

A detailed, sepia-toned illustration of a cacao tree branch. The branch features large, dark, glossy leaves with prominent veins. A central stem is visible, with several small, round buds or flowers emerging from it. In the lower right foreground, a cacao pod is shown in cross-section, revealing two rows of small, round cacao beans inside. The entire illustration is rendered in a fine-line, engraved style.

L'Atelier du Chocolat

Partager la Passion

●

Bienvenue à L'Atelier du Chocolat

Un concept d'Atelier-Boutique unique sur le marché, encore peu représenté sur le territoire.

●

Un produit iconique, le Bouquet de Chocolat®, et une large collection de créations maison, produits d'exception alliant qualité et raffinement.

●

Une entreprise à taille humaine, portée par des valeurs de transmission, partage et qualité.

●

Un modèle économique attractif avec fabrication en boutique et niveau de marge élevé.



●

La gourmandise
UN MARCHÉ QUI FAIT TOUJOURS RECETTE !



97% des français aiment le chocolat et en consomment au moins une fois par semaine !

12 KG PAR AN ET PAR FOYER !

L'histoire d'amour entre le chocolat et les français s'épanouit toujours ;
avec une propension marquée pour le chocolat noir.

30% des ventes de chocolat sont réalisées
dans les commerces de proximité.

DES ATTENTES DE PRODUITS PLAISIR, SAINS ET RESPONSABLE.





Notre histoire

70 ANS DE PASSION & CREATIVITE

- 1951 : Joseph et Madeleine Andrieu ouvrent leur boutique de pâtisserie-chocolaterie dans le quartier St Esprit de Bayonne, capitale du chocolat en France depuis plus de 4 siècles.
- 1995 : Leur fils Serge Andrieu reprend le flambeau et crée le Bouquet de Chocolat® qu'il déploie avec son épouse Marie-Pierre en un réseau d'Ateliers-Boutiques. Leur fille Nelly dirigera l'entreprise jusqu'en 2024.
- 2012 : l'Atelier du Chocolat investit dans une plantation de cacaoyers au Mexique (Yucatan) pour la sauvegarde de la fève criollo et le développement d'une agriculture locale mieux valorisée.
- 2019 : ouverture des 2 premiers franchisés à Paris et Calais.
- 2024 : l'Atelier du Chocolat rejoint la famille de la Maison Agour, dirigée par Peio Etxeleku, fervent défenseur de la gastronomie basque.

Le saviez-vous ? C'est à Bayonne que le chocolat arrive en France, dans les malles des juifs chassés d'Espagne puis du Portugal par l'Inquisition.

LES CHIFFRES

clés de l'Atelier

1951

création de
L'Atelier du Chocolat
à Bayonne

1

musée du chocolat
à Bayonne

120

salariés
en France

33

boutiques en France
dont 2 franchisés
à Paris et Calais

1995

Création du
Bouquet de
Chocolat®

1

boutique en ligne
Scannez le QR Code
pour la découvrir

12 M€

de chiffre d'affaire
en 2024





●

Notre produit signature

LE BOUQUET DE CHOCOLAT®

C'est en 1995, en voyant une compression du sculpteur César que Serge Andrieu a l'idée de donner à ses fines feuilles de chocolat l'aspect du métal froissé, puis de les casser et de les présenter en bouquet.

C'est la naissance de l'Atelier du Chocolat et du Bouquet de Chocolat®.

Plus gourmand qu'un bouquet de fleurs et plus audacieux qu'une boîte de chocolats, le Bouquet de Chocolat® fait le succès de l'Atelier depuis sa création. Chocolat noir intense, blanc onctueux et lait généreux : les déclinaisons de saveurs des feuilles de chocolat permettent ainsi de varier les plaisirs afin de satisfaire toutes les gourmandises dans un seul bouquet.

Assortiments de 200g à 1kg.

Assortiments de Grandes Origines,
100% lait ou 100% noir.

Compositions personnalisées sur mesure.



Un savoir-faire artisanal

POUR UN ASSORTIMENT LARGE ET VARIÉ

Poursuivre la tradition et explorer sans cesse saveurs, formes et textures ! C'est le credo de nos chocolatiers pour ré-enchanter chaque jour le chocolat.

LES PRODUITS ICONIQUES

Le Bouquet de Chocolat®
Les bouchées à l'unité
Le chocolat de Bayonne

LES SPÉCIALITÉS

Les Feuillants d'Or / Chokilas
Hirukia / Harritsu / Harribil
La Cabosse garnie...

LE CHOCOLAT À CROQUER

Les tablettes
Les Carré messages
Les Carrés souvenirs

LES GRANDS CLASSIQUES

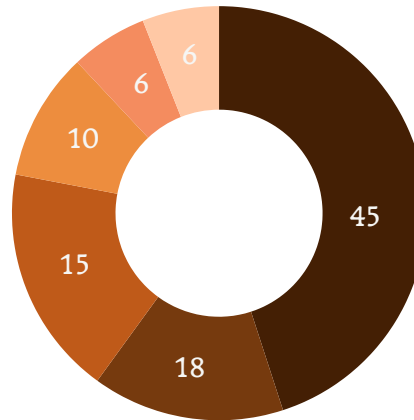
Les Coffrets de chocolat assortis

LES "COMPLÉMENTS DE GAMME"

pour dynamiser l'activité tout au long de l'année
Gamme à pâtisser / Biscuiterie / Confiserie / Glaces...

RÉPARTITION DU CHIFFRE D'AFFAIRE

- Bouquets de Chocolat®
- Bouchées
- Spécialités et Boite de bonbons
- Chocolats à croquer
- Confiseries
- Compléments de gamme





Nos Ateliers-Boutiques UN CONCEPT UNIQUE EN FRANCE

Porteur d'un savoir-faire artisanal, l'Atelier du Chocolat est le seul chocolatier intégrant la fabrication en boutique, face aux clients, des fines feuilles de chocolat qui composent notre Bouquet de Chocolat®.

Place à la force, à la beauté et à la magie de la matière chocolat qui se transforme en fines feuilles sous les gestes habiles des artisans.

- Un savoir-faire distinctif.
- Une expérience client inédite.
- Un modèle économique attractif.

La formation au tablage du chocolat est assurée dans notre chocolaterie de Bayonne par nos maîtres chocolatiers puis en atelier-boutique par nos responsables formatrices.



... QUI RESPIRE L'AMBIANCE D'UN ATELIER

Sous l'éclairage chaleureux de nos suspensions industrielles, découvrez 3 espaces différenciés pour présenter les collections et proposer un véritable parcours de gourmandise. Savoir-faire traditionnel et design contemporain.

Espace 1 : atelier de fabrication

Avec une table froide, un marbre et une étuve, tous les ingrédients sont là pour fabriquer du chocolat et offrir un spectacle gourmand à nos clients.

Espace 2 : le chocolat en vrac

Au poids ou à la pièce, pour des envies immédiates ou des compositions sur mesure.

Plus de 20 variétés de fines feuilles de chocolat et près de 40 recettes de bouchées (pralinés, ganaches, pâtes d'amande, caramel...).

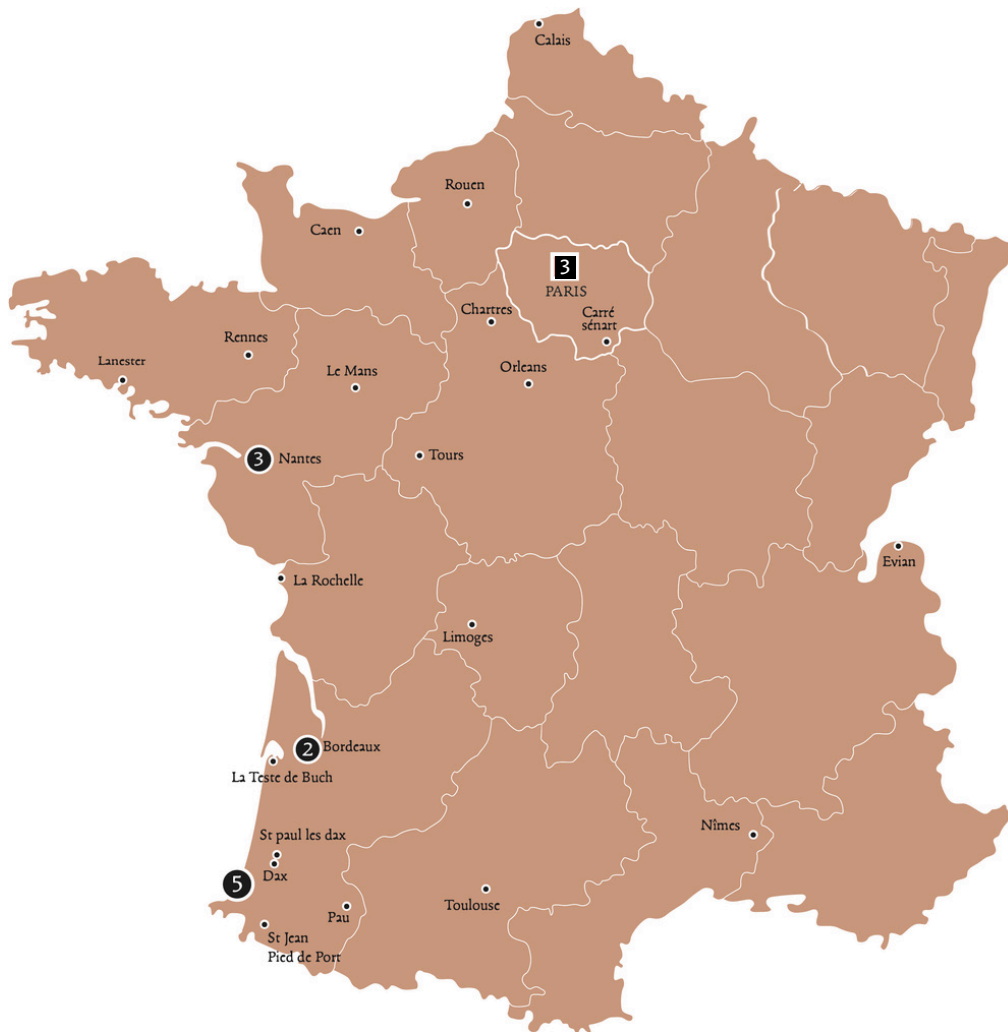
Espace 3 : Les étagères libre-service

Dans nos ateliers-boutiques, chaque détail est pensé pour sublimer l'expérience gourmande de notre clientèle. Nos étagères de rangement, fonctionnelles et modulables, mettent en valeur nos collections : classiques incontournables et créations audacieuses.



33 Ateliers-Boutiques en 2025

UN RÉSEAU À DÉVELOPPER



Critères d'implantation

- Surface de vente de 35 à 60 m².
- Réserve de 20 m² mini.
- Emplacement n°1 en centre ville ou centre commercial leader de l'agglomération.
- Zone de chalandise : villes de plus de 50 000 habitants.

Rejoignez nous
ET DEVENEZ LE CHOCOLATIER
REFERENT DE VOTRE VILLE

Les conditions d'accès

CONTRAT DE FRANCHISE

7 années
renouvelable

DROITS D'ENTRÉE

15 K€ HT

ROYALTIES

3%
du CA HT

Le modèle économique

CA MOYEN
RÉSEAU

350 K€ HT

TAUX DE
MARGE BRUTE

55 à 60 %

INVESTISSEMENT
INITIAL

environ
100 K€
(hors DAB et gros oeuvre)

L'accompagnement avant et après ouverture

- Aide à la sélection d'un local.
- Elaboration du plan d'aménagement de votre boutique.
- Formation initiale complète de 4 à 6 semaines (incluse dans les droits d'entrée).
- Accompagnement à la mise en place et ouverture de votre boutique.