



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Mars
2026

EDITO - LE PAIN COMME ACTE DE CHOIX

Et si tout commençait par le pain ?

À l'heure où le pain s'accélère, s'améliore, se standardise et se conserve plus longtemps que nécessaire, Le Pain Quotidien fait un pas de côté.

Depuis 1990, l'enseigne défend un pain au levain bio fabriqué en 33 heures, avec quatre ingrédients seulement : farine, eau, sel... et le temps.



**Pas de levure.
Pas d'additifs.
Pas d'améliorants.**

Juste un parti pris : ne pas aller plus vite que le vivant.

Ici, le pain n'est pas un accompagnement.

Il est le socle.

Il raconte ce que l'on mange.

Comment on le fabrique.

Et ce que l'on accepte, ou non, dans son assiette.



POURQUOI LE LEVAIN REDEVIENT STRATÉGIQUE EN 2026

Parce qu'il simplifie.

Dans un marché saturé d'additifs et de procédés accélérés, le levain repose sur une équation lisible : farine, eau, sel, temps.

Parce qu'il valorise le temps long.

Une fermentation maîtrisée sur 33 heures structure le goût et la texture sans artifices. La lenteur devient un signal de qualité.

Parce qu'il crée une différenciation durable.

Présent dans 21 pays et 220 restaurants, Le Pain Quotidien a construit son modèle autour du levain depuis 1990 bien avant qu'il ne devienne tendance.

Parce qu'il incarne un retour au partage.

Le pain au centre de la table, la convivialité, la simplicité : le levain n'est pas un effet de mode, c'est un repère.



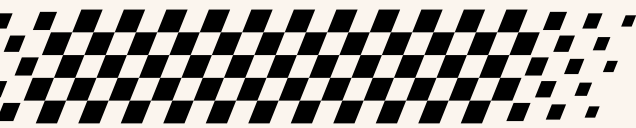
33 HEURES. QUATRE INGREDIENTS. UNE CONSTANCE.

Chaque jour, Le Pain Quotidien fait le choix inverse de l'accélération : un pain au levain bio, fabriqué en 33 heures, à fermentation lente maîtrisée.

Ce parti pris n'est pas une tendance récente.

C'est l'origine même du projet, initié par Alain Coumont à Bruxelles, avec une volonté simple : retrouver un pain avec une croûte, une mie, une densité, un caractère.

Trente-cinq ans plus tard, le cap n'a pas changé.



4, 3, 2, 1 ...



1. LE TEMPS

Le froid, la patience, l'attente : ce sont eux qui permettent à la pâte de développer naturellement ses arômes, de structurer sa mie, de créer cette croûte caractéristique.

Le temps ne corrige pas.

Il révèle.



2. LA FARINE : PRÉSERVER LE GRAIN, RESPECTER LE GOÛT

La farine est soigneusement sélectionnée et issue d'un lent processus de mouture sur pierre.

Cette méthode permet de préserver les nutriments essentiels du grain et ses huiles naturelles, celles qui donnent profondeur et texture au pain.



3. L'EAU : L'ÉLÉMENT QUI RELIE

L'eau semble anodine. Elle ne l'est pas. Elle déclenche la transformation, lie les éléments entre eux, détermine la structure finale de la mie. Sa pureté influe directement sur la texture, la souplesse, l'équilibre du pain.

Elle est l'élément discret qui rend l'ensemble possible.



4. LE SEL : L'ÉQUILIBRE

Ni trop. Ni pas assez. Le sel révèle les saveurs du blé, régule la fermentation, renforce la pâte.

Il ne domine pas.

Il équilibre.

Ce dosage précis participe à la cohérence globale : un pain où chaque élément trouve sa place.



DANS UN MARCHÉ ACCELERÉ, UNE AUTRE ÉQUATION

Le secteur de la boulangerie et de la restauration organisée s'est structuré autour de la rapidité, du volume et de la standardisation.

Le Pain Quotidien propose une autre équation : le temps long comme avantage concurrentiel.

Car faire fermenter une pâte 33 heures ne relève pas de la nostalgie. Cela demande :

UNE MÉTHODE.

UNE DISCIPLINE.

UN MODÈLE STRUCTURÉ.

À l'échelle mondiale, peu d'enseignes structurées peuvent affirmer :

- une fermentation lente maîtrisée à grande échelle,
- un socle bio historique,
- une cohérence internationale sans uniformisation,
- un modèle exclusivement développé en franchise depuis 35 ans



Ce positionnement crée une singularité claire sur le marché :
ni artisan isolé,
ni chaîne standardisée,
mais une marque de restauration organisée autour d'un produit exigeant.

UN RESEAU MONDIAL, UN GESTE D'ARTISAN

Des boulangers artisanaux qui travaillent le levain avec exigence, il en existe.

Des réseaux internationaux organisés autour d'un pain au levain bio fermenté lentement, c'est bien plus rare.

Présent dans 21 pays avec 220 restaurants développés exclusivement en franchise, Le Pain Quotidien repose sur un équilibre précis :

- un socle commun fort,
- une cohérence produit internationale,
- et une capacité d'adaptation locale encadrée (80 % de carte commune / 20 % d'ajustements selon les cultures)

Ce modèle hybride permet alors d'exporter une exigence sans l'industrialiser.

On ne duplique pas un décor.

On reproduit une méthode.



LE PAIN COMME REPERE SIMPLE

Aujourd'hui, les consommateurs veulent mieux manger.

Mais sans devenir techniciens.

Dans ce contexte, le pain redevient un indicateur clair :

- une liste d'ingrédients lisible,
- une méthode compréhensible,
- une fabrication assumée.

La carte de l'enseigne s'inscrit dans cette logique : recettes simples, saisonnalité affirmée, charte "Meilleurs Choix" co-construite avec une nutritionniste...

Pas de discours culpabilisant.

Pas de surenchère.

Une cuisine qui privilégie l'équilibre, la naturalité et la place centrale du produit.



LE PAIN COMME LIEN SOCIAL

Le pain n'a jamais été un produit solitaire. Dans toutes les cultures, on "rompt le pain".
On le pose au centre.
On le partage.

**MANGER LE MÊME PAIN CRÉE UN TERRAIN COMMUN.
UNE TABLE.
UN MOMENT.**

C'est précisément cette dimension que Le Pain Quotidien a placée au cœur de son modèle dès l'origine : une grande table communale en bois, autour de laquelle on s'assoit sans protocole. Le pain devient alors plus qu'un produit. Il devient un langage.

À l'heure des repas pris sur le pouce et des expériences individualisées, ce retour au partage simple résonne tout particulièrement.



ALORS FINALEMENT : LE PAIN COMME ACTE DE CHOIX !

Choisir un pain fermenté lentement plutôt qu'un pain accéléré, ce n'est pas un choix anodin.

C'est un geste quotidien.

Répété.

Concret.

Et si, finalement, tout commençait par là ?

Et si le véritable luxe, aujourd'hui, était simplement le temps ?





À propos de Le Pain Quotidien

Fondé en 1990 à Bruxelles par Alain Coumont, Le Pain Quotidien s'est construit autour d'un pain au levain bio et d'une table communale conviviale. Aujourd'hui présent dans 21 pays et 220 restaurants en franchise, le modèle repose sur des fondamentaux universels : le pain, la table, le partage

Contact Presse