

# Un Patàpain nouvelle génération à Montluçon

mercredi 4 mars 2015 15:28

**Montluçon (03)** L'établissement historique de la marque, ouvert en 1987 en centre-ville, a rouvert le 25 février, après trois mois de travaux.



**Mélina Zagonotte, responsable marketing et communication, Stéphane Prély, directeur général, et Clothilde Bezie, directrice du Patàpain Montluçon.**

Depuis cinq ans, les unités Patàpain sont progressivement rénovées. Celle du centre-ville de Montluçon (03) a rouvert le 25 février, après trois mois de travaux. C'est l'établissement historique de la marque, ouvert en 1987, dans une ville qui compte cinq Patàpain. Les lieux, dirigés par **Clothilde Bezie**, affichent désormais le nouveau concept (blanc, violet, gris, rose), qui s'applique depuis trois ans. *"Nous avons la volonté de bien accueillir la clientèle tout au long de la journée, de satisfaire les petits et les grands et de mettre en avant nos trois métiers"*, explique **Stéphane Prély**, directeur général de Patàpain.

Le concept évolue, se peaufine à chaque rénovation. À Montluçon, il y a des prises USB pour recharger les téléphones portables. *"J'ai vu cela aux États-Unis et j'ai trouvé que c'était une bonne idée. Nous travaillons beaucoup sur le qualitatif, c'est l'outil de travail de nos équipes."* Ici, tout a été démolé et refait à neuf, pour une capacité de 100 places assises et 18 salariés. *"Il faut une unité entre la boutique et les lieux de préparation."*

*"Notre activité se base sur le pain, le café, la restauration rapide, explique **Mélina Zagonotte**, responsable marketing et communication chez Patàpain. À cela nous ajoutons l'activité traiteur depuis 2011, pour les entreprises, les particuliers, avec des verrines, des mini-feuilletés, des tartes, etc. et sur commande."*

## Trois activités, trois zones

La boutique se divise en trois parties avec chacune son comptoir et ses caisses enregistreuses : le pain, les viennoiseries ; une zone café et pâtisseries et la restauration rapide. Cette dernière propose salades, sandwiches, fougasses, pizzas. Avec de temps à autre, un éphémère hamburger. *"Mais nous n'en faisons pas régulièrement. Autrefois, nous avions une enseigne Packman, avec des burgers, mais nous avons tout arrêté à l'arrivée de McDonald's"*, se souvient le directeur. Pour les produits, Patàpain annonce 180 références, en frais de préférence, *"et en circuit court quand c'est possible notamment sur les produits régionaux"*, et tout est préparé sur place. *"Nous visons trois à quatre ouvertures par an, sur le Grand Centre et le Grand Ouest. La prochaine sera à Gerzat. Les créations seront des bâtiments basse consommation"*, explique Stéphane Prély. Et les établissements sont tous sensibles à la gestion des déchets et à la solidarité. *"Partout où c'est possible, nous donnons nos invendus à la Banque alimentaire ou au Secours Populaire. Nous restons une entreprise à taille humaine."*

### En chiffres

- 45 établissements, dont trois franchisés
- 750 salariés
- 52,9 M€ de chiffre d'affaires

Patàpain  
26 boulevard de Courtais  
03100 Montluçon  
[www.patapain.com](http://www.patapain.com)  
Tél. : 04 70 05 88 52

Espace Abonnés 

---

**L'Hôtellerie Restauration** Copyright © - REPRODUCTION INTERDITE