

BRIDOR MISE SUR L'AUTHENTICITÉ AVEC QUATRE NOUVEAUX PAINS

Bridor, acteur mondial de la boulangerie-vienniserie premium, enrichit son offre avec quatre nouveaux pains : le Grand Pochon 700g, le Grand Céréaliier 700g, le Pavé aux graines 60g et le Pavé à l'épeautre 60g. Quatre créations qui célèbrent les fondamentaux de la boulangerie française. Pensés pour répondre aux attentes des consommateurs en quête d'authenticité, ces nouveaux pains sont spécialement pensés pour les professionnels de l'hôtellerie-restauration.

L'authenticité : un véritable retour aux sources

Chiffres clés :

73%

des Français achètent du pain au levain¹

86%

des Français achètent des pains aux graines¹

¹Source : Étude Bridor réalisée auprès de 1000 personnes représentatives de la population française - août 2024

Face à un marché toujours plus sophistiqué, l'authenticité s'impose comme une valeur refuge, autant pour les consommateurs que pour les artisans.

Elle se traduit par des recettes simples, une esthétique brute et le respect du geste boulanger. Les artisans renouent ainsi avec le temps long, la fermentation naturelle, la traçabilité des farines et la valorisation des terroirs. Le retour du rustique s'affirme pleinement à travers des créations généreuses, une esthétique brute et vivante et un esprit « fait maison » qui renforcent la désirabilité des produits.

« L'authenticité est au cœur des attentes des consommateurs français en matière de boulangerie aujourd'hui. Ils recherchent un retour aux saveurs d'antan et à des produits qui racontent une histoire. Nos nouvelles créations comme le Grand Pochon 700g, le Grand Céréaliier 700g, ainsi que le Pavé aux graines et le Pavé à l'épeautre 60g, répondent parfaitement à cette tendance. »

- Blandine Daugenet, Directrice Marketing EMEA



Depuis 2010, Bridor collabore avec Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France boulanger, pour proposer des pains de grande saveur aux qualités boulangères exceptionnelles, précuits dans un four à sole de pierre. Cette année, Bridor renforce ce partenariat en proposant deux incontournables de la collection en version 700 g, spécialement conçue pour les buffets hôteliers. Grâce à ce grammage, les pains conservent leur moelleux et leurs arômes.

Leur format est parfaitement adapté au tranchage, idéal pour proposer des portions et limiter le gaspillage. Il répond également à une attente forte des consommateurs : 78% des européens déclarent accorder de l'importance à une offre variée de pains lors d'un petit déjeuner à l'hôtel et 58 % attachent de l'importance à pouvoir se trancher le pain eux-mêmes*.

Le Grand Pochon 700g : un pain iconique désormais disponible en grand format



Le Grand Pochon, véritable produit iconique de la collection « Bridor, signé Frédéric Lalos », est réalisé avec du levain de blé ainsi que du levain déshydraté au sarrasin, apportant du caractère et une vraie signature gustative. Le secret de son parfum réside dans une longue fermentation et un mélange optimal de levains sélectionnés. Caractérisé par son visuel rustique et gourmand, il est précuit dans un four à sole de pierre, mariant une mie moelleuse et une croûte épaisse et croustillante.

*Source : Étude Bridor 2023 auprès de 6 000 consommateurs en Europe (France, Royaume-Uni, Allemagne, Espagne, Italie, Pays-Bas).

Le Grand Céréalié 700g : un format généreux et un visuel rustique

Autre incontournable de la collection, le Grand Céréalié est un pain aux graines et céréales particulièrement riche en saveurs.

Sa recette a été travaillée sur une base de farine de blé et de levain de blé, jouant un rôle d'exhausteur du goût des céréales. Un mélange de graines de sésame, lin brun, lin jaune, tournesol et flocons de blé malté permet d'apporter du croquant à la mie moelleuse. Précuit dans un four à sole de pierre, ce pain convient à tous les instants de consommation.



Le Pavé aux graines 60g : un pain savoureux et riche en graines

Bridor enrichit également son offre avec deux nouveaux petits pavés de 60 g, conçus pour apporter diversité, raffinement et praticité aux offres des hôteliers et restaurateurs.



Le pavé aux graines 60g est un petit pain généreux offrant une richesse aromatique et une texture gourmande grâce à un mélange de graines dans la pâte et en topping.

Son levain aux céréales, produit dans les ateliers Bridor selon un procédé patient et exigeant, lui confère une profondeur gustative unique. Grâce à la fermentation, les arômes naturels des graines sont renforcés : les notes grillées du tournesol, la rondeur du millet, la fraîcheur végétale du quinoa ou encore la subtilité du chia.

Le Pavé à l'épeautre 60g : une recette gourmet aux céréales anciennes

Le pavé à l'épeautre 60g est élaboré à partir d'un mélange de farines de blé, d'épeautre et d'orge maltés pour une mie couleur crème et des notes céréalières douces et équilibrées. L'épeautre, céréale ancienne proche du blé, lui confère un goût délicat et légèrement noisetté. Un levain d'épeautre apporte une légère note acidulée et une texture moelleuse.

Ce petit pain se distingue également par sa cuisson sur four à sole de pierre et par son visuel rustique très attractif, grâce à un topping original mêlant flocons d'épeautre, quinoa jaune et quinoa blanc. Il répond aux attentes des français, qui sont 62% à acheter du pain au petit épeautre**.



Avec leur format de 60 g, les petits pavés de Bridor sont parfaitement adaptés aux usages de la restauration moderne. Ils se dégustent aussi bien nature qu'accompagnés, pour une expérience complète du matin au soir : créations sucrées au petit-déjeuner, service en corbeille à table au déjeuner, accompagnement de buffets, salades et plats chauds, ou encore mini-sandwichs pour les cocktails et plateaux-repas. Ils s'imposent ainsi comme un format clé pour les hôteliers et restaurateurs.

***Source : Étude Bridor réalisée auprès de 1000 personnes représentatives de la population française, Août 2024.*

À propos de Bridor

Fabricant français de produits de boulangerie surgelés haut de gamme (pains, viennoiseries), BRIDOR, filiale du Groupe LE DUFF, associe depuis près de 40 ans sa force de fabrication à grande échelle à son expertise en boulangerie. A partir de ses différents sites de production dans le monde, l'entreprise propose des produits premium inspirés des cultures boulangères du monde à destination des artisans, de l'hôtellerie, de la restauration et de la GMS. L'entreprise compte 8 000 collaborateurs et est présente dans 100 pays.