

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Mai 2025

### Picto : une nouvelle expérience en libre-service

Après avoir redonné ses lettres de noblesse au sandwich baguette à la française, Picto franchit une nouvelle étape : L'enseigne lance une nouvelle formule en libre-service, pensée pour répondre aux nouveaux usages et à des envies plus variées. Fidèle à ses engagements – produits de saison, produits du terroir, sourcing local – Picto sort du “tout sandwich” pour proposer une expérience plus complète et flexible autour du manger bon, vite et français.

### Une offre élargie, en complément des sandwiches minute signature

Disponible dès maintenant dans les restaurants pilotes, cette nouvelle offre s'articule autour de trois nouvelles gammes :

- Des entrées et petites salades fraîches qui peuvent compléter un sandwich (par exemple)
  - Œufs mayo : œufs plein air, mayonnaise maison du matin, ciboulette
  - Salade de lentilles du Berry IGP, truite fumée de Gavarnie dans les Pyrénées
  - Carottes des Yvelines (circuit court) râpées, persil frais, huile d'olive, citron
  - Salade de printemps : petites pâtes, chèvre frais fermier du Perche, tomates confites, pistou, amandes, roquette
  
- Une gamme de sandwiches petits formats, ou chauds, pour goûter à tout (par ex.) :
  - Club Mimosa : pain de mie boulanger, œufs mimosa maison, ciboulette
  - Brioché Poulet: pain brioché artisanal, poulet fermier du Maine, coleslaw, mayonnaise maison, batavia, pickles d'oignons rouges
  - Petit fromager : baguette tradition, fromage Saint Marcellin IGP, noix, miel
  - Croque champignons : pain de mie toasté, poêlée de champignons, oignons, persil, comté AOP
  
- Des boissons maison, infusées ou pressées, à base de fruits et d'herbes aromatiques :
  - Citronnade nature ou basilic
  - Thé glacé pêche et framboise

Ce nouveau parcours client permet un service plus rapide tout en multipliant les occasions de venir chez Picto : pour un petit creux, une pause healthy, un déjeuner express ou un repas complet à table

## Une nouvelle génération de Picto

Avec cette nouvelle organisation en libre-service, le parcours client est plus fluide, plus intuitif. Chaque client compose à sa façon son moment, entre produits du terroir, recettes de saison et simplicité. La spécialité du sandwich baguette minute est ainsi compétée par une expérience plus variée mais fidèle aux valeurs de Picto. Ce nouveau concept va être élargi progressivement aux autres adresses Picto en centre-ville, puis en franchise en 2026

## À propos de Picto

Fondée en 2015 par Guillaume de Murard et Matthieu Babinet, Picto est une enseigne de restauration rapide artisanale qui valorise le terroir français avec des produits locaux et de saison, dans des lieux chaleureux et engagés. Présente à Paris, Toulouse et dans plusieurs lieux culturels, l'enseigne continue son développement avec une ambition claire : offrir le meilleur du fast-good à la française. Picto réalise 6M€ de CA et emploie 65 personnes dans ses restaurants, et vise les 20 unités d'ici 2028

Picto est labellisé Ecotable et Collège Culinaire de France

Instagram : @pictosandwicheries

Site web : [www.picto.paris](http://www.picto.paris)

