

DOSSIER DE PRESSE

2026

UNE MARQUE DE PARTAGE, UN MODELE DE SENS

Il y a des marques qui courent après l'époque. Le Pain Quotidien, lui, a eu l'élégance de l'anticiper. Avant que "bio", "local", "végétal" ou encore "lieu de vie" ne deviennent des repères largement partagés, l'enseigne a posé une conviction très simple : le quotidien mérite mieux.

MIEUX QUE DES RECETTES STANDARDISÉES.

MIEUX QUE DES LIEUX INTERCHANGEABLES.

MIEUX QUE DES REPAS AVALÉS DEBOUT, PRIS SUR LE COIN D'UN BUREAU.

Le Pain Quotidien, c'est un pain au levain comme socle, une table communale conviviale comme signature, et une promesse tenue : bien manger, chaque jour, dans un lieu qui fait du bien.



CE N'EST PAS QUE DU PAIN. C'EST NOTRE PHILOSOPHIE.



En 2026, cette philosophie trouve une résonance particulière auprès d'un public en quête d'authenticité et de sens. Le Pain Quotidien répond à une aspiration contemporaine : renouer avec l'essentiel dans tout ce qu'il a de vital et de symbolique. Cette vision, restée intacte depuis plus de 35 ans, continue d'animer chaque nouvelle ouverture et séduit aussi bien les clients que les entrepreneurs souhaitant donner du sens à leur projet.

Le Pain Quotidien s'impose ainsi comme un modèle exemplaire d'enseigne alliant convivialité et mission sociétale concrète, prouvant que partager un bon pain autour d'une table peut engendrer bien plus : du lien social, de la bienveillance et un art de vivre partagé au quotidien.



1

LE PAIN QUOTIDIEN, UNE VISION AVANT L'HEURE

Bruxelles, 1990. Alain Coumont, alors jeune chef, cherche un pain qui ait vraiment du goût : une croûte, une mie, une densité, un caractère. Il ne le trouve pas, alors il le fait.

Il décide d'ouvrir sa propre boulangerie pour retrouver le goût du pain de son enfance. Il n'y propose alors qu'un pain au levain 100 % biologique, confectionné artisanalement à partir de trois ingrédients essentiels : farine, eau et sel. Le reste, c'est le temps. Un temps long, assumé, qui permet à la pâte de se développer, aux arômes de se révéler, à la mie de trouver sa texture. Un parti-pris radical à une époque dominée par l'industrialisation de la boulangerie. Le Pain Quotidien naît alors ainsi : d'un manque et d'une exigence. D'une volonté de ne pas céder à la facilité, de ne pas accélérer ce qui mérite du temps et de ne pas accepter l'à-peu-près quand il s'agit de se nourrir.

Dès l'origine, Alain Coumont installe une grande table communale en bois recyclé au centre du lieu. Un geste simple, presque instinctif. Une table comme à la maison, autour de laquelle on s'assoit sans protocole, où l'on partage le pain, les conversations, le temps. Parce que le pain n'a jamais été un produit solitaire. C'est avant tout un aliment de partage, un repère, un créateur de lien social, un langage universel.



Trois décennies plus tard, cette table communale est toujours là. Elle n'est pas un décor : elle est l'un des piliers du concept. Le point de rencontre, le point d'ancrage, le cœur battant de chaque Le Pain Quotidien.

« L'IDÉE DERRIÈRE LE PAIN QUOTIDIEN EST SIMPLEMENT DE FAIRE UN BON PAIN DE TOUS LES JOURS… UN PAIN QUI NOURRIT LE CORPS ET L'ESPRIT. UN PAIN ENCORE MEILLEUR AUTOUR D'UNE TABLE, ENTRE AMIS. »

ALAIN COUMONT, FONDATEUR DE L'ENSEIGNE.

Et ce qui frappe, c'est la constance : 35 ans après, l'enseigne a bien grandi, mais le cap n'a pas bougé. Dans une époque qui change d'avis plus vite que de saison, il faut le dire, c'est presque un luxe.

2

BIEN MANGER, CHAQUE JOUR

Le Pain Quotidien n'a jamais été pensé pour les grandes occasions mais plutôt pour durer, pour revenir, pour s'inscrire dans les habitudes, celles qui comptent parce qu'elles se répètent : le petit-déjeuner du mardi, le déjeuner du jeudi, la pause du samedi, le brunch du dimanche et tous ces moments où l'on veut manger mieux.

Ici, la cuisine reste lisible :

- des recettes simples,
- des ingrédients identifiables,
- des assiettes équilibrées,
- une saisonnalité assumée.

Et au cœur : le pain au levain bio. Pas un décor, pas un produit d'appel : une colonne vertébrale.



LE TEMPS COMME INGRÉDIENT

- Un pain au levain demande du temps.
- La fabrication suit une logique de temps long : fermentation longue maîtrisée 33h, développement aromatique, texture.

Ce choix du temps long n'est pas nostalgique : il est contemporain. Parce qu'aujourd'hui, la qualité, c'est souvent… la justesse !


QUATRE INGRÉDIENTS.
DES MILLIONS DE PAINS.
UNE TRADITION.

3

LE SOURCING AU COEUR DU MODELE

Si Le Pain Quotidien tient sa promesse, ce n'est pas grâce à une formule magique. C'est grâce à une méthode : bien choisir.

Le sourcing n'est pas un discours plaqué. C'est un socle.

Un choix fondateur, concret, qui conditionne tout le reste : le goût, la régularité, la confiance. C'est un chapitre central, parce que c'est là que tout commence :

- la qualité,
- la régularité,
- la confiance.



Le Pain Quotidien privilégie les ingrédients répondant à une charte de production et de qualité, avec une place importante donnée :

- au BIO quand il est pertinent,
- aux SIQO quand ils apportent une garantie d'origine et de savoir-faire,
- à la cohérence des filières,
- aux produits saisonniers.

Et surtout, l'enseigne fonctionne avec une logique rare dans la restauration organisée : le franchisé est acteur du sourcing. Il connaît son territoire, ses producteurs, ses saisons. Il participe activement aux choix d'approvisionnement locaux, dans le respect d'un cadre commun exigeant. Ce dialogue permanent entre standards de marque et réalité du terrain permet d'ancrer chaque restaurant dans son environnement, sans jamais diluer l'identité de Le Pain Quotidien.

« LA QUALITÉ SE JOUE AVANT LA RECETTE : ELLE SE JOUE AU MOMENT DU CHOIX DES INGRÉDIENTS. »

OLIVIER TELLECHEA, DIRECTEUR DU DÉVELOPPEMENT FRANCE.

LE MODÈLE GAGNANT

Le Pain Quotidien structure une cohérence de marque… tout en laissant de la place au terrain :

- un socle commun (standards, charte, produits identitaires)
- et une capacité d'adaptation locale encadrée (selon les cultures et territoires).

C'est précisément ce mix qui permet à la marque d'être crédible : on parle de goût, mais aussi de système.



4

UNE EXPERIENCE PLUS QU'UN RESTAURANT

Le Pain Quotidien ne se définit pas par un concept, mais par une pratique.
On y vient comme on vient dans un lieu familier : sans raison particulière, sans occasion spéciale, simplement parce qu'on sait qu'on y sera bien.

On y vient pour manger, évidemment. Mais aussi pour :

TRAVAILLER

RESPIRER

S'INSTALLER

RETROUVER QUELQU'UN

FAIRE UNE PAUSE



La table communale en est la signature universelle : elle incarne l'idée de partage sans avoir besoin d'argumentaire. Et l'expérience va plus loin : les lieux s'adaptent à l'architecture, à l'âme des villes, à leur rythme. L'enseigne n'empile pas des "copier-coller". Elle installe des maisons. Partout, on retrouve le même récit du geste : le pain que l'on sort du four, l'odeur qui circule dans la salle, la matière brute, le bois, la céramique, un service à table, le silence parfois. Un artisanat vivant, visible, assumé et loin des mises en scène figées.

Résultat : un Le Pain Quotidien devient souvent un repère. Un endroit qui ne demande pas de raison pour y entrer, ni de justification pour y rester — ce que les Anglo-Saxons appellent a home away from home.


ENTREZ DANS
NOTRE CUISINE.

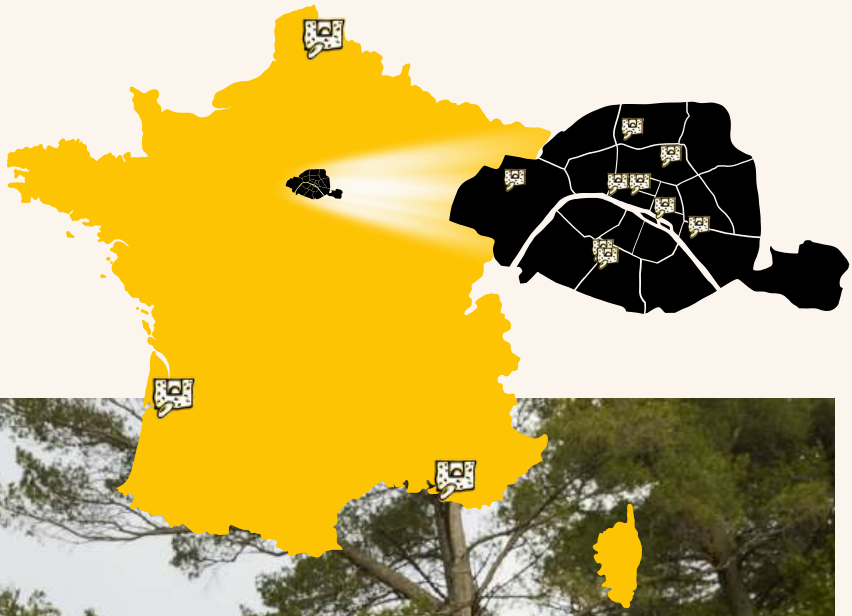
5

LE PAIN QUOTIDIEN EN FRANCE

En France, la stratégie est claire : être au bon endroit, pas partout.
Son positionnement prioritaire : centre-ville, quartiers de vie, lieux de flux choisis, là où une marque du quotidien a un sens concret.

Ce développement s'appuie sur :

- des équipes locales,
- des franchisés passionnés,
- une exigence de cohérence d'expérience : accueil, service, ambiance, qualité des produits.





ADRESSES DES LE PAIN QUOTIDIEN

Saint Honoré OUVERT
18 Place du Marché St Honoré
75001 Paris

Montparnasse Y8 OUVERT
17 Bd de Vaugirard
75015 Paris

Victoires OUVERT
5 rue des Petits Champs
75001 Paris

Victor Hugo OUVERT
150 avenue Victor Hugo
75016 Paris

Marais OUVERT
18-20 rue des Archives
75004 Paris

Lepic OUVERT
31 rue Lepic
75018 Paris

Charonne OUVERT
24 rue de Charonne
75011 Paris

Aix-en-Provence OUVERT
5 place Richelme
13100 Aix-en-Provence

Gare de l'Est OUVERT
Place du 11 Novembre 1918
75011 Paris

Bordeaux Airport Terminal OUVERT
Avenue René Cassin
33700 Bordeaux Mérignac

Montparnasse OUVERT
17 Bd de Vaugirard
75015 Paris

Vieux-Lille OUVERT
22 bis rue Basse
59000 Lille

VILLES CLÉS ET PROJETS 2026

Montpellier EN COURS

Paris T4 EN COURS

6

ENTREPRENDRE AVEC LE PAIN QUOTIDIEN

Ouvrir Le Pain Quotidien, ce n'est pas "prendre une enseigne". C'est épouser une culture : le temps long, la qualité, l'hospitalité, le collectif.

Le modèle de franchise s'appuie sur :

- un socle de standards,
- un accompagnement structuré,
- une logique de transmission.

Rejoindre Le Pain Quotidien, c'est faire le choix du temps long. Celui d'un projet qui se construit avant tout, qui s'ancre, qui se transmet. Un projet que l'on fait grandir avec ses équipes, ses clients, son quartier, loin des logiques opportunistes ou des succès éphémères.



FORMATION & TRANSMISSION

- 5 semaines de formation en Belgique pour les profils clés (socle commun)
- Une phase d'accompagnement opérationnel à l'ouverture (selon le format)

Ce modèle attire des profils très variés, restaurateurs, entrepreneurs, reconversions mais avec un point commun : l'envie de construire un projet pérenne !

7

BIEN MANGER, BIEN BOUGER, FAIRE COMMUNAUTE

Le Pain Quotidien ne parle pas seulement de ce qu'il sert. Il parle aussi de la façon dont on vit.

En 2026, la communication s'articule autour de 3 piliers simples :

- Bien manger : une cuisine lisible et des plats équilibrés
- Bien bouger : maintenir un style de vie actif
- Communauté : moments partagés en famille et avec des amis, événements, rendez-vous en restaurant...

L'idée n'est pas de donner des leçons. C'est d'installer une énergie : une marque qui accompagne le quotidien au lieu de le juger. Ici, on raconte un rapport au quotidien : à l'alimentation, au temps, aux autres. Une manière d'habiter ses journées avec plus de justesse, de simplicité et de lien.




NOS HISTOIRES.
VOS HISTOIRES.
HISTOIRE.

8

UNE CARTE PENSEE POUR FAIRE LES BONS CHOIX

Le Pain Quotidien travaille à rendre les choix plus simples : pas de discours culpabilisant, pas de sur-promesses mais simplement une carte conçue pour aider à mieux manger sans perdre le plaisir.

- Une charte des “meilleurs choix” sur le menu
- Un travail de fond avec une nutritionniste
- Une lecture plus pédagogique de l’offre
- Un label fait maison : une part centrale du produit brut, transformé en restaurant



La carte de Le Pain Quotidien se lit comme une grammaire simple : des pains au levain, des tartines, des œufs bio, des légumes de saison, des céréales, des graines… Chaque recette est construite pour être comprise immédiatement, sans artifice ni surcharge.

Une cuisine qui privilégie l’équilibre, la digestibilité, la naturalité et laisse au produit sa place centrale.

L’offre se décline autour de grandes familles lisibles, conçues pour accompagner le client du matin au soir. Cette carte trouve son unité dans la saisonnalité : deux fois par an, elle s’adapte aux récoltes et aux envies, afin de faire dialoguer les recettes avec les produits du moment.

Petit-déjeuner & brunch : granolas, œufs bio, céréales, fruits et yaourts — servis avec le pain signature, beurre et confiture maison bio.



Tartines & salades : déclinaisons gourmandes sur le pain au levain (avocat, saumon, poulet, mozzarella fumée, houmous et légumes de saison), toujours équilibrées et savoureuses.



Soupes & plats chauds : potages de saison, quiches ou plats complets inspirés du marché, souvent accompagnés de pain bio.



Viennoiseries & desserts : pâtisseries maison, tartes, croissants et viennoiseries artisanalement levés pour prolonger le plaisir gourmand.



Boissons : cafés et thés bio, jus pressés, boissons chaudes et fraîches qui complètent l'expérience.



La carte propose également des options végétariennes et végétaliennes clairement identifiées, et met en avant des plats labellisés “Meilleurs Choix”, co-conçus avec une nutritionniste pour aider chacun à faire des choix sains sans renoncer au goût.



Au Le Pain Quotidien, la carte n'est donc pas une liste de plats : c'est un parcours alimentaire qui raconte l'authenticité des ingrédients, la générosité des recettes et l'équilibre que les consommateurs recherchent dans leur vie quotidienne.



10

LE PAIN QUOTIDIEN DANS LE MONDE

Le Pain Quotidien est présent dans 21 pays, 220 restaurants développés exclusivement en franchise depuis 35 ans.

Ce qui rend le modèle exportable : sa simplicité.
Du pain, une table communale, une cuisine lisible, une expérience conviviale.

COHÉRENCE MONDIALE / ADAPTATION LOCALE

- 80% de carte commune / 20% d'adaptation locale selon les cultures
- Un équilibre qui permet d'être reconnaissable partout sans être uniforme.
- Si Le Pain Quotidien s'exporte partout, c'est précisément parce qu'il repose sur des fondamentaux universels : le pain, la table, le partage.

Des codes compris dans toutes les cultures, qui transcendent les frontières.

La marque ne s'impose pas : elle s'adapte, en laissant une place aux usages locaux tout en conservant une identité forte. C'est cette combinaison rare entre simplicité, cohérence et souplesse qui rend le modèle durablement exportable.




le Pain
QUOTIDIEN