



ITW VIDÉO



On parle de nous : | Instagram, Facebook, TikTok

Linktree. Make your link do more.

* Linktree / Nov 14

MAMATTE, UN CONCEPT DEVENU FRANCHISE



Mamatte est la franchise des boulangeries – cafés née à Amlens. Un concept de boulangerie hybride qui associe «l'amour du bon produit et l'amour du client», maîtres-mots de son fondateur Maxime Lefebvre.

Au fil d'un parcours aventureux, il a ouvert cinq magasins et affiche le plan ambitieux de 30 nouveaux franchisés d'ici cinq ans.

Par Benoit MALEPLATE

Maxime Lefebvre incarne la résolution de l'entrepreneur – créateur, avec dans ses bagages la volonté d'indépendance, le besoin irrésistible de développer ses idées, son lot de doutes et de résilience. Boulanger – pâtissier de formation, il s'est très vite mis à son compte à l'âge de 21 ans, avec «La boîte à pain», la première entreprise qu'il a créée en 2009 et qu'il a fait évoluer pour devenir ce qu'elle est aujourd'hui. «L'activité de départ était de vendre des pains et viennoiseries sur les marchés de la région, explique Maxime. J'ai monté le fournil dans un appartement qui était aussi une ancienne boulangerie, je fabriquais la nuit et je vendais le jour». Épaulé par sa mère et son petit frère pour surmonter la fatigue,

il a d'emblée pu vivre de sa production, il a en même temps pris conscience de son sens du commerce très aigu, de la relation particulière qu'il aime développer avec ses clients. «J'ai besoin d'être aimé», avoue-t-il, mais c'est aussi pour cela que je veux leur donner de la qualité.

«La boîte à pain» est devenue «Chez Maxime» en 2012, lorsqu'il rachète sa première boulangerie à Couvieux, une commune de l'Oise où le commerçant avait bien senti la demande de la population à l'occasion de ses marchés. Maxime Lefebvre développe ainsi la boutique pendant six ans, de quatre salariés, elle était même passée à 14 personnes au moment de la revente en 2017. Mais déjà l'année précédente, il avait fait l'acquisition de son premier magasin à Amiens, un ancien salon de thé situé

rue de Noyon, sur 300 m² dont 110 m² de magasin. C'est là qu'il façonne les prémices du futur concept Mamatte : «La révolution du salon de thé allié à l'hybridation des métiers de la boulangerie. Avec 30 places assises, j'ai ajouté l'offre des petits-déjeuners, des déjeuners et des goûters. J'avais le modèle en tête, précise Maxime, je voulais surtout sortir de l'archétype des pièces montées de mariages, un travail qui demande une forte technicité mais à faible rendement».

BIENTÔT À NANTES ET BORDEAUX

«Chez Maxime Amiens» est là aussi un succès dès la première année. Le concept germe et se développe totalement au rachat en 2019 du magasin de Longueau, un ancien restaurant de 450 m² au sud-est d'Amiens. «C'était un gros pari, en périphérie de ville, avec l'idée d'aller encore plus loin dans l'exploitation de l'espace, d'y mettre 100 places assises et des canapés, d'en faire un véritable lieu de vie où les gens se sentent chez eux». Dans son offre à la clientèle, Maxime Lefebvre ajoute encore ses plats du jour, ses buffets à volonté matin, midi et soir, sept jours sur sept. Indéniablement, le volume de production devient énorme. Il investit donc plus de deux millions d'euros cette même année pour créer son propre laboratoire de fabrication de 650 m² à Amiens-Nord. Dans la foulée, il ouvre son deuxième magasin en centre-ville d'Amiens, place Gambetta, début 2020... à l'arrivée de la crise du covid. «Une catastrophe économique, nous sommes passés à côté de toutes les aides puisqu'elles étaient calculées sur



© Cyrille Stuy

EN CHIFFRES

6,5 M€
de CA

120
COLLABORATEURS

5 MAGASINS en 2025,
30 MAGASINS
d'ici 5 ans



l'année N-1 et nous venions d'ouvrir. Le seul moyen de tenir était de s'endetter, fin 2022 nous avions trois magasins ouverts qui tournaient tous très bien, mais avec des dettes. La période a été très difficile, nous étions à deux doigts de faire une procédure de redressement».

Maxime Lefebvre courbe l'échine, doute, marque le pas mais ne lâche pas l'affaire, fortement appuyé par ses équipes dont il salue l'implication. À l'inverse, il se relance avec un nouveau magasin à Lille, le poids de la dette aura finalement eu la vertu de le pousser à s'en sortir. Fort de ses expériences et confiant en son concept désormais éprouvé, Maxime imagine à ce moment le système de franchise, entraînant selon lui «la collaboration d'entrepreneurs engagés et indépendants là où je ne pourrai plus être présent. Je me suis formé au métier de franchiseur et j'y vois le modèle idéal pour développer mon concept». Un concept renommé Mamatte, «le surnom de ma grand-mère qui correspond parfaitement aux liens familiaux et aux valeurs que véhicule l'entreprise». Les trois premières franchises Mamatte à Amiens, Longueau et Reims font déjà leurs preuves et concluent leur année 2025 en croissance. Maxime Lefebvre a maintenant lancé le développement de l'enseigne dans toute la France. Nantes, Bordeaux et les Yvelines seront les prochaines boulangeries-café Mamatte d'un projet ambitieux d'une trentaine de magasins dans les cinq ans à venir.



© Cyrille Stuy

[Actualités](#) [Communauté](#) [Article partenaire](#)

ARTICLE PARTENAIRE

#Franchise.Mamatte, des valeurs humaines au service d'un lieu hybride où la boulangerie épouse la restauration

23 Février 2025 - 1566 vue(s)

[Twitter](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#) [Email](#)

#Franchise.Mamatte, des valeurs humaines au service d'un lieu hybride où la boulangerie épouse la...

Powered by Podie

00:00

00:00



À l'approche du salon Franchise Expo Paris des 15 et 16 mars, nous vous proposons un rendez-vous exclusif quotidien avec ceux qui font bouger le marché. Durant les quelques semaines qui nous séparent de ce rendez-vous unique, nous mettons quotidiennement en lumière un dirigeant, une enseigne, un groupe partenaire dans le cadre de notre dernier magazine spécial franchise qui vient de paraître. 25 interviews inédites pour découvrir les forces et les atouts de ces acteurs incontournables, comprendre leur vision et, surtout, saisir les opportunités qu'ils offrent aux entrepreneurs souhaitant se lancer en franchise. Pourquoi les rejoindre ? Quels sont leurs modèles de réussite ? Quels avantages proposent-ils à leurs franchisés ? Ces dirigeants, dont la plupart seront présents sur le salon, partagent avec vous leur expérience et leurs ambitions pour 2025. Que vous soyez en quête d'un projet porteur ou simplement curieux d'en savoir plus sur les enseignes qui feront l'actualité cette année, restez connectés ! Dans l'univers bouillonnant de la boulangerie, Maxime Lefebvre est parvenu à créer une place à part pour son enseigne Mamatte en moins de dix ans. L'artisan a créé des points de vente où chaque jour ses clients se rencontrent et se rassemblent autour d'une offre mélangeant les métiers de boulanger et de restaurateur. Le savoir-faire entretenu par l'entreprise et ses équipes se partage désormais au travers de la franchise, avec un modèle optimisé.

Mamatte est connue pour ses gourmandises et ses points de vente accueillants. Pouvez-vous nous raconter son histoire et les grandes étapes de ce concept de boulangerie-café ?

Tout d'abord, Mamatte n'est pas un concept ! C'est le fruit d'un parcours, le mien : je suis boulanger-pâtissier, j'ai commencé à vendre mes produits sur les marchés de l'Oise à 21 ans. J'ai tout de suite été bon pour le commerce : j'aime les gens, j'aime échanger, embrasser... Après avoir exploité ma première boulangerie pendant six ans à Gouvieux (Oise), le constat est sans appel : je dois changer de modèle pour évoluer ! En 2015, j'ouvre à Amiens pour créer un lieu de vie avec 30 places assises, prolongeant ainsi l'échange avec la clientèle. Le succès est immédiat, grâce notamment au fait que nous faisons littéralement de la cuisine dans une boulangerie. Quatre ans plus tard, je pousse plus loin l'hybridation en ouvrant à Longueau, en périphérie d'Amiens : j'y déploie des buffets tout au long de la journée. Nous adaptons le modèle pour une seconde implantation amiénoise, en 2021, sur la place Gambetta. Lille et ses 2 boutiques viendront un an plus tard. Grâce à beaucoup de tests et d'innovations, Mamatte se rapproche ainsi de la « coffee bakery » telle qu'elle est exécutée outre-Atlantique, avec des brunchs le week-end, une cuisine minute et un service à table adaptés à la restauration rapide. Il s'agit d'un positionnement unique à l'échelle de la boulangerie française.

Pouvez-vous nous détailler les valeurs de votre enseigne ? Comment accompagnez-vous vos franchisés pour les placer au cœur de lieux de vie où le pain rencontre la restauration ?

Mon objectif est d'inscrire Mamatte dans la durée. Cela passe par la satisfaction totale de nos clients : ce n'est pas un hasard si notre équipe de vente est composée de « chouchouteurs ». Chacun doit se sentir comme à la maison, avec une prestation de qualité. C'est un impératif qui est difficilement conciliable avec le développement en succursale : une boutique ne sera jamais aussi bien tenue que son patron. La franchise prend ainsi tout son sens, en plus d'être un excellent moyen pour partager la valeur, tout comme la location-gérance. En se développant, l'entreprise peut offrir des perspectives aux talents qui la composent... mais aussi à nos partenaires, à l'image des producteurs de blé ancien auxquels nous sommes fidèles.



Quels sont les outils que vous avez mis en place afin d'accompagner vos partenaires tout au long de leur parcours d'entrepreneur ?

Nous avons été accompagnés par un cabinet spécialisé dans la structuration en franchise pendant un an. Réussir n'est pas la même chose que faire réussir. Mamatte s'est ainsi dotée d'un solide process de formation, répartie sur 13 semaines, et d'outils pour réaliser les projets de nos partenaires, en les suivant tout au long du contrat de franchise. Ma volonté a également été de simplifier l'exploitation d'un point de vente. Nous disposons ainsi d'un laboratoire central, fabriquant pains, gâteaux et viennoiserie de qualité pour l'ensemble des unités. Les franchisés se concentrent sur la satisfaction de leurs clients et collaborateurs, tout en disposant d'une communication performante. Mamatte offre ainsi le même niveau de service qu'une grande enseigne avec un véritable supplément d'âme.

Quelles sont vos ambitions de développement pour les années à venir ? Souhaitez-vous diversifier vos typologies de formats et d'implantations ?

La réussite du réseau passera par la réussite des franchisés. Qu'il s'agisse de Charlotte à Reims, dont l'établissement est le premier ouvert en franchise depuis fin 2024, ou de Thierry, qui était notre directeur opérationnel pendant quatre ans et qui a repris deux points de vente, nos partenaires sont avant tout des pionniers, prêts à accompagner le développement d'une jeune enseigne et à rejoindre une aventure humaine. Nous fédérons de vrais commerçants et managers, qui exploitent leurs affaires au quotidien. Grâce à la force de ce collectif, Mamatte devrait atteindre 27 boutiques d'ici à cinq ans. Notre format hybride, sans concurrence sur le marché de la franchise, nous ouvre de grandes opportunités.

A retrouver sur Franchise Expo Paris Stand W150

EN CHIFFRES

3 en propre

2 en franchise

1 en location-gérance

600 à 900 k€ d'investissement

250 m² surface moyenne

9 à 12 € HT de ticket moyen

2 M€ HT de CA des unités

LES CHIFFRES CLES

Création 2016

Apport perso 150 k€

Droit d'entrée 40 k€ formation incluse

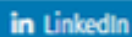
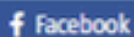
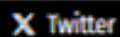
Royalties 5 % + 1,5 % de redevance communication

[Article à retrouver dans le dernier magazine France Snacking qui vient de paraître en version digitale](#)



Restauration. Gyraya et Mamatte gagnent leur Passeport pour la Franchise 2024

25 Septembre 2024 - 2278 vue(s)



Restauration. Gyraya et Mamatte gagnent leur Passeport pour la Franchise 2024

Powered by Podie

00:00

00:00



Lors de la 8e édition du concours Passeport pour la Franchise 2024, les concepts de restauration Gyraya et Mamatte se sont illustrés aux côtés des autres lauréats. Gyraya, spécialiste de la cuisine grecque, et Mamatte, boulangerie hybride innovante, ont su conquérir le jury par la solidité de leur modèle et leur potentiel de développement en franchise. Ces enseignes prometteuses confirment la vitalité et l'innovation dans le secteur de la restauration. 3 autres marques et concepts, ont été récompensés Method Drone, Arbres & Co et Tschoeppé.

La soirée de remise des Passeports pour la Franchise 2024, qui s'est tenue ce 25 septembre dans les locaux de la **Fédération Nationale des Caisses d'Épargne**, au sein de l'Hôtel de Boisgelin à Paris, a célébré l'innovation et le dynamisme du secteur de la franchise en France. Cet événement a mis en lumière des concepts prometteurs, récompensés pour leur potentiel de développement en franchise, avec le soutien d'**Antoine Charlanne**, directeur du marché des professionnels de la Caisse d'Épargne, partenaire historique du concours, et de Jean-Baptiste Gouache, avocat spécialiste du domaine, fondateur des Passeports pour la Franchise. Dans son discours d'ouverture, Jean-Baptiste Gouache a souligné l'importance de la franchise en France, un secteur en pleine expansion qui, a-t-il rappelé, regroupe 2 035 réseaux et génère plus de 88 mds€ de chiffre d'affaires, tout en employant près d'un million de personnes. Il a insisté sur le caractère vertueux de ce modèle, où un entrepreneur franchisé peut reproduire le succès d'un concept sous la direction d'un franchiseur, bénéficiant ainsi d'un cadre structurant et d'un accompagnement permanent. C'est dans cette logique que le concours « **Passeport pour la Franchise** » s'inscrit, avec pour objectif de préparer les entrepreneurs à maîtriser les complexités du métier de franchiseur. Antoine Charlanne, Directeur des marchés professionnels Caisse d'Épargne a, quant à lui, rappelé la mission de la banque dans le soutien au développement économique des territoires, en soulignant les similitudes entre le modèle de la franchise et celui de leur réseau coopératif. Il a réaffirmé l'engagement de son institution à accompagner les entrepreneurs dans la réussite de leurs projets.

La restauration à l'honneur

La cérémonie a vu cinq concepts se démarquer, avec, pour ce qui nous concerne plus directement en restauration, les enseignes Gyraya et Mamatte, qui ont su conquérir le jury (dans lequel figurait France Snacking). Gyraya, fondé par **Tom Igounet et Charles Couturier** (à droite sur la photo), s'est imposé avec son concept de cuisine grecque, déjà implanté à Montpellier et Bordeaux. Le double lauréat a reçu le prix Développement de réseau et le prix spécial Frey, offrant notamment une année de loyer gratuit dans l'un des centres commerciaux de plein air de Frey, un atout stratégique pour leur expansion. « *Et une aubaine, ont expliqué les deux entrepreneurs qui nourrissent des ambitions de développement en franchise et recherchent de nouveaux partenaires* ». Mamatte, de son côté, créé par **Maxime Lefebvre** (représenté par deux de ses collaboratrices), a remporté le prix Spécial Restauration grâce à son modèle hybride de boulangerie et restauration. Avec déjà plusieurs implantations dans les Hauts-de-France mais aussi depuis peu à Reims où l'enseigne a posé pavillon, Mamatte est prêt à étendre son réseau de franchise, soutenu par un concept mature et une infrastructure solide. Pour Lionel Régis, responsable Pôle Franchise à la Caisse d'Épargne (en haut sur la photo), la banque est clairement à l'écoute des projets de développements ambitieux en réseau.

Trois autres enseignes ont également été récompensées pour leur originalité et leur potentiel en franchise :

- **Method Drone**, prix Création de réseau, propose une solution innovante de nettoyage de toitures et façades via drones, un marché en pleine croissance.
- **Arbres & Co**, prix Spécial Services, offre une approche unique de la pépinière urbaine avec des services de coaching pour aider les clients à réinventer leurs espaces verts.
- **Tschoeppe**, prix Spécial Retail, se distingue par sa production de portails, clôtures et pergolas en aluminium sur mesure, avec une stratégie de franchise accessible.

Les lauréats bénéficieront de plus de 250 000 euros en dotations sous forme de prestations d'experts pour les accompagner dans la structuration de leurs réseaux et accélérer leur développement.

ÉCONOMIE

Les boulangeries Mamatte s'exportent hors de Picardie

Le 19 et le 20 juin, deux nouvelles boulangeries Mamatte ouvrent à Lille. L'enseigne lancée en Picardie vise aussi une expansion partout en France grâce à un système de franchise.



Maxime Lefebvre, patron des boulangeries Mamatte.

GUILLAUME BERNARD

Les Amiénois connaissent les boulangeries Mamatte, anciennement Maxime Boulangerie. Maxime Lefebvre, patron de l'enseigne, possède deux boutiques en centre-ville d'Amiens, une à Longueau, ainsi qu'un atelier de fabrication à Amiens. C'est désormais au tour des Lillois de les découvrir. Le 19 et le 20 juin, ce natif de l'Oise qui a commencé à vendre son pain sur les marchés, ouvre deux nouvelles boutiques dans la ville.

« J'ÉLARGIS SANS CESSER MON OFFRE »

Un élargissement de son marché, mais surtout, un prolongement de son concept. « Les boulangeries Mamatte, ce sont avant tout des lieux de convivialité. Je veux que mes clients y

passent le plus de temps possible. Donc j'élargis sans cesse mon offre : formule petit-déjeuner, midi, café, format afterwork, bar à vin... », explique le boulanger.

Dans une de ses nouvelles boutiques lilloise, il compte par exemple développer une formule brunch à volonté le week-end. « Cette nouvelle boutique comptera une centaine de places assises pour un espace de 250 mètres carrés », développe Maxime Lefebvre.

UNE PRISE DE RISQUE ?

Pour l'enseigne picarde, c'est une prise de risque. « En ouvrant nos succursales à Lille, nous passons de 60 à 90 salariés. Forcément c'est un pari. Mais il est tenté en connaissance de cause », assure-t-il. Une confiance qui est le signe d'un

concept qui marche ? « On ne va pas dire qu'il n'y a pas de problème. Comme toutes les PME, on a des difficultés économiques liées à l'après Covid, à la hausse de prix de l'énergie. Mais commercialement on fonctionne, on donne envie à des gens. Alors on tente cette expansion », développe Maxime Lefebvre.

Pas question non plus de redouter la concurrence, nombreuse à Lille. « Pour nous tout le monde est un concurrent : la moindre boulangerie, le café du coin, la sandwicherie... C'est pour cela que nous devons sans cesse nous distinguer des autres », continue le boulanger. Le Picard croit fortement en son concept. « Si on ne prend aucun risque dans la vie, on n'avance pas. Se marier c'est prendre un risque, avoir un enfant aussi », sourit-il. ■

Des franchises pour s'agrandir ?

Pour l'heure, les différentes boulangeries sont toutes des succursales de l'enseigne Mamatte. Mais pour pouvoir prétendre à une telle croissance, Maxime Lefebvre mise sur le système des franchises. Les enseignes dites franchisées n'appartiendront pas à Maxime Lefebvre mais profiteront de son savoir-faire, de son concept et de son accompagnement. En contrepartie, ces boutiques verseront une redevance

à la maison mère Mamatte. La première boutique franchisée de la marque devrait ouvrir en 2024 à Reims. Mamatte ambitionne l'ouverture de 24 boutiques franchisées d'ici 5 ans sur le territoire national pour un chiffre d'affaires d'environ 37 millions d'euros.

À l'heure actuelle, elle compte 5 boutiques pour un chiffre d'affaires de 4,5 millions d'euros.

L'HOMME DU JOUR

MAXIME LEFEBVRE



Maxime Lefebvre, boulanger entrepreneur de 35 ans originaire de l'Oise et déjà à la tête de trois boutiques à Amiens, ouvre sa quatrième boulangerie-café Mamatte, à Lille place Rihour, ce lundi 19 juin. Il lance aussi officiellement sa franchise. Avec cette 4^e boulangerie, l'entreprise va passer de 60 à 90 salariés. Mamatte ambitionne l'ouverture de 24 boutiques d'ici 5 ans.

Boulangerie, café et bar à croissants : Mamatte ouvre une boutique de 250 m² à Lille

On a trouvé notre nouveau QG gourmand : la boulangerie-café Mamatte, qui ouvre place Rihour à Lille. Au menu : pain au levain, plats salés, gâteaux XXL et bar à croissants !

C'est un véritable temple de la gourmandise qui ouvre ses portes ce mardi 20 juin 2023, au 35 place Rihour à Lille. Mamatte est une boulangerie-café où l'on peut acheter son pain et des viennoiseries, mais pas que ! L'espace de 250 m² décoré avec goût permet de profiter d'une pause gourmande tout au long de la journée : du petit déjeuner au goûter, en passant par la pause déjeuner. Et tous les week-ends, des brunchs à volonté sont proposés. La boutique lilloise fait encore plus fort en proposant un... bar à croissants ! Un nouveau concept que le fondateur de l'entreprise, Maxime Lefebvre, souhaite étendre à ses futurs établissements.

Une passion made in Hauts-de-France

Mamatte, c'est une success story comme on les aime, qui a vu le jour dans les Hauts-de-France. Son créateur, Maxime Lefebvre, 36 ans, a débuté son apprentissage en boulangerie, à l'âge de 14 ans. « Mais sans conviction au début, l'apprentissage était et est encore considéré comme une voie de

garage. Les premières années ont été difficiles, c'était à la dure. Quand on débute à 14 ans, on n'est pas prêt », nous raconte celui qui est aujourd'hui un chef d'entreprise accompli. Après avoir un temps quitté cette voie, Maxime reprend goût à la fabrication du pain.

À l'âge de 21 ans et durant 2 ans, il vend sur les marchés son pain au levain naturel, fabrique la nuit, dans un fournil monté dans un appartement. En 2012, il reprend une petite boulangerie à Gouvieux dans l'Oise, où il vit. Mais très vite, il se rend compte qu'un aspect essentiel lui manque : « en boutique, on n'avait pas le temps de nouer une relation avec les clients. Ils viennent acheter leur pain et leur croissant et repartent ». Or, depuis toujours, Maxime est « avant tout passionné par l'amour des gens. J'ai toujours voulu faire du bon pour faire plaisir aux clients ».

Il a alors l'idée de créer « un lieu de vie hybride. Les gens peuvent venir prendre leur pain mais aussi se poser pour prendre un café et travailler,

se retrouver entre copines pour un goûter... Je ne veux pas qu'on vienne juste parce qu'on a besoin de pain, mais parce qu'on a envie d'acheter son pain chez Mamatte. » La première boutique du genre ouvre alors à Amiens en 2016, puis deux autres magasins sont inaugurés en 2019 et 2021, ainsi qu'un atelier de production de 800 m² au nord d'Amiens.

Bar à croissants et brunch à volonté le week-end

En juin 2023, Maxime Lefebvre installe sa quatrième boutique Mamatte à Lille avec, en parallèle, la reprise d'une boulangerie de quartier au 22 rue de Roubaix où le pain est fabriqué. « Ça fait longtemps que je veux m'installer à Lille, la ville a une énergie de dingue ! Et j'avais flashé sur le local de Rihour il y a plus de 4 ans. »

Anciennement occupé par le saloir de thé Réveille, le local a entièrement été réagencé et décoré avec soin. D'une superficie de 250 m², répartis sur deux niveaux avec une terrasse de 60 places, la boutique lilloise permet à Maxime de proposer toutes ses idées.

« On a mis nos tripes, notre âme et tout notre argent dans ce projet ! Alors il faut que ça marche fort, on a des objectifs très ambitieux. »

Dès l'entrée, on trouve évidemment toute la gamme de pains au levain, produits à Lille. Ainsi que toutes les viennoiseries, confectionnées de manière



Des pâtisseries XXL à la découpe sont proposées. Hervine Mahaud

artisanale dans l'atelier de production amiénois. Pour le déjeuner, ou pour emporter chez soi le soir, la vitrine salée offre sandwiches, tartes, quiches, salades et autres plats préparés. Pour le goûter, de gros gâteaux présentés en bande se découpent à la demande, sous les yeux des clients.

À Lille, on trouve aussi la dernière nouveauté de l'enseigne : le bar à croissants, qui permet aux clients de personnaliser leur viennoiserie. Elle est garnie minute d'un assortiment de 6 parfums au choix : praliné, choco noisettes, spéculoos, compotée de fraises, de cerises ou pomme tatin.

Pour accompagner le sucré ou le salé, un bar servant boissons chaudes, fraîches, et même du vin, a été installé.

À l'étage, on retrouve une grande salle, et des espaces plus cosy, pour prendre une pause

gourmande. Et c'est ici que, tous les week-ends, des brunchs à volonté sont proposés.

Une brigade de chouchouteurs à Lille

Pour créer une expérience inoubliable, une équipe de 30 « chouchouteurs » sera aux petits soins des gourmands. Car, pour Maxime, la satisfaction de ses clients est au cœur de son métier. « Comme on teste plein de nouvelles choses, ça nous arrive de nous tromper. Surtout au début, on ne sera pas parfait. Mais si on est hyper accueillants avec nos clients, ils pardonneront ces imperfections. »

Si le succès escompté est au rendez-vous, Maxime Lefebvre a prévu de développer Mamatte en franchise et ambitionne l'ouverture de 24 boutiques d'ici 5 ans. La boutique lilloise est ainsi la vitrine du concept proposé aux futurs partenaires franchisés.

Une chose est sûre, vous n'avez pas fini d'entendre parler de Mamatte !

● Hervine Mahaud

■ Infos pratiques : Mamatte, 2 adresses à Lille : 35 place Rihour et 22 rue de Roubaix, tous les jours de 7h à 20h. Plus d'infos sur mamatte.fr



La boulangerie-café Mamatte a ouvert ses portes au 35 place Rihour, à Lille. Hervine Mahaud



Un bar a aussi été installé. Hervine Mahaud

Picard surgelés débarque à Sainghin-en-Mélantois avec un énorme entrepôt



Picard surgelés s'installe à Sainghin-en-Mélantois (Nord), avec un grand entrepôt. GXO

Les surgelés Picard arrivent à Sainghin-en-Mélantois (Nord) ! Pas avec un magasin mais grâce à un énorme entrepôt. Ce qu'il faut savoir.

Le nouvel entrepôt des surgelés Picard vient tout juste d'être inauguré à Sainghin-en-Mélantois (Nord). Et il est énorme : 4800 m² !

53 magasins Picard, 128 en 2026

Plus précisément, ce sont Picard Surgelés et GXO qui ont inauguré leur nouvel entrepôt logistique dédié à l'entreposage et à la préparation des commandes. Cette plateforme

renforce l'infrastructure logistique de Picard dans le cadre de son plan de croissance Proxima.

Elle doit « répondre aux ambitions de développement de l'enseigne, mais également à des enjeux opérationnels et de réduction de l'impact environnemental lié à ses transports ».

En septembre 2021, les GXO et Picard officialisaient ainsi leur collaboration. Pour accueillir l'activité du géant des surgelés, une extension de 4 800 m² a été construite, comprenant 3 200 m² de stockage en froid négatif ainsi qu'un quai frais de 600 m².

Cet entrepôt desservira à partir de la mi-juin, 53 magasins Picard, avec l'objectif d'en couvrir 128 d'ici 2026 implan-

tés dans le nord et l'est du pays, mais aussi en Belgique et au Luxembourg. Picard compte plus de 1 100 magasins en France et ambitionne d'ouvrir 40 points de vente supplémentaires chaque année d'ici 2026.

« L'ouverture de ce nouvel entrepôt est une étape clé. Nous sommes résolument engagés à faire rayonner Picard et l'ensemble de notre écosystème de partenaires à travers des pratiques respectueuses de l'homme et de son environnement. La chaîne logistique est un maillon indispensable au regard de ces enjeux », souligne Pascal Neveu, directeur Supply Chain de Picard Surgelés.

● Nicolas DEMOLLIEN

MAMATTE DÉVELOPPE SON CONCEPT DE BOULANGERIE HYBRIDE

Maxime Lefebvre, des boulangeries Mamatte (anciennement Maxime) à Amiens, va ouvrir en juin deux nouvelles boutiques à Lille. Un concept de boulangerie-restauration sur place ou à emporter, qui casse les codes de la boulangerie traditionnelle, et qu'il souhaite franchiser.



© LISE VERBEKE

Maxime Lefebvre va ouvrir en juin deux nouvelles boutiques à Lille.

La relation avec le
teur des boulangeries amiénoises
Mamatte, 60 salariés, 4,5 millions
de chiffre d'affaires en 2022.
« Quand j'avais ma boulangerie à
Gouvieux dans l'Oise, j'étais frustré
que les gens entrent 20
secondes, achètent et repartent ». D'où
l'idée de lancer un concept de
boulangerie hybride, avec du pain bien
sûr, des viennoiseries et pâtisseries,
mais aussi des plats chauds, des quiches,
des salades, sandwiches ou des tartines,
auxquels s'ajoutent les brunchs à
volonté le week-end. Et un
endroit
où les déguster. « Quand j'ai
ouvert ma première boutique
près de la gare à Amiens en 2016,
avec 30 places assises, c'était
totalement nouveau, surtout
pour une boulangerie et dans

un espace aussi grand. Je voulais
un vrai lieu de vie ».

1,5 MILLION D'EUROS INVESTIS

L'entrepreneur possède déjà trois
boutiques à Amiens, ainsi qu'un
atelier de production de viennoiseries
et de pâtisseries, de 800 m²,
à Amiens nord, capable « d'approvisionner
une vingtaine de boutiques ». Et il ouvre
deux autres magasins à Lille cet été.
La boutique principale, de 280 m²,
est située place Rihour, ainsi qu'une
autre boulangerie, qui sera plus petite,
à 300 mètres, avec uniquement de la
vente. Ces ouvertures représentent un
investissement d'1,5 million d'euros,
dont 10 % d'apport en fonds propres.
La boutique principale lilloise
ressemblera sensiblement à celle
du centre-ville d'Amiens, avec
quelques idées nouvelles, « j'en

ai 400 à la seconde », plaisante
l'entrepreneur. « Il y aura un bar à
croissants, avec une tireuse pour les
garnir, pistache, praline, etc. ». Mais
aussi un vrai bar, de 8 m², pour les
after-work, afin d'attirer une nouvelle
clientèle. « Mon métier de base, c'est la
boulangerie. Mais je suis avant tout
commerçant, je n'ai pas de codes, ni
de limites ». La clientèle de son
magasin principal d'Amiens évolue
tout au long de la journée. Le matin,
on vient se poser pour travailler,
l'après-midi, ce sont les familles pour
le goûter. « Le pain, c'est 12 % de
notre chiffre d'affaires, le goûter 25 à
30 % de notre chiffre d'affaires, et la
consommation sur place, c'est la moitié ».

DES OUVERTURES EN FRANCHISES

Avec ces deux nouvelles boutiques
à Lille, l'entrepreneur vise les 7
millions de chiffre d'affaires. « Et 27
millions dans les cinq ans, avec les
franchises ». Car ce concept, l'entrepreneur
souhaite l'exporter dans toute la France.
Son objectif est de signer une à deux
franchises cette année, puis deux ou
trois en 2024. « J'ouvrirai d'autres
boutiques en propre, mais je reste prudent »,
ajoute l'entrepreneur. Car la crise du
Covid a encore des conséquences
aujourd'hui. « J'ai ouvert mon deuxième
magasin en périphérie d'Amiens, avec 100
places, 2 mois avant le confinement,
et le troisième était déjà dans les
cartons ». S'il a obtenu un décalage
de ses prêts (PGE et Bpifrance), il doit
aujourd'hui les payer. À cela s'ajoute la
crise énergétique, qu'il a dû répercuter
sur les prix, « plus 10 à 15 % », tout en
maintenant une baguette traditionnelle
à 1 euro, « c'est mon apport au
panier anti-inflation ».

Lise Verbeke

Mamate développe son concept de boulangerie hybride

Maxime Lefebvre, des boulangeries Mamatte (anciennement Maxime) à Amiens, va ouvrir en juin deux nouvelles boutiques à Lille. Un concept de boulangerie – restauration sur place ou à emporter, qui casse les codes de la boulangerie traditionnelle, et qu'il souhaite franchiser.

La relation avec le client avant tout. Tel est le fil conducteur de la carrière de Maxime Lefebvre, 36 ans, créateur des boulangeries amiénoises Mamatte, 60 salariés, 4,5 millions de chiffre d'affaires en 2022. "Quand j'avais ma boulangerie à Gouvieux dans l'Oise, j'étais frustré que les gens entrent 20 secondes, achètent et repartent". D'où l'idée de lancer un concept de boulangerie hybride, avec du pain bien sûr, des viennoiseries et pâtisseries, mais aussi des plats chauds, des quiches, des salades, sandwiches ou des tartines, auxquels s'ajoutent les brunchs à volonté le week-end. Et un endroit où les déguster. "Quand j'ai ouvert ma première boutique près de la gare à Amiens en 2016, avec 30 places assises, c'était totalement nouveau, surtout pour une boulangerie et dans un espace aussi grand. Je voulais un vrai lieu de vie".

1,5 million d'euros investis

L'entrepreneur possède déjà trois boutiques à Amiens, ainsi qu'un atelier de production de viennoiseries et de pâtisseries, de 800 m², à Amiens nord, capable "d'approvisionner une vingtaine de boutiques". Et il ouvre deux autres magasins à Lille cet été. La boutique principale, de 280 m², est située place Richour, ainsi qu'une autre boulangerie, qui sera plus petite, à 300 mètres, avec uniquement de la vente. Ces ouvertures représentent un investissement d'1,5 million d'euros, dont 10 % d'apport en fonds propres.

La boutique principale lilloise ressemblera sensiblement à celle du centre-ville d'Amiens, avec quelques idées nouvelles, "j'en ai 400 à la seconde", plaisante l'entrepreneur. "Il y aura un bar à croissants, avec une tireuse pour les garnir, pistache, praline, etc.". Mais aussi un vrai bar, de 8 m², pour les after-work, afin d'attirer une nouvelle clientèle. "Mon métier de base, c'est la boulangerie. Mais je suis avant tout commerçant, je n'ai pas de codes, ni de limites". La clientèle de son magasin principal d'Amiens évolue tout au long de la journée. Le matin, on vient se poser pour travailler, l'après-midi, ce sont les familles pour le goûter. "Le pain, c'est 12 % de notre chiffre d'affaires, le goûter 25 à 30 % de notre chiffre d'affaires, et la consommation sur place, c'est la moitié".

Des ouvertures en franchises

Avec ces deux nouvelles boutiques à Lille, l'entrepreneur vise les 7 millions de chiffre d'affaires. "Et 27 millions dans les cinq ans, avec les franchises". Car ce concept, l'entrepreneur souhaite l'exporter dans toute la France. Son objectif est de signer une à deux franchises cette année, puis deux ou trois en 2024.

"J'ouvrirai d'autres boutiques en propre, mais je reste prudent", ajoute l'entre-

preneur. Car la crise du Covid a encore des conséquences aujourd'hui. "J'ai ouvert mon deuxième magasin en périphérie d'Amiens, avec 100 places, 2 mois avant le confinement, et le troisième était déjà dans les cartons". S'il a obtenu un décalage de ses prêts (PGE et Bpifrance), il doit aujourd'hui les payer. À cela s'ajoute la crise énergétique, qu'il a dû répercuter sur les prix, "plus 10 à 15 %", tout en maintenant une baguette tradition à 1 euro, "c'est mon apport au panier anti-inflation". Poursuivez votre lecture



https://www.lejournaldesentreprises.com/sites/lejournaldesentreprises.com/files/styles/facebook_share/public/2023-06/Maxime-Lefebvre-va-ouvrir-en-juin-deux-nouvelles-b-3889029.jpeg?h=f3cc2111&itok=b5YUIDC5

Maxime Lefebvre va ouvrir en juin deux nouvelles boutiques à Lille. — Photo : Lise Verbeke



https://www.lejournaldesentreprises.com/sites/lejournaldesentreprises.com/files/styles/landscape_web/public/2023-06/Maxime-Lefebvre-va-ouvrir-en-juin-deux-nouvelles-b-3889029.jpeg?h=f3cc2111&itok=3rpVhkn_

Mamatte s'ouvre à la franchise



Maxime Lefebvre fait de ses boulangeries de véritables lieux de vie.

Le concept de boulangerie-café initié par Maxime Lefebvre s'apprête à ouvrir un quatrième établissement à Lille avant de se lancer dans l'affiliation.

Nouveau concept pour nouveau coup d'accélérateur dans le développement de Mamatte. Le boulanger Maxime Lefebvre ambitionne l'ouverture de 24 boutiques d'ici 5 ans. La nouvelle boulangerie-café qui sera inaugurée dans quelques jours place Rihour à Lille affiche le nouveau concept architectural de l'enseigne qui est dès à présent proposé en franchise.

Après avoir vendu son pain et ses viennoiseries sur de nombreux marchés des Hauts-de-France, Maxime Lefebvre a ouvert sa première boulangerie à Amiens en 2016 sous l'enseigne Maxime Boulangerie. En 2019, le concept se peaufine avec l'inauguration d'un deuxième établissement à Longueau où une offre de buffet à volonté est mise en scène le week-end. L'idée d'une boulangerie-café naît alors de cette expérience. La même année s'ouvre aussi un atelier de production de 800 m² pour la réalisation des pâtisseries et viennoiseries, tandis

que l'enseigne adopte l'appellation Mamatte, avec l'inauguration d'une deuxième boulangerie à Amiens.

Avec l'ouverture au cœur de Lille, Mamatte entend élargir sa notoriété et passer à la vitesse supérieure en se développant sur tout le territoire par le biais de la franchise. L'enseigne propose des lieux conviviaux en zone urbaine ou piétonne dont la surface est comprise entre 300 et 500 m². Il est possible de s'y restaurer du petit-déjeuner à l'afterwork et le week-end, en passant par le déjeuner et le goûter.
Juin 2023

<https://www.neorestauration.com/article/mamatte-s-ouvre-a-la-franchise,69091>

ÉDITION HAUTS-DE-FRANCE — 9 JUIN 2023

AMIENS

Mamatte développe son concept de boulangerie hybride



Maxime boulangerie, désormais Mamatte, c'est trois boutiques à Amiens et une à Lille qui va ouvrir mardi prochain. Mais le grand projet de Maxime Lefebvre, le créateur et PDG de Maxime c'est la création d'une franchise, Mamatte.



Alors qu'est ce qui vous pousse aujourd'hui à lancer cette franchise avec cet objectif ambitieux : 24 boutiques d'ici cinq ans partout en France ?

Maxime Lefebvre, PDG de Maxime et de Mamatte : Je suis quelqu'un de projet et je suis convaincu que les personnes qui m'accompagnent au quotidien ne sont fédérées que par des projets. On a toujours voulu développer notre enseigne et on a choisi la franchise parce qu'on aime profondément le modèle gagnant-gagnant avec un système de franchise ?

Ça se fera comme à Amiens, dans ces boutiques, en lien avec les producteurs locaux ?

Oui, on essaie de toujours avoir les meilleurs produits. Ce n'est pas toujours évident de travailler uniquement avec des producteurs mais on accorde un soin particulier à l'approvisionnement.

Ca veut dire que par exemple, imaginons que vous créez une boutique dans les Bouches-du-Rhône, elle va travailler avec des producteurs des Bouches du Rhône ou de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur ?

Exactement, on aura un certain nombre de partenaires locaux dans chaque boutique, notamment pour la farine. On essaiera d'avoir des paysans meuniers par région en fonction de nos implantations. L'objectif, c'est d'avoir la meilleure qualité possible.

On le sait le début de l'année a été difficile pour le secteur de la boulangerie et notamment pour les plus petites avec l'explosion des coûts de l'énergie. Comment ça s'est passé pour vous ?

Ca été compliqué pour notre activité mais tous les gens qui produisent du pain en France aujourd'hui subissent de plein fouet ces augmentations. On a un modèle assez hybride, on ne dépend pas que de la fabrication du pain, mais le pain est très énergivore en énergie. Donc je suis très inquiet pour l'avenir de notre profession, notamment pour les petits artisans. Mais il faut s'adapter, être résilient et trouver d'autres leviers. Les augmentations de prix ont malheureusement été inévitables. Parfois, ça ne suffit pas. J'ai beaucoup de confrères qui ferment leurs portes et c'est très malheureux. C'est un cycle, on espère avoir de meilleurs jours dans les années à venir. Il faudra s'adapter, c'est évident.

<https://www.francebleu.fr/emissions/la-nouvelle-eco-en-picardie/maxime-le-boulangier-lance-sa-franchise-7374768>



La boulangerie café Mamatte lance sa franchise

À l'occasion de l'ouverture de la quatrième boulangerie café Mamatte à Lille, Maxime Lefebvre propose son concept à la franchise.

Mamatte est un lieu convivial dans un mélange hybride entre la boulangerie et le café branché, initié par Maxime Lefebvre. Il inaugurera prochainement sa quatrième boulangerie place Rihour à Lille. Cette boutique se présente comme un lieu de vie, d'expérience et de destination pour casser les codes du métier.

Chez Mamatte, on n'y achète pas que du pain. Il est possible de s'y installer toute la journée pour manger, du petit-déjeuner au goûter, sur place ou en prenant à emporter.

Inscrit dans l'ADN de la marque, son atout est le brunch du week-end « buffet gourmand à volonté ».



Pour accentuer l'expérience client, à leur arrivée, ils sont pris en charge par un « chouchouteur ». Celui-ci sera disponible à chaque instant pour les conseiller, et leur faire vivre un moment sur mesure. Les « chouchouteurs » de Mamatte se retrouvent aussi bien à l'accueil, au service en salle ou derrière les fourneaux.

Mamatte s'ouvre à la franchise

Après plusieurs années, Mamatte se sent plus mûre pour développer son concept vers l'avenir, en l'ouvrant à la franchise, comme en témoigne le communiqué de presse.

Maxime Lefebvre est convaincu qu'aimer les gens et faire plaisir sont les conditions indispensables pour être un bon commerçant.

Pour lui, devenir franchisé Mamatte, c'est concentrer son énergie vers le développement de son propre établissement mais aussi être ambassadeur de l'enseigne.

D'ici 5 ans, Mamatte ambitionne l'ouverture de 24 boutiques sur le territoire national avec un chiffre d'affaires d'environ 37 millions d'euros.

Le parcours de Maxime Lefebvre

Il débute son apprentissage à 15 ans, sans passion particulière. Entrepreneur dans l'âme, il vend rapidement du pain au levain naturel sur les marchés.

En 2012, il ouvre sa première boulangerie dans l'Oise, puis son concept boulangerie – café « Maxime Boulangerie » à Amiens, en 2016.



En 2019, il affine son concept et ouvre une seconde boutique, à Longueau près d'Amiens. Il propose une offre buffet à volonté le week-end : le marqueur de l'enseigne est trouvé. En parallèle, il ouvre un atelier de production de 800 m² pour la réalisation des pâtisseries et viennoiseries. Une troisième boulangerie verra le jour en 2021.

« Maxime Boulangerie » devient « Mamatte », en 2022, pour s'ouvrir à la franchise.

« Mamatte représente exactement ce que j'ai toujours voulu offrir : de la générosité, de l'authenticité ainsi que des lieux chaleureux qui donnent envie de rester avec nous. Pour résumer, un supplément d'âme qui pour moi, fait la différence ! » explique Maxime Lefebvre.

<https://www.mamate.fr/>

QUELQUES CHIFFRES :

Création en 2016 90 collaborateurs 4,50M€ en 2022

4 boutiques à Amiens et Lille 1 atelier de production

40K€ d'investissement pour ouvrir une franchise Unobjectif

de 24 boutiques franchisées Mamatte en 2028

<https://www.latoque.fr/actualites/article/841224/la-boulangerie-cafe-mamatte-lance-sa-franchise>

LE JEUNE RÉSEAU NORDISTE MAMATTE SOUHAITE DUPLIQUER EN FRANCHISE SON CONCEPT DE BOULANGERIE-CAFÉ

Concept de « boulangerie-café » lancé à Amiens en 2016, Mamatte compte cinq adresses en propre et prévoit de se déployer sur le territoire français avec des partenaires franchisés.

Une nouvelle « boulangerie-café » à l'enseigne **Mamatte** vient d'ouvrir ses portes à Lille, place Rihour. Il s'agit de la quatrième boutique pour ce jeune réseau créé en 2016 à Amiens par Maxime Lefebvre, « boulanger entrepreneur », à l'époque sous le nom **Maxime Boulangerie**, devenu **Mamatte** (le petit nom donné à la grand-mère du fondateur...) en 2022.



Ce nouveau point de vente lillois, qui occupe 200 m² sur deux étages et dispose d'une terrasse de 60 places, constitue également **l'établissement pilote** du concept, que son créateur entend désormais développer en franchise.

Regroupant cinq unités en propre suite à l'ouverture en juin 2023 d'une nouvelle adresse à Roubaix, **Mamatte** a pour objectif d'ici 2028 d'atteindre 24 boutiques à son enseigne sur le

territoire français, générant environ 37 M€ de **chiffre d'affaires** prévisionnel (contre 4,5 M€ réalisés en 2022).

Né dans la Somme, Mamatte est un concept de « boulangerie-café » lancé en 2016

La « boulangerie-café » Mamatte qui vient d'ouvrir à Lille se veut « un lieu convivial à l'ambiance contemporaine et chaleureuse, un mélange hybride entre boulangerie gourmande et café branché où il fait bon se retrouver tout au long de la journée ». Un concept expérimenté dans le quartier de la gare à Amiens depuis 2016 et dupliqué en 2019 à Longueau, dans la Somme, avec le lancement d'un « offre buffet à volonté ». Puis en 2021 place Gambetta à Amiens, avec des « brunchs à volonté ».

« Mamatte représente exactement ce que j'ai toujours voulu offrir : de la générosité, de l'authenticité ainsi que des lieux chaleureux qui donnent envie de rester avec nous. Pour résumer, un supplément d'âme qui pour moi, fait la différence ! », explique Maxime Lefebvre dans un communiqué.

Conçues comme « un lieu de vie, d'expérience et de destination qui casse les codes du métier », les boutiques à l'enseigne proposent, sur place ou à emporter, une offre salée et sucrée de sandwiches, salades, quiches, plats préparés, viennoiserie, tartelettes et gâteaux fabriqués « à base de farines sourcées et locales et des produits frais, locaux et bio quand c'est possible ». Sur place, le client est accueilli par un « chouchouteur », « vendeur au grand smile, qui prend soin de nos clients, les faisant se sentir comme à la maison », selon la définition de la tête de réseau. A noter : l'unité-pilote de Lille, propose deux nouveaux services : un « bar à croissants » et des « pâtisseries XXL à partager ».

Ouvert à la franchise, Mamatte a pour objectif d'atteindre 24 boutiques en France d'ici 2028



Pour son **déploiement en franchise**, « Mamatte *recherche avanttoutdes personnes avant de rechercher des lieux* », indique la **tête de réseau**. Il n'y a pas de ville ciblée en particulier : l'enseigne vise des locaux de 300 m² environ dans des centres-villes très vivants, et prévoit de nouer des partenariats avec des paysans meuniers locaux. A noter : pour la réalisation des pâtisseries et viennoiseries, le réseau s'appuie sur un atelier de production de 800 m², ouvert en 2019 dans l'agglomération d'Amiens.

Il n'y a pas d'obligation d'être **boulangier** ou cuisinier pour **devenir franchisé Mamatte** : « *Il faut avant tout avoir des qualités de leadership importantes* », souligne Maxime Lefebvre. Ce dernier ne recherche pas d'investisseurs, « *mais des gens qui exploitent leurs affaires au quotidien* », sachant qu'une boutique à l'enseigne emploie en moyenne entre 15 et 25 personnes. L'**investissement** moyen à prévoir pour ouvrir un point de vente est d'environ 1 M€, dont 300 000 € d'**apport personnel**.

Boulangerie : le jeune réseau Mamatte se lance en franchise (franchise-magazine.com)

LILLE

: LAVOIXDUNORD.FR

Lille : la boulangerie et bar à croissants Mamatte vient d'ouvrir place Rihour

Ce lundi 19 juin, la boulangerie-café Mamatte ouvre ses portes place Rihour à Lille. Un concept original avec son fameux « bar à croissants » mais pas que ! La boulangerie Mamatte propose à ses clients « une offre à tous les moments de la journée ».

Depuis lundi, la place Rihour compte un petit nouveau. La boulangerie Mamatte, lancée par Maxime Lefebvre, artisan boulanger de profession, est un hommage rendu à sa grand-mère, « *c'est quelqu'un de généreux, qui veut toujours faire plaisir* ». Volonté dont a hérité Maxime dans son commerce. Pour cela, il s'est entouré d'une équipe de jeunes « chouchouteurs » pour servir ses clients.

Bar à croissants

Cet endroit mêle les plaisirs de la boulangerie traditionnelle à ceux du café, le tout sur des airs de jazz dans une ambiance chaleureuse. On y trouve un « bar à croissants » où il est possible de **garnir son croissant selon ses envies**. Pour les amateurs de brunch, une offre est disponible tout au long de la journée. Le midi, la boulangerie sert des sandwiches et des petits plats. Il se pourrait que des « soirées d'after-work » arrivent prochainement.

Enfin, l'espace barista se compose d'un large choix de boissons style coffee shop, parmi elles figurent le smoothie avocat-vanille ou encore le latte lavande chocolat blanc.

Après plusieurs années passées à vendre son pain sur les marchés, Maxime Lefebvre regrettait de ne pas pouvoir « *passer un moment avec les clients* ». Il crée donc la première boulangerie Mamatte en 2016 à Amiens pour faire naître des moments d'échanges autour du pain et des pâtisseries. À Rihour, la boulangerie accueille près de 100 places assises réparties sur deux étages. Hébergée dans un bâtiment historique, l'espace de restauration jouit d'une belle architecture. Maxime explique avoir conservé « *ce qu'il y a de beau dans l'ancien* ».



Mamatte ouvre une 4e unité et se déploie en franchise



Maxime Lefebvre - ©Mamatte

En mai, c'est sur la place Rihour (Lille – 59) qu'ouvrait la **4e boulangerie-café Mamatte**. Ce lieu de 200 m² sur deux étages, doté d'une terrasse de 60 couverts, se veut contemporain et chaleureux, mêlant boulangerie gourmande et café branché.

L'ouverture de ce nouvel établissement est l'occasion pour Maxime Lefebvre, boulanger entrepreneur à l'origine du concept, de présenter ses nouveautés : un bar à croissants et des **pâtisseries XXL à partager** et personnalisables.

Cette ouverture marque également le lancement officiel de Mamatte en franchise : le groupe espère ouvrir 24 boutiques supplémentaires d'ici 5 ans, atteignant ainsi un CA de 37 M€.

On a testé Mamatte – Lecafé boulangerie nouvelle génération à Lille



Mamate est une boulangerie nouvelle génération où on trouve des dingeries à grignoter. A la fois boulangerie, café, bar à croissants, brunch. Un lieu de vie gourmand qui propose de bonnes choses autour d'un marketing positif. Situé sur la place Rihour à Lille, Mamatte possède un bel espace et une terrasse pour s'installer à tout moment de la journée. Une tentative réussie de transformer la traditionnelle boulangerie en lieu cool où on est content de passer du temps. Belle perf' !

Un café boulangerie nouvelle génération



Quand tu rentres chez Mamatte, tout le monde a le smile. Les vendeuses sont des "couchouteuses", le sourire est donc de mise. Plusieurs corners sont là pour répondre aux différentes envies. Sucrée, salée, boisson. Derrière et à l'étage, plusieurs espaces pour s'installer. Décoration chaude et cosy. Canapé ou à table, c'est vous qui choisissez. Dehors, deux terrasses permettent de profiter du soleil au coeur de la ville. QR code pour passer sa commande. La boulangerie est donc un café spacieux aux allures de petit palais de la gourmandise où on trouve des produits qui modernise le genre de la boulangerie.

Des croissants fourrés et des Mademoiselles en pâtisseries signatures



Quand on lorgne sur les étals de Mamatte, ça donne envie de faire des petites folies. On est interpellés par des pâtisseries feuilletées fourrées à différents parfums (choco fraise, praliné, cerise...). Les Mademoiselles. On part sur l'option chocolat.



Il y a aussi des gâteaux à la coupe à partager, type Tiramisu, cheesecake, fraisier. Les viennoiseries sont belles et on apprend qu'on peut fourrer son croissant (praliné, choco noisette, Speculoos, compotée de fraise, cerise ...). Bon, 2,60€ le croissant fourré mais quand t'es gourmand, ça se tente facilement.

Des croissants salés le midi, des brunchs le samedi et dimanche



Niveau salé, ça fuse aussi ! Formule petit dej, lunch et brunch à volonté le samedi et dimanche. On retrouve des bowls et des sandwiches originaux pour manger le midi, dont le croissant au saumon. Des toasts en tout genre, des tartines à tout va. Bref, de

quoi manger avec des sandwiches sous toute les formes. On y trouve également quelques pains spéciaux comme le crousti miel (canon).



Comme tout café qui se respecte, le corner barista offre une belle proposition en boissons chaudes pour se faire plaisir à tout moment de la journée. Un belle adresse de gourmandise avec du choix, des idées et de l'espace, en plein coeur de Lille. Succès garanti.

Mamatte café boulangerie Lille

35 place Rihour – Lille

03 20 40 05 70

Ouvert tous les jours

On a testé [Mamatte - Le café boulangerie nouvelle génération à Lille](https://citycrunch.fr) (citycrunch.fr)

Boulangerie, café et bar à croissants... Mamatte ouvre une boutique de 250m² à Lille

On a trouvé notre nouveau QG gourmand : la boulangerie-café Mamatte, qui ouvre place Rihour à Lille. Au menu : pain au levain, plats salés, gâteaux XXL et bar à croissants !



La boulangerie-café Mamatte a ouvert ses portes au 35 place Rihour, à Lille. ©Hervine Mahaud

C'est un véritable **temple de la gourmandise** qui ouvre ses portes ce mardi 20 juin 2023, au **35 place Rihour à Lille**. Mamatte est une **boulangerie-café** où l'on peut acheter son **pain** et des **viennoiseries**, mais pas que ! L'espace de 250 m² décoré avec goût permet de profiter d'une pause gourmande tout au long de la journée : du **petit déjeuner** au **goûter**, en passant par la **pause déjeuner**. Et tous les week-ends, des **brunchs à volonté** sont proposés. La **boutique lilloise** fait encore plus fort en proposant un... **bar à croissants** ! Un nouveau concept que le fondateur de l'entreprise, **Maxime Lefebvre**, souhaite étendre à ses futurs établissements.

Une passion made in Hauts-de-France

Mamate, c'est une success story comme on les aime, qui a vu le jour dans les Hauts-de-France. Son créateur, Maxime Lefebvre, 36 ans, a débuté son apprentissage en boulangerie, à l'âge de 14 ans. « Mais sans conviction au début, l'apprentissage était et est encore considéré comme une voie de garage. Les premières années ont été difficiles, c'était à la dur. Quand on débute à 14 ans, on n'est pas prêt », nous raconte celui qui est aujourd'hui un chef d'entreprise accompli. Après avoir un temps quitté cette voie, Maxime reprend goût à la fabrication du pain.



À l'âge de 21 ans et durant 2 ans, il vend sur les marchés son pain au levain naturel, fabriqué la nuit, dans un fournil monté dans un appartement. En 2012, il reprend une petite boulangerie à Gouvieux dans l'Oise, où il vit. Mais très vite, il se rend compte qu'un aspect essentiel lui manque : « en boutique, on n'avait pas le temps de nouer une relation avec les clients. Ils viennent acheter leur pain et leur croissant et repartent ». Or, depuis toujours, Maxime est « avant tout passionné par l'amour des gens. J'ai toujours voulu faire du bon pour faire plaisir aux clients ».



On retrouve toute la gamme de gâteaux et viennoiseries. ©Hervine Mahaud

Il a alors l'idée de créer « un lieu de vie hybride. Les gens peuvent venir prendre leur pain mais aussi se poser pour prendre un café et travailler, se retrouver entre copines pour un goûter... Je ne veux pas qu'on vienne juste parce qu'on a besoin de pain, mais parce qu'on a envie d'acheter son pain chez Mamatte. » La première boutique du genre ouvre alors à Amiens en 2016, puis deux autres magasins sont inaugurés en 2019 et 2021, ainsi qu'un atelier de production de 800 m² au nord d'Amiens.

Bar à croissants et brunch à volonté le week-end

En juin 2023, Maxime Lefebvre installe sa quatrième boutique Mamatte à Lille avec, en parallèle, la reprise d'une boulangerie de quartier au 22 rue de Roubaix où le pain est fabriqué. « Ça fait longtemps que je veux m'installer à Lille, la ville a une énergie de dingue ! Et j'avais flashé sur le local de Rihour il y a plus de 4 ans. »

[Anciennement occupé par le salon de thé Réveille](#), le local a entièrement été réagencé et décoré avec soin. D'une superficie de 250m², répartis sur deux niveaux avec une terrasse de 60 places, la boutique lilloise permet à Maxime de proposer toutes ses idées.

« On a mis nos tripes, notre âme et tout notre argent dans ce projet ! Alors il faut que ça marche fort, on a des objectifs très ambitieux. »

Dès l'entrée, on trouve évidemment toute la gamme de pains au levain, produits à Lille. Ainsi que toutes les viennoiseries, confectionnées de manière artisanale dans l'atelier de production amiénois. Pour le déjeuner, ou pour emporter chez soi le soir, la vitrine salée offre sandwiches, tartes, quiches, salades et autres plats préparés. Pour le goûter, de gros gâteaux présentés en bande se découpent à la demande, sous les yeux des clients.



Sandwichs, tartes et plats salés pour prendre un déjeuner sur place ou à emporter. ©Hervine Mahaud



À Lille, on trouve aussi la dernière nouveauté de l'enseigne : le bar à croissants, qui permet aux clients de personnaliser leur viennoiserie. Elle est garnie minute d'un assortiment de 6 parfums au choix : praliné, choco noisettes, spéculoos, compotée de fraises, de cerises ou pomme tatin.

Pour accompagner le sucré ou le salé, un bar servant boissons chaudes, fraîches, et même du vin, a été installé.



Le lieu a été savamment décoré pour profiter d'une pause gourmande en plein cœur de Lille. ©Hervine Mahaud

À l'étage, on retrouve une grande salle, et des espaces plus cosy, pour prendre une pause gourmande. Et c'est ici que, tous les week-ends, des brunchs à volonté sont proposés.

Une brigade de chouchouteurs à Lille

Pour créer une expérience inoubliable, une équipe de 30 « chouchouteurs » sera aux petits soins des gourmands. Car, pour Maxime, la satisfaction de ses clients est au cœur de son métier. « Comme on teste plein de nouvelles choses, ça nous arrive de nous tromper. Surtout au début, on ne sera pas parfait. Mais si on est hyper accueillants avec nos clients, ils pardonneront ces imperfections. »

Si le succès escompté est au rendez-vous, Maxime Lefebvre a prévu de développer Mamatte en franchise et ambitionne l'ouverture de 24 boutiques d'ici 5 ans. La boutique lilloise est ainsi la vitrine du concept proposé aux futurs partenaires franchisés. Une chose est sûre, vous n'avez pas fini d'entendre parler de Mamatte !

Infos pratiques : Mamatte, 2 adresses à Lille: 35 place Rihour et 22 rue de Roubaix, tous les jours de 7h à 20h. Plus d'infos sur [le site de Mamatte](#), sur [Instagram](#) et [Facebook](#).

Boulangerie, café et bar à croissants... Mamatte ouvre une boutique de 250m² à Lille | Lille Actu



France Bleu Picardie

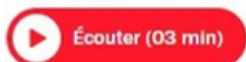
Radio

16 juin 2023

Interview

Interview en direct de Maxime Lefebvre dans l'émission La Nouvelle Eco le vendredi 16 juin 2023 sur France Bleu Picardie.

Maxime le boulanger lance sa franchise



Diffusion du 16 juin 2023

Lien vers l'audio [ici](#).



NRJ Lille

Radio

Semaine du 20 juin 2023

Annonce

Annonce de l'ouverture de la boutique de Lille et découverte de l'offre brunch dont 3 à gagner sur l'antenne