



# snacking.fr

## La newsletter

Pour recevoir toute l'actualité du snacking

Chercher...

Accueil > Actualités du Snacking > Patàpain rénove et décline son concept

## actus

### L'INVITE

14 Octobre 2015 - 113 vue(s)

## Patàpain rénove et décline son concept



Le 8 octobre dernier, l'enseigne d'origine berruyère Pat à Pain inaugurerait au sein du magasin Leroy Merlin de Saint-Doulchard près de Bourges un nouveau format kiosque shop-in-shop. Cette unité aura valeur de test pour l'enseigne aux 45 restaurants. Le président de Patàpain (53M€ en 2014) Pascal Prély, fils du fondateur, fait donc le point pour Snacking.fr sur les projets de l'enseigne de restauration rapide à la française qui fêtera l'an prochain son trentième anniversaire. Il affiche de belles ambitions pour le réseau, essentiellement succursaliste, qui entend bien tirer son épingle du jeu en collant aux nouvelles tendances de consommation.

Pascal Prély, comment se porte aujourd'hui le réseau Patàpain ?

Avec 53M€ de chiffre d'affaires réalisés en 2014 et une croissance de +2% à périmètre constant, l'enseigne se porte bien. Nous restons pourtant extrêmement vigilants dans le contexte ultra-concurrentiel d'un marché atone de la restauration rapide. Alors qu'au début des années 2000, 50% de notre réseau était franchisé, nous avons fait le choix d'abandonner progressivement ce modèle afin de mieux maîtriser notre concept et son développement. Aujourd'hui, seules 3 unités restent franchisées sur les 45 restaurants que compte Patàpain et nous entendons bien poursuivre dans cette voie quitte à aller moins vite que d'autres enseignes. Cela ne nous empêche pas, grâce à notre équipe de 750 salariés, d'être audacieux et innovant dans nos offres comme dans nos formats de restauration.

Justement 2015 aura été l'année des nouveaux concepts restaurants, quelles sont vos orientations ?

En février, nous avons en effet inauguré notre nouveau concept sur le restaurant historique de Montluçon. Des comptoirs de vente distincts pour la vente à emporter ou la restauration sur place permettent de fluidifier les files d'attente alors que l'unité dispose d'une centaine de places assises. Celle-ci s'articule autour de 3 pôles, clairement matérialisés par des arches, autour des offres phares de l'enseigne. Sur l'espace « Côté Restaurant », les clients peuvent retrouver nos gammes de petite restauration autour de salades, sandwiches, fougasses et autres desserts qui pèsent environ 60% de notre activité. « Côté pain » propose l'ensemble de notre offre pains et viennoiseries tandis que nous avons particulièrement soigné, dans un esprit coffee shop, notre zone « Côté Café » qui propose toute une déclinaison de boissons chaudes et boissons gourmandes créées en exclusivité avec les sirops Monin. Dans le même temps, nous avons initié le développement d'un kiosque au sein d'un magasin Leroy Merlin sur 9m<sup>2</sup> environ avec quelques tables et chaises attenantes. Nous avons l'expérience de ce format grâce à des restaurants éphémères en centre-ville alimentés par un point de vente existant. Ce kiosque mise sur la vente à emporter en mettant en avant les offres de viennoiseries et de boissons chaudes pour les pauses gourmandes, avec également une petite offre sandwich. Avec un investissement forcément moindre en deçà des 100 k€.



Le kiosque Patàpain installé depuis le 8 octobre dans le Leroy Merlin

Ailleurs

Autre restauration

Billet

Chaînes : quoi de neuf côté produit

Circuits alternatifs

Développement durable

Edito

En images

Enquête et sondage

Food trucks

Formation

Fournisseurs

Ils ont ouvert

L'invité

On a aimé

Profession

Rendez-vous

Restauration rapide de chaîne

Restauration rapide indépendante

Sommaire

Vu sur la toile

## nouveautés

### CAPRIMO

Les nouvelles dosettes de cappuccinos aromatisés Caprimo dynamisent la pause gourmande, présentées par boîte de ...

Toutes les nouveautés

**Quel bilan tirez-vous de ces lancements ?**

Nous entendons poursuivre le déploiement du nouveau concept sur d'autres points de vente. Montluçon a en effet vu la famille boissons chaudes progresser de 12% à période comparable et pour le même nombre d'unités vendues. L'objectif sera donc de théâtraliser encore davantage visuellement cet espace et de valoriser l'offre avec de nouveaux écrans. Côté produits, nous lançons en octobre de nouvelles propositions de sandwiches chauds dans la tendance avec un burger « francisé » avec steak charolais et tomme de Savoie AOP, ainsi qu'un nouveau Hot Dog à la saucisse de bœuf. Notre activité traiteur est également amenée à se développer 5 ans après son lancement. Héritée de notre savoir-faire avec des produits très identitaires comme les petits Packman, elle pèse aujourd'hui 3% du CA global de l'enseigne.

**Quels sont vos objectifs pour l'année à venir ?**

Outre la rénovation du restaurant d'Orléans Olivet, deux nouveaux restaurants devraient rapidement voir le jour du côté de Noyers-sur-Cher (41) et Saint Amand Montrond (18) au premier semestre 2016. 2 ouvertures supplémentaires sont également visées l'an prochain. Notre stratégie reste basée sur la qualité de notre accueil, la fraîcheur de nos produits et un prix accessible. Notre ticket moyen très abordable – autour de 5€ en moyenne, et 7€ au déjeuner – est en tout cas une vraie force.

**PARIS BAGUETTE**  
La deuxième boulangerie Paris Baguette du groupe coréen SPC située dans le 2<sup>e</sup> arrondissement de ...  
[Tous les concepts](#)

Tags : Patâpain - Pascal Prély - Leroy-Merlin saint-doulchard -

RÉAGIR 

Commentaires (0)



 **L'INVITE**

28 Septembre 2015

**Maison Pradier, la griffe parisienne chic aux grandes ambitions**

Avec 10 boutiques et kiosques au compteur, 2 projets d'ouverture avant la fin de l'année et 11 M€ de CA attendus, la Maison Pradier trace son sillon sur la place ...

[lire la suite](#)



 **L'INVITE**

13 Septembre 2015

**Oup's, avec son tout 1€ amorce déjà son déploiement avec 2 unités parisiennes en octobre**

Le concept 100% libre-service monté cette année par Daniel Franco à Boulogne a touché sa cible. De quoi pousser son fondateur, Daniel Franco à enclencher son déploiement en propre et ...

[lire la suite](#)



 **L'INVITE**

5 Septembre 2015

**Rapid & Resto, le salon d'automne dédié aux métiers de la restauration rapide**

Rapid & Resto se tient les 16 et 17 septembre à Paris, quels sont les points forts de ce rendez-vous ? L'automne est un moment stratégique après la saison d'été. Rapid Resto ...

[lire la suite](#)

**Partenaires**

- France Pizza
- Leaders Club
- Snarr
- Sandwich&Snack Show
- Observatoire de la Franchise
- QR code
- Goozty
- Food Service Vision
- Npd
- FBE
- Horeka

**Magazine France Snacking**

- Qui sommes-nous
- Lire France Snacking
- Abonnez-vous
- Votre compte abonné
- Mentions légales
- Publicités
- Contact
- Actualités
- Toute l'actualité
- Concepts
- Tous les concepts en image

**Paroles d'experts**

- Tous les dossiers experts
- Guide
- Guide fournisseurs
- Nouveautés produits
- Evènements
- Calendrier des évènements
- Annonces
- Les petites annonces

- container principal -->