tartelettes
PARIS

DOSSIER de PRESSE

2021-2022

De l'ouverture à la première année challengeante, sous l'influence de la pandémie mondiale

Juin 2021 -

Sommaire

05 Tartelettes, une histoire de reconversion

07 Une équipe de gourmands

09 Le concept

11 La qualité

13 L'offre

15 Notre Best seller

17 Le lieu, l'identité visuelle

19 Les cours et l'immersion

21 La digitalisation

23 Médias et partenariats

25 La diversification de l'offre

27 Nos ambitions

“ Tartelettes, c’est l’aventure d’un couple d’épicuriens, toujours en quête de bonnes adresses food. ”

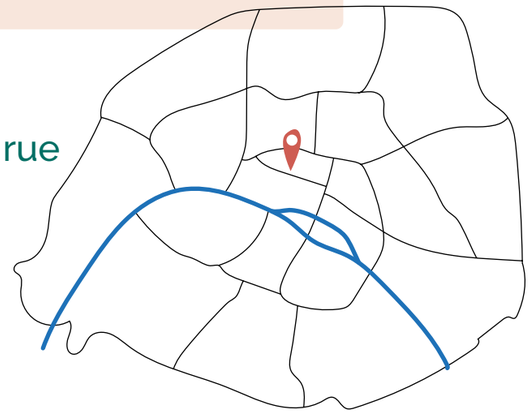
TARTELETTES, UNE HISTOIRE DE RECONVERSION

Arnaud - Chef Pâtissier, ancien Data Scientist, a troqué ses requêtes SQL et ses fichiers Excel pour la ganache montée et la pâte sucrée. Il a obtenu son CAP en candidat libre en 2016 et a décidé de tout quitter pour lancer Tartelettes en octobre 2019.

Suzuka - Responsable Marketing & Service travaillait encore dans l’e-commerce à l’ouverture de la boutique. Après avoir accompagné Arnaud dans l’ombre sur les différentes étapes du projet, elle l’a rejoint officiellement en février 2020 pour prendre la direction de l’équipe marketing & service.

En sommes, l’un créé les produits tandis que l’autre pense la commercialisation. Ces deux étapes permettent ainsi au plus grand nombre de gourmands de pouvoir en profiter allègrement;
Un véritable duo complémentaire !

Ainsi Tartelettes a vu le jour au 102 rue Montmartre, à 2 pas du quartier de Montorgueil !



« Ancien Data Scientist, ex-cuisinier ou étudiante en droit en reconversion, il n'y a pas de profil type chez Tartelettes. C'est pourquoi cette équipe mixte est très hétéroclyte.»

UNE ÉQUIPE DE GOURMANDS

Plaisir

Prendre du plaisir dans son quotidien mais également pouvoir en donner. Le partage et la gourmandise, voilà ce qui motive le plus l'équipe. Pure produits de la pâtisserie ou reconvertis, Tartelettes est une équipe de passionnés toujours prête à égayer les papilles des plus gourmands.

Bienveillance

Le travail en équipe et l'esprit d'entraide, ce sont ces points fondamentaux qui permettent d'aller ensemble vers un but commun. La bienveillance fait également partie des maîtres mots de nos services. A la manière de l'hospitalité japonaise, dite "omotenashi", l'accueil client se veut être à l'écoute et empathique.

Humilité

Savoir se remettre en question, être capable d'admettre ses erreurs afin de ne pas les reproduire. L'humilité permet d'apprendre des autres et de s'améliorer en continu.

LE CONCEPT

Une tarte à croquer, on craque !

Au premier abord, la tarte peut évoquer un met assez rustique ou simple, à l'image de la bonne tarte aux pommes de Mamie. Cependant, cette base offre de multiples possibilités, salé comme sucrée ; Le fond de tarte est comme une toile de peinture vierge où voguer vers sa créativité !

La saisonnalité

Des framboises en pleine hiver, quel sacrilège ! Hormis les 3 créations signatures autour des fruits secs, proposées tout au long de l'année (Pistache d'Iran, Vanille Pécan, Noisette du Piémont), la carte évolue au fil des saisons. Utiliser les bons ingrédients à son meilleur moment, c'est la plus belle façon de respecter et de mettre à l'honneur les matières premières.

Zéro artifices et sans sucre raffiné

Chez Tartelettes, les goûts francs sont recherchés dans toutes les créations. Quand les produits utilisés sont de qualité, à quoi bon les dénaturer en y ajoutant des artifices ? C'est pourquoi aucun colorant n'est utilisé et le sucre blanc, troqué contre du sucre bio non raffiné, afin d'apporter la "juste dose" de sucrosité. Car quand les ingrédients sont qualitatifs, nul besoin de venir cacher ses saveurs avec du sucre en excès !

LA QUALITÉ

Le sourcing

En perpétuelle quête de qualité, la liste des fournisseurs chez Tartelettes se compose de véritable passionnés, amoureux des bons produits.

La farine vient de chez **Gilles Matignon**, le dernier artisan meunier d'Ile de France (77). Les oeufs bio coquilles viennent de la ferme dans le Calvados où les poules gambadent en plein air. **La Chocolaterie de l'Opéra** fournit en chocolats de qualité, utilisés notamment au sein de grandes maisons et palaces (Shangri-La, le Ritz). Les épices et les thés proviennent des **Épices Shira et d'Artéfact**, qui travaillent tous deux en lien direct avec de petits producteurs, dans le respect de la traçabilité des produits et des hommes.

Du fait maison

C'est au coeur du petit labo, situé au sous-sol de la boutique, que naît l'intégralité des produits proposés dans la vitrine. Le 100% fait maison, tel est le credo de Tartelettes. Après tout, n'est-ce pas en faisant soi-même que la qualité est la mieux maîtrisée ?

Le Collège Culinaire de France

En juin 2021, Tartelettes a intégré le **Collège Culinaire de France,** une association présidée par 15 grands chefs, tel qu'Alain Ducasse. Elle est ouverte aux restaurants & artisans partageant les mêmes valeurs. Prêts à défendre la passion pour le métier de la restauration et la qualité du travail artisanal, un nouveau chapitre s'ouvre pour Arnaud, Suzuka et leur équipe.

L'OFFRE

Un même lieu pour des envies multiples

À midi, les travailleurs du quartier se ruent sur les tartes salées ou les salades généreuses. A 16h, les gourmands auront le choix parmi la vaste proposition sucrée. Le week-end, quant à lui, se clôture avec un brunch gargantuesque !

Les tartelettes mais pas que

En plus des produits phares dont la boutique porte le nom, Tartelettes propose également une large gamme de gourmandises appelées "les douceurs". Cookies au topping généreux, banana bread au caramel coulant, brioches moelleuses aux fruits secs...Même ceux qui n'ont pas très faim auront du mal à résister à la tentation.

De belles pâtisseries pour de belles occasions

Une tarte au citron pour terminer un déjeuner dominicale, un fraisier pour un anniversaire ou encore un buffet sucré-salé pour un baptême. Pouvoir faire partie de ces occasions spéciales est un privilège pour une pâtisserie. À la rentrée 2021, sera proposée une offre plus complète pour pouvoir accompagner toutes les occasions, petites et grandes (mariage, séminaire entreprise, etc.)

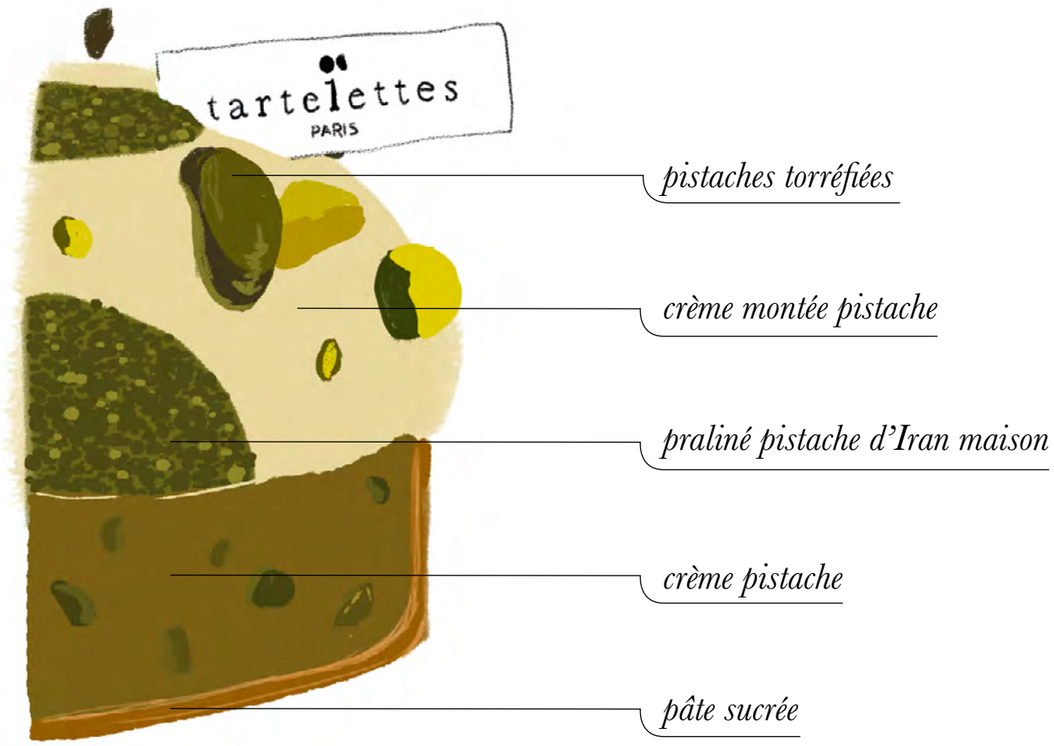
NOTRE BEST SELLER

La pistache d'Iran

Proposée depuis son ouverture, la Pistache d'Iran est très vite devenue l'indétrônable best seller de Tartelettes

Doux, onctueux, crémeux et croquant…
Le pari a été de travailler la Pistache d'Iran, le roi du fruit sec émeraude sous différentes textures.

Pas de praliné industriel et vert fluo !
Seul le praliné fait à partir de pistaches d'Iran torréfiées et broyées maison y est utilisé. Toujours dans le respect des saveurs originelles des ingrédients sélectionnés avec attention.



LE LIEU,
L'IDENTITÉ VISUELLE

Les couleurs et l'identité graphique

La devanture vert turquoise, éclairée par les luminaires dorées, annonce la couleur dès l'entrée en scène. La forme arrondie est parsemée dans toute la déco, faisant ainsi écho aux tartelettes. Il en est de même pour le logo dessiné par Camille Grangier, qui représente une tarte et sa moitié. La géométrie de l'arrondie a également été choisie car il renvoie un caractère doux et chaleureux, que les co-fondateurs ont souhaité insuffler au lieu.

Les matières

Imaginée par la co-fondatrice et le cabinet Giroir & Roul Architectes, l'ambiance du salon de thé reflète l'identité artisanale et raffinée des créations qui y sont proposées. L'association des matières nobles (marbre vert), brutes (poutres et pierres apparentes) et modernes (Terrazzo, Zellige) rappellent les codes qui caractérisent l'enseigne.

Un lieu de vie

Tartelettes, c'est à la fois un restaurant, un salon de thé et une pâtisserie. Le lieu a été pensé pour qu'il s'intègre aux différents instants de la vie des clients : un déjeuner sur le pouce, un goûter pour 16h ou un brunch entre amis le week-end. Une salle aménagée, comme un salon douillet, où on aimerait y passer des heures.

LES COURS ET L'IMMERSION

Partager la passion pour le métier de la pâtisserie. Les cours et les immersions forment l'occasion parfaite de laisser entrevoir les coulisses de Tartelettes, et mettre en lumière le savoir-faire de nos pâtissiers.

Les cours de pâtisserie

A l'ère où le "fait maison" devient le plus en plus présent au sein de la vie des français, l'équipe Tartelettes propose aux initiés d'apprendre à réaliser les recettes de saison, et ce, en tout petit comité.

L'immersion

Passer une journée au labo en condition réelle, se mettre dans la peau d'un pâtissier, c'est l'un des plus grands rêves de beaucoup de pâtissiers amateurs. L'équipe Tartelettes ouvre donc les portes de leur labo, à raison d'une fois par semaine, pour faire découvrir l'envers du décor de la production professionnelle et artisanale.

LA DIGITALISATION

« La pandémie mondiale et son impact économique a accéléré la digitalisation de beaucoup d'enseignes. Afin de s'adapter rapidement au contexte changeant, plusieurs dispositifs ont été mis en place chez Tartelettes en 2020. »

Le site e-commerce

Pour répondre aux demandes croissantes de la livraison à domicile durant le confinement, le site web, qui était jusqu'ici plutôt une vitrine, s'est très vite transformé en site e-shop.

Le Click & Collect

Réduire l'attente et minimiser la déception liée à la rupture de stock. Le click & collect est apparu comme la meilleure solution pour répondre aux diverses problématiques rencontrées depuis l'ouverture.

Les Réseaux Sociaux

Garder le contact avec les clients et rester innovant dans le contenu proposé. Aujourd'hui, le lien avec les clients ne se développe plus qu'en magasin. Entretenir la proximité avec tous nos gourmands, notamment au travers des réseaux sociaux, est un point essentiel. La création de contenu est aussi un beau moyen de partager sa créativité, car à l'image de nos tartelettes, tout le contenu est produit 100% maison, par l'équipe !

MÉDIAS ET PARTENARIATS

La médiatisation

L'ouverture de Tartelettes a été couronnée d'une apparition dans la rubrique "Bec Sucré" de l'émission Très Très Bon (Paris Première). Arnaud et ses équipes ont également été suivis par la production de Zone Interdite (M6) dans le cadre du reportage "Devenir son propre patron : ils réalisent le projet de leur vie" diffusé en Décembre 2019.

Les collab'

Le mariage du savoir-faire, l'ouverture d'esprit et pleines de belles rencontres : Les collab' permettent de se challenger en s'ouvrant vers de nouveaux axes de créations. La collab avec Magnà Street Food a fait voyager l'équipe à Naples pour étudier les classiques de la cuisine italienne. Le partenariat avec le roi des flans @juchamalo a permis de développer le flan pistache, l'un des gros succès de la boutique. La plus récente collaboration avec The Hood a permis à Tartelettes de se lancer vers de nouvelles saveurs atypiques, notamment autour de glaces maisons.

De beaux projets à venir...

À la rentrée 2021, se prépare la parution de l'une des recettes de Tartelettes. C'est dans le dernier livre de Déborah Dupont-Daguet (Librairie Gourmande) et de Géraldine Martens, autour des brioches de leurs rêves, que cette création sera révélée. Les premiers interviews sur Fou de Pâtisserie et d'autres beaux projets sont également prévus pour reprendre la saison sur les chapeaux de roues !

LA DIVERSIFICATION DE L'OFFRE

L'adaptation

Les pâtisseries font moins envie en été où la chaleur oriente les envies vers des produits plus frais et légers. Pour s'adapter à cette saisonnalité, l'équipe propose chaque année une carte 100% fruits de Juin à Août. Cette année, une nouvelle offre de boissons fraîches maison a été pensée par Suzuka. Pour compléter les boissons, les pâtissiers ont également développé une gamme complète de glaces, sorbets et tartelettes glacées 100% maison.

Glace signature pistache

La résilience

La résilience, c'est aussi la capacité de continuer à agir même pendant les périodes difficiles. Pour le deuxième confinement, Tartelettes a déployé une offre de "box gourmande", sucrée et salée, adaptée à la livraison. Le but étant d'apporter un peu de réconfort dans le quotidien des franciliens privés de loisirs. À Noël, des coffrets gourmands expédiables partout en France ont été proposés pour pallier aux contraintes de déplacement imposées aux français ne pouvant fêter la fin d'année avec leurs proches.

La flexibilité

Réfléchir à des créations ponctuelles pour les événements spéciaux (Saint Valentin, Fêtes des mères / pères...), c'est continuer de proposer des petites surprises aux clients, et ce, en plus de la carte qui évolue tous les mois avec plusieurs nouveautés.

NOS AMBITIONS

Le développement local

Le prochain axe de développement sera de trouver un laboratoire central pour augmenter la capacité de production, qui est aujourd'hui limitée par la petite surface allouée à la boutique du 102 rue Montmartre.

L'objectif de cette étape est d'aboutir par la suite à l'ouverture d'autres points de vente en Île de France, afin de permettre au plus grand nombre de personnes de venir tester les créations de l'équipe Tartelettes.

L'ambition à l'international

Dès la phase de lancement de Tartelettes, l'ambition a été de se développer plus tard à l'international. Les yeux des cofondateurs sont rivés vers l'Asie et plus particulièrement au Japon, à Kyoto, ville originaire de Suzuka. Partager la gourmandise et le savoir-faire français dans la capitale culturelle du Japon, c'est un challenge qu'Arnaud et Suzuka se sont fixés, une fois l'enseigne Tartelettes consolidée à Paris.

CONTACT PRESSE

contact@tartelettes.fr

102 rue Montmartre, 75002 Paris