

Franchise Expo Paris

Du dimanche 17 mars au mercredi 20 mars 2019
Porte de Versailles, Pavillon 2.2, Hall 3, Stand N77



« La gourmandise et la créativité sont les gènes de L'Atelier du Chocolat, qui nous guident chaque jour pour faire vivre à nos clients une expérience multi sensorielle ».

Catherine Vinales
Présidente de L'Atelier du Chocolat

Le chocolat, une bouchée sûre !

En 2017, chaque Français a consommé en moyenne 7 kilos et 300 grammes de chocolats, ce qui fait de la France le 5^e plus grand consommateur de chocolat dans le monde.* C'est à Bayonne, **capitale française du Chocolat** que nos chocolatiers et chocolatières peaufinent leurs recettes. De la sélection des matières nobles à la délicate conception des ganaches, rien n'est laissé au hasard pour faire de notre chocolat l'un des emblèmes de la **Gastronomie Basque**.

L'Atelier du Chocolat : un lieu de création unique

Dans leurs écrins aux effluves chocolatés, nos franchisés sont les réels artisans de nos gourmandises. L'**Atelier du Chocolat** est le seul chocolatier en France à s'adonner à l'**art du tablage**. Chaque matin, le légendaire **Bouquet de Chocolat®** prend vie devant les yeux gourmands des passants. Place aux sculpteurs de cacao qui offrent aux feuilles de chocolat maison **100% beurre de cacao**, la plus éminente interprétation de la matière. Savoureusement inspiré des œuvres de l'artiste César, le **Bouquet de Chocolat®** se réinvente au gré des 33 saveurs qui le compose, et des multiples possibilités de personnalisation.

*Selon l'enquête, *Chiffres clés 2017 des industries de la chocolaterie*, menée par le Syndicat du Chocolat.

Le savoir-faire au service de la qualité

L'Atelier du Chocolat, c'est avant tout un savoir-faire artisanal précieux au service du goût et de la créativité. C'est à Bayonne, que le premier **Atelier-Boutique** est né.

Ce **concept unique allie** à la fabrication, un conseil personnalisé et une offre adaptée à la diversité des préférences gourmandes de chacun, amateurs de grands crus ou simples adeptes des bonnes choses. Fin précurseur de papilles, l'**Atelier du Chocolat**

innove et réenchante les spécialités à l'origine de sa renommée, tout en restant à l'écoute des attentes de son environnement, à l'image de la première **gamme bio & bien être** tout chocolat.



Feuillants, Chokilas, bonbons Ilbarritz, Biscuiterie, gamme à pâtisser, galets des Gaves, mini-mendiants, orangettes, rochers sésame ou chocolat blanc, tablettes sans sucres, gamme Basque, bouchées pistaches, ganaches fruitées, pralinés ou amandes caramélisées... **la liste est longue et le plaisir sans fin.**



Un accompagnement personnalisé

Rejoindre l'Atelier du Chocolat, c'est **faire le choix d'une entreprise à taille humaine** et d'une écoute attentive quant à la mise en place d'outils adaptés aux problématiques quotidiennes de chaque franchisé.

Un plan d'action annuel accompagne les démarches d'animation boutique et de fidélisation de la clientèle.

La formation au tablage du chocolat est assurée dans notre chocolaterie de Bayonne par nos maîtres chocolatiers, et dans nos ateliers-boutiques.

Notre service marketing résolument gourmet et créatif est le garant du renouvellement régulier des collections permanentes et saisonnières. L'Atelier du Chocolat s'est également un blog et un site internet, prescripteurs de nos chocolats tout comme de belles idées à pâtisser. www.atelierduchocolat.fr

Nous croquer, c'est nous adopter !

Des réponses à vos questions, des certitudes pour vos papilles, notre équipe vous attend du 17 au 20 mars lors de la nouvelle édition du Franchise Expo Paris, Hall 3, **Stand N77**.

Paris Expo Porte de Versailles

1, place de la Porte de Versailles Pavillon 2.2, 75015 PARIS
charlotte.farouault@atelierduchocolat.fr – 05 59 55 70 22

