

BRIDOR CÉLÈBRE 20 ANS D'EXCELLENCE AU SERVICE DU PAIN ET DÉVOILE SA NOUVELLE CRÉATION : LA BOULE CHOCOLAT

Depuis deux décennies, Bridor, leader sur le marché de la boulangerie premium surgelée, met son savoir-faire au service de l'excellence boulangère et de l'innovation. Ce 20^e anniversaire marque non seulement un moment fort dans l'histoire de l'entreprise mais aussi le lancement d'une nouveauté : la Boule Chocolat, une création gourmande conçue pour séduire toute la famille.

Bridor : 20 ans de savoir-faire au service de pains d'exception

Véritable emblème de la gastronomie française, le pain est un rituel pour 99% des Français, dont 56% en consomment chaque jour et 88% au moins une fois par semaine¹.

Depuis 2005, Bridor rend hommage à l'excellence boulangère en proposant des pains d'exception, à travers la sélection de farines de blé françaises et l'utilisation de techniques de panification exigeantes : les pâtes sont travaillées lentement, avec de longs temps de pointage et de fermentation, garantissant des mies alvéolées et des saveurs uniques, sublimées par une cuisson en four à sole.

Bridor propose ainsi une diversité de pains aux saveurs intenses, dont 98% sont certifiés « Clean Label Bridor ».



LE PAIN, UN INCONTOURNABLE AU CŒUR DES REPAS DES FRANÇAIS

81 %³ des consommateurs de pain en France apprécie accompagner leur repas avec du pain
67%² des consommateurs français mangent régulièrement du pain au petit-déjeuner
75%² des Français achètent des pains spéciaux (graines, céréales, fruits secs...)

Bridor a également noué des partenariats prestigieux. Sa collaboration avec la Maison Lenôtre, qui dure depuis 1997, a donné naissance en 2005 à des petits pains d'une grande finesse dédiés à l'hôtellerie et la restauration.

Depuis 2010, le partenariat avec Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France Boulanger, a permis de développer des grands pains aux qualités exceptionnelles, remettant au goût du jour des pains de caractère, notamment ceux au levain, plébiscités par 65%¹ des consommateurs français.



Aujourd'hui, 82 %³ des consommateurs français déclarent aimer explorer de nouvelles saveurs venues d'ailleurs. Pour répondre à cet engouement, Bridor a enrichi son offre au fil des années en s'inspirant des traditions boulangères du monde, donnant naissance à de nombreuses recettes iconiques, dont :



Les **Pinsas**, symboles de la cuisine méditerranéenne et de l'histoire culinaire italienne.



Les **Rustikal Brots**, des pains aux goûts puissants inspirés de la tradition allemande et élaborés dans les ateliers Kamps, filiale du Groupe Le Duff en Allemagne.

La Boule Chocolat : une nouveauté irrésistible



La boule choco est une recette Clean Label Bridor, composée d'ingrédients d'origine naturelle.

À l'occasion de ses 20 ans d'histoire du pain, Bridor innove et lance la Boule Chocolat, une création pensée pour les moments de plaisir et de partage.

Véritable invitation à la gourmandise, ce petit pain se distingue par sa pâte enrichie de cacao en poudre et ses pépites de chocolat noir fondantes, offrant une expérience gustative intense. Parfaite pour les amateurs de chocolat, elle combine l'onctuosité du cacao et l'intensité des pépites de chocolat noir.

En écho aux attentes des 79 %¹ de consommateurs français attirés par des produits visuellement gourmands, la Boule Chocolat séduit par son aspect rustique, sa forme ronde et sa scarification en croix, laissant entrevoir de généreuses pépites de chocolat. Avec ses 60 g, elle est idéale pour transformer chaque petit-déjeuner ou goûter en un moment de gourmandise pour toute la famille.

¹Étude Bridor réalisée auprès de 1 000 consommateurs représentatifs de la population française, Janvier 2025

²Étude Bridor auprès de 1 000 consommateurs représentatifs de la population française, Août 2024

³Étude Bridor auprès de 1 000 consommateurs représentatifs de la population française, Septembre 2023

A propos de Bridor

Leader dans la fabrication de produits de boulangerie surgelés premium et entreprise appartenant au Groupe Le Duff, Bridor conjugue savoir-faire boulanger et excellence industrielle depuis plus de 30 ans pour proposer des produits de haute qualité, inspirés des cultures boulangères du monde dans plus de 100 pays.