



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

JUIN 2026



### ANGE fait souffler un vent estival sur la pause déjeuner

Sous la thématique « La pause déj' exposée plein Sud », Boulangerie ANGE invite ses clients à une parenthèse ensoleillée et généreuse, fidèle à ce qui fait sa signature : du bon pain fabriqué sur place et des recettes authentiques.

Car avant tout, ANGE reste une boulangerie. Le pain, pétri, façonné et cuit sur place tout au long de la journée, demeure le produit phare de chaque recette. Cet été, il se met au service de saveurs solaires, dans des sandwiches et des desserts copieusement garnis.

Dès le 24 juin, 4 recettes salées et un dessert gourmand sont à découvrir. Le **Pan Bagnat**, hommage direct aux saveurs du littoral, best-seller estival est rejoint par deux nouvelles recettes dans le même esprit. Le **Pan Poulet Mozza** associe un pain moelleux à la tomate, du poulet aux herbes de Provence, de la mozzarella fraîche, des tomates cerises marinées, des olives noires et une mayonnaise au basilic. Le **Pan Falafel Spicy**, alternative veggie, garnit son pain bagnat de houmous, de falafels, d'un mélange de légumes et d'une mayonnaise pimentée. Pour la fraîcheur, le **Bowl Méditerranéen** marie taboulé à la menthe, falafels, houmous, tomates cerises marinées et légumes d'été.

Côté sucré, ANGE revisite un grand classique du littoral : la **Tropézienne framboise**. Composée d'une brioche pur beurre et pétrie, façonnée et cuite sur place par les boulangers, elle est garnie d'une préparation crémeuse à la framboise et de framboises fraîches. Fabriquée chaque jour, elle est déclinée en version individuelle et à partager.

Des recettes ensoleillées, des garnitures généreuses : une gamme pensée comme une carte postale du Sud, qui renforce l'attractivité de l'offre du midi tout en valorisant le savoir-faire boulanger d'ANGE.



## INFORMATIONS PRATIQUES

Gamme disponible à partir du 24 juin et jusqu'à la rentrée dans les boulangeries ANGE.

### REPORTAGE PRESSE EN BOULANGERIE

Des reportages sont possibles en boulangerie, n'hésitez pas à nous contacter

#### ANGE, GARDIEN DU BON

À propos de ANGE - Créé en Provence en 2008 par François Bultel et ses deux associés Patricia Gaffet et Patrice Guillois, ANGE a choisi de bousculer les codes en capitalisant sur un concept modernisé de boulangerie, café et restauration rapide à la française. Portée par plus de 6 000 collaborateurs dans le réseau et plus de 150 franchisés au travers de plus de 300 boulangeries en France (et 11 au Canada), l'entreprise peut compter sur son expérience de franchiseur, ses équipes et la transmission du savoir-faire boulanger.

Chez ANGE, les pains sont pétris, façonnés et cuits sur place chaque jour. Une démarche solidaire est également respectée avec le don des invendus à des associations en lien avec chaque point de vente. En 2026, ANGE prévoit l'ouverture de 40 boulangeries et le déploiement de la master franchise La Cage. [www.boulangerie-ange.fr](http://www.boulangerie-ange.fr)



Copyright © 2026 ANGE, Tous droits réservés.

Vous souhaitez changer la façon dont vous recevez nos mails ?

Vous pouvez [mettre à jour vos préférences](#) ou [vous désinscrire de cette liste](#).