



## Patàpain se pose à Cognac avec de solides ambitions



Damien Perry, 35 ans, est à la tête de ce nouveau magasin, qui entend bien se démarquer face à la concurrence.

Photos G. B.

500m<sup>2</sup> de surface, 29 salariés. L'enseigne de restauration rapide, qui ouvre le 6 mars, débarque en force. Pour se faire une place sur ce secteur concurrentiel.

Ça s'active de toute part, à l'extérieur où les aménagements seront couleur locale avec des rangs de vignes, comme à l'intérieur « où une partie des plafonds sera de teinte cognac aussi », montre Damien Perry, 35 ans, le responsable de l'enseigne « Patàpain », au four et au moulin comme dans les travaux à quelques jours de l'ouverture du magasin, zone de Montplaisir à Cognac, aux abords du rond-point de Crouin.

« Le vendredi 6 mars, précise-t-il, il ne faut pas traîner ». Après « Ma boulangerie café », ouverte en 2017 à Châteaubernard, la boulangerie « Ange » l'an dernier, elle aussi sur le rond-point de Crouin, c'est la troisième boulangerie nouvelle génération, comme on les nomme, qui se pose sur le secteur. « Pour notre enseigne, c'est la 51<sup>e</sup> ouverture », souligne-t-il, la deuxième en Charente après celle d'Angoulême. Une boutique de 500m<sup>2</sup> au plancher dans laquelle officieront 29 salariés, de 6h à 21h, avec des baies vitrées de partout et vue sur l'atelier cuisine, des écrans, un espace repas, détente, un autre « affaire » avec canapés, un côté café et boissons chaudes, un coin enfant. À l'extérieur, des grandes terrasses avec une aire de jeu



[Visualiser l'article](#)

et une centaine de places de parking complètent le tableau. « Patàpain » n'a pas fait dans la dentelle pour son entrée à Cognac. Une concurrence de plus pour les petits boulangers du coin. Une nouvelle qui se profile aussi entre ces grandes enseignes « chaînées » à la force de frappe sans commune mesure, et qui se tirent la bourre à grands coups de promos alléchantes sur le pain et les viennoiseries. Du surgelé cuit sur place chez « Patàpain », en provenance du siège maison, près de Bourges.

Des conventions avec les associations caritatives

*« On proposera ce type d'opérations sur notre espace " côté pain " certes, des offres farine française et pur beurre qui plaisent et s'adressent notamment à une clientèle familiale, mais la boulangerie n'est pas notre créneau majeur », tempère néanmoins Damien Perry. On est plus sur la petite restauration rapide, du midi et du soir ». À l'inverse de son voisin « Ange ». Du snacking (salade, sandwich, pizza, desserts...) qui représente près de 60 % de l'activité de l'enseigne, « élaboré entièrement en boutique en revanche comme la pâtisserie, à consommer sur place ou emporter avec boissons fraîches », indique-t-il. Et de préciser: « Côté produits proposés dans cet espace, on tire sur le premium avec de l'AOC et de l'AOP pour se démarquer de la concurrence. » Comme l'enseigne s'attache à le faire en développant son concept traiteur, du clé en main pour des fêtes et réceptions. Ou encore en jouant la carte du développement durable avec poubelles de tri en magasin « et des biodéchets qui partiront eux en usine de méthanisation, on a signé une convention avec Calitom dans ce cadre. » Une obligation, ceci dit, pour les chaînes de restauration rapide, même si toutes ne s'y plient pas encore. Autres conventions déjà signées par « Patàpain », celles avec la Banque alimentaire, le Secours populaire et les Restos du coeur de Cognac, lesquels récupéreront les invendus de la veille. « Pas de promos sur ces produits donc », souligne Damien Perry, impatient d'ouvrir les portes de cette nouvelle enseigne « qui a sa place à Cognac, il y a de la demande, sinon on ne serait pas là. »*