

## UN AN APRÈS LA PRÉSENTATION DE SON NOUVEAU CONCEPT, BRIOCHE DORÉE DRESSE UN PREMIER BILAN POSITIF ET ACCÉLÈRE SON DÉVELOPPEMENT EN FRANCHISE

Brioche Dorée au Salon Franchise Expo  
Du 15 au 17 mars 2025  
Pavillon 1 - Stand L110/M111

Un an après la présentation de son nouveau concept lors du salon Franchise Expo 2024, Brioche Dorée dresse un premier bilan très encourageant et confirme son ambition d'expansion en franchise. Ce concept, conçu pour offrir une expérience client plus moderne et sensorielle, connaît déjà un succès significatif à Vannes et Rennes.

### UN CONCEPT IMPLANTÉ AVEC SUCCÈS À VANNES ET RENNES

En 2024, Brioche Dorée a franchi une étape clé dans son évolution en inaugurant deux premiers restaurants sous les couleurs de son nouveau concept. Implantés en Bretagne, berceau historique de l'enseigne, ces établissements incarnent une vision renouvelée de la marque, alliant tradition et modernité pour une expérience client réinventée.

• **Vannes (Morbihan)** : Ouvert le 20 novembre au sein du centre commercial Carrefour, ce restaurant bénéficie d'un environnement dynamique et d'une clientèle de passage et de proximité.

• **Rennes (Ille-et-Vilaine)** : Implanté place du Colombier depuis le 21 décembre, ce point de vente profite d'un emplacement stratégique en centre-ville, dans un environnement type « food court », attirant un flux important de consommateurs.

*Le nouveau restaurant de Rennes*



« Avec ce nouveau concept, Brioche Dorée réaffirme son identité et son savoir-faire unique en mettant la viennoiserie au cœur de son offre. Dans un marché où l'hyperspécialisation est une tendance forte, nous avons fait le choix d'embrasser pleinement notre ADN de marque pour offrir à nos clients une expérience authentique et gourmande. Nos deux premières transformations à Vannes et Rennes marquent le début d'un déploiement ambitieux, porté par une véritable dynamique d'innovation. »

- Christopher Jones, Directeur Général.

### DES PREMIERS RÉSULTATS PROMETTEURS

Ces deux premières implantations ont permis à Brioche Dorée d'évaluer l'accueil client de ce nouveau concept en confrontant son attractivité à des contextes commerciaux différents : un centre commercial régional et un centre-ville animé. Les premiers retours confirment que le concept s'adapte avec succès aux différentes zones d'implantation de la marque, validant ainsi la pertinence de cette évolution stratégique.

Depuis sa réouverture, le restaurant de Vannes a enregistré une progression de +13% de son chiffre d'affaires par rapport à l'année précédente, grâce à une hausse de la fréquentation. De très bonnes performances qui se confirment à Rennes avec une croissance du chiffre d'affaires de +11%.

L'attractivité du concept se reflète également sur les temps de consommation stratégiques.

Le segment du petit-déjeuner a progressé de 12% par rapport à l'année précédente, porté par des viennoiseries « classiques » mieux réalisées et une nouvelle offre de boissons chaudes à la demande. De son côté, le goûter enregistre une hausse de 20%, grâce à l'introduction de viennoiseries signatures originales et gourmandes. L'offre renouvelée suscite un véritable engouement, notamment pour les viennoiseries signatures (16% de taux de prise\*). Les boissons « maison » préparées sur place, matérialisées par le nouveau desk boissons, enregistrent quant à elles une progression record de 50%.



« L'espace est moderne, lumineux et chaleureux, et on sent tout de suite que l'accent est mis sur la fraîcheur et le fait maison. Voir l'équipe préparer les viennoiseries ajoute une vraie touche d'authenticité. L'offre est généreuse et gourmande, avec des produits bien mis en valeur et qui donnent vraiment envie.

Mention spéciale pour le mini croissant qui accompagne les boissons, une attention originale et savoureuse qui fait toute la différence ! »

- témoignage d'un client du restaurant Brioche Dorée de Vannes.

Ces très bons résultats témoignent d'une double réussite pour l'enseigne : fidéliser sa clientèle historique tout en attirant de nouveaux consommateurs grâce à des produits plus créatifs et mieux conçus.

## UNE STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT MISANT SUR LE MODÈLE DE LA FRANCHISE

Portée par ce nouveau positionnement moderne et différenciant, Brioche Dorée déploie une stratégie de croissance ambitieuse pour les années à venir. Désormais, toutes les nouvelles ouvertures adopteront ce modèle, à commencer par les restaurants de l'aéroport de Paris-Orly et de la place de l'Opéra, dont les réouvertures sont prévues pour le mois de mai 2025. Une rénovation complète des restaurants succursales est prévue d'ici les cinq prochaines années.

Afin de soutenir cette croissance, Brioche Dorée recherche activement 20 à 30 nouveaux franchisés et sera présente au Salon Franchise Expo 2025, du 15 au 17 mars prochain.



« Chez Brioche Dorée, nous avons à cœur d'accompagner nos franchisés en leur garantissant indépendance et partage d'expérience. Fort d'un modèle solide et performant, notre réseau affiche un chiffre d'affaires moyen de 800 000 euros par point de vente en 2024. En 2025, nous souhaitons aller encore plus loin en capitalisant sur la pertinence de notre nouveau concept et en accélérant notre développement dans le travel retail, un secteur stratégique qui représente déjà 40% de nos établissements. »

- **Thomas Balin, Directeur de la franchise et du travel retail.**

Entre l'expansion de son réseau de franchisés, la généralisation de son nouveau concept et son développement en travel retail, Brioche Dorée entend ainsi consolider son leadership et continuer à séduire des consommateurs toujours plus exigeants.

### À PROPOS DE BRIOCHE DORÉE

Enseigne pionnière de la restauration rapide à la française, Brioche Dorée compte 332 points de vente à travers le monde dont 271 en France. Engagée pour la qualité et l'authenticité d'une cuisine alliant fraîcheur, convivialité et simplicité, elle a su s'imposer comme une marque incontournable sur le secteur de la restauration rapide, avec 70% de notoriété assistée et un chiffre d'affaires de 241,8 millions d'euros en 2024.