée comme une création à part entière, mêlant savoir-faire traditionnel et touches d'audace, pour sublimer les saveurs de saison. Des farines bio, des ingrédients sourcés avec soin, des associations sucrées-salées originales...

Présente dans plusieurs grandes villes de France avec 16 restaurants, L'Atelier Artisan Crêpier séduit une clientèle urbaine en quête d'authenticité, d'équilibre et de plaisir.

Dans une démarche de développement ambitieuse, l'enseigne propose également un modèle de franchise, permettant à des entrepreneurs passionnés de rejoindre l'aventure et de porter la vision de la marque dans toute la France.

Avec sa nouvelle identité et ses animations festives, l'enseigne affirme plus que jamais son positionnement : celui d'un lieu vivant, gourmand et inspirant, où la crêpe devient un véritable art de vivre. www.artisancrepier.com

INFOS PRATIQUES :

L'Atelier Artisan Crêpier Mabillon
10 rue Mabillon, Paris 6e

Réouverture le 19 novembre 2025

