

Le Pain
QUOTIDIEN

Des restaurants qui réinventent le vivre ensemble

Dossier de presse 2023

Édito

L'amour du bon pain et des plaisirs partagés !

La baguette française vient de faire son entrée au patrimoine mondial de l'Unesco : preuve de l'importance du pain dans notre quotidien, un aliment central du repas dans de nombreux pays, symbole de partage et de convivialité.

En créant notre chaîne de restaurants Le Pain Quotidien, il y a plus de 30 ans, nous avons voulu recréer l'esprit de simplicité et de générosité qu'il incarne.

Notre concept, unique, mixe ainsi le meilleur de la boulangerie et de la restauration. Ajoutez-y une dose de gastronomie, de gourmandise, de convivialité, ainsi que notre amour pour les recettes simples mais innovantes, et vous obtenez la promesse que nous délivrons chaque jour à des millions de clients dans le monde.

Au quotidien, nos boulangers et chefs cuisiniers revisitent et subliment les moments que nous affectionnons tant : une délicieuse tartine à la confiture à l'heure du goûter, une tranche de baguette fraîche et beurrée au réveil, ou de pain de campagne moelleux à tremper dans une soupe réconfortante. Des petits bonheurs que chacun redécouvre à travers des recettes pleines d'inventivité !

Nos restaurants sont aussi, et surtout, des lieux de partage : autour de nos tables, les familles se retrouvent, de nouvelles amitiés se nouent, encouragées par l'envie commune de manger bon et sain. Des endroits où la musique se mêle à la mélodie des conversations et où les odeurs de pain tout juste sorti du four aiguïsent l'appétit.

30 ans après notre création, nous continuons à porter ces valeurs qui font notre succès depuis nos débuts. Mais nous cherchons aussi, jour après jour, à améliorer notre expérience client, ainsi que la diversité de nos recettes.

Et c'est avec le même enthousiasme que nous accueillons nos convives dans nos 210 restaurants à travers le monde, en toute simplicité, comme à la maison.

Alain Coumont, fondateur du Pain Quotidien

Annick Van Overstraeten, CEO



Une histoire belge qui a le goût des bonheurs simples

La saveur du pain frais, le réconfort d'un bol de chocolat chaud au cœur de l'hiver ou encore les grandes tablées animées, entre éclats de rires et discussions passionnées : Le Pain Quotidien, c'est d'abord une histoire de plaisirs simples.

Des bonheurs de l'enfance, en forme de madeleine de Proust, qu'Alain Coumont, son fondateur, a voulu recréer lorsqu'il a ouvert son 1er établissement à Bruxelles en 1990. Un peu plus de 30 ans plus tard, il est à la tête de plus de 210 restaurants dans le monde. Retour sur une belle histoire belge.



Une success story aux racines belges

Dès 1990, le premier restaurant de la rue Antoine Dansaert, à Bruxelles, pose les bases du succès : il y a bien sûr les bons pains classiques et rustiques avec lesquels Alain Courmont a grandi, mais aussi les grands bols de café et de chocolat que lui préparait sa grand-mère et qui servent désormais, également, de réceptifs pour des soupes réconfortantes.

On y trouve aussi de grandes tables communes où les convives se réunissent pour partager des moments conviviaux. Celles-ci ont également une histoire, puisqu'elles ont été construites à partir de bois récupérés du plancher d'anciens trains belges et constituent aujourd'hui un élément de design distinctif de tous ses restaurants.



Une affaire de famille

Aux origines de l'aventure, il y a le goût des bonnes choses, l'art de recevoir et une tradition reçue en héritage. Très tôt en effet, Alain Coumont est fasciné par les métiers de la boulangerie. Trop petit pour atteindre le comptoir de l'épicerie familiale dans laquelle il grandit, il s'installe à une table d'où il observe chaque jour sa tante Simone réaliser la pâte à pain.

Ensemble, tous les dimanches, ils cuisinent aussi des dizaines de tartes plus savoureuses les unes que les autres. Alors, quand vient l'heure des choix professionnels, Alain Coumont s'oriente naturellement vers la gastronomie et s'inscrit en école hôtelière.



Un concept qui grandit et évolue

Quelques mois seulement après l'ouverture du 1er restaurant à Bruxelles, le succès est tel que 10 autres ouvertures sont programmées. 7 ans plus tard, Alain Coumont réalise l'un de ses plus grands rêves : conquérir New York, en ouvrant son enseigne sur Madison Avenue.

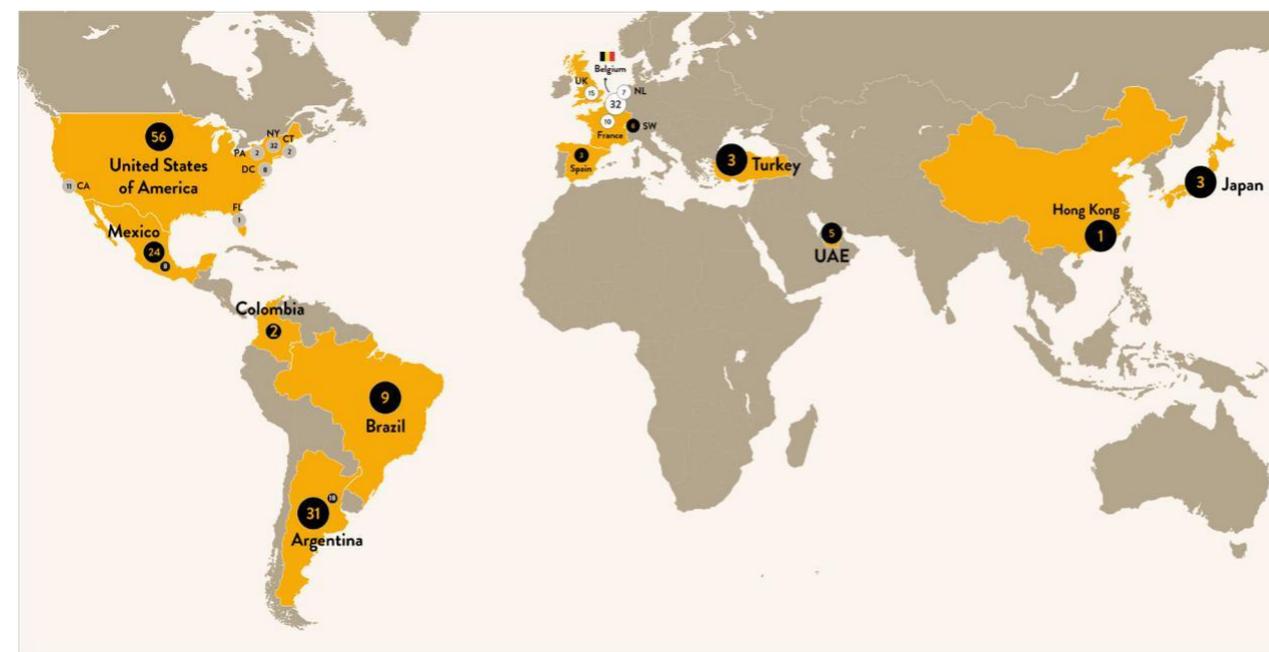
Aujourd'hui, ce sont plus de 210 établissements Le Pain Quotidien dans le monde qui forment une grande famille. Quant au concept, si les bases sont restées les mêmes, il n'a jamais cessé d'évoluer. Ainsi, la carte s'étoffe dès 1992 avec les premiers menus végétariens, puis l'offre bio, qui constitue, à partir de 2006, une composante toujours plus importante du menu. En 2017, la « Farming Academy » est créée pour former les hôtes des différents restaurants dans le monde.

30 ans après sa création, à la fois rien et tout a changé. Mais ce qui prédomine, c'est l'envie intacte de délivrer le meilleur aux clients à travers une expérience authentique.

"Nous avons conduit des transformations majeures ces 2 dernières années, notamment en termes de stratégie digitale. Le développement de nos services de Click & Collect et de e-commerce, nous a permis de surmonter la crise sanitaire, alors que les restaurants étaient fermés... Nous innovons aussi constamment dans les propositions de notre carte et avons retravaillé le design de nos établissements, afin d'offrir un accueil toujours plus chaleureux et moderne.

Sur le plan géographique, nous venons de signer des contrats de franchises avec 3 nouveaux pays : le Maroc, l'Uruguay et la Grèce."

Annick Van Overstraeten, CEO du Pain Quotidien



Chiffres clés

- Création en 1990
- 210 établissements dans 15 pays
- 30 millions de clients servis chaque année
- Plus de 5 000 collaborateurs
- 500 000 repas servis chaque jour



EUROPE | 77

dont 10 en France
(Belgique, Espagne, Pays-Bas, Royaume-Uni, Turquie, Suisse)



AMÉRIQUE DU NORD | 78

dont 34 à New-York



AMÉRIQUE DU SUD | +40

(Colombie, Brésil, Argentine)



MOYEN-ORIENT ET ASIE | 9

(Émirats Arabes Unis, Hong-Kong, Japon)

Du pain frais, des bonnes recettes et le sens de l'hospitalité : les ingrédients simples d'un concept puissant

La philosophie de l'enseigne Le Pain Quotidien tient en 4 mots : qualité, simplicité, authenticité et convivialité.

À l'image des pains qui sortent de ses fours, chauds et croustillants, les invités se retrouvent dans une ambiance chaleureuse, autour de grandes tables communes et conviviales.

Une tranche de pain et d'infinies possibilités

Le Pain Quotidien, c'est d'abord une boulangerie, où l'on trouve un choix large de produits traditionnels : pain de blé bio au levain, pain de seigle, baguette, mais aussi pain nordique, ou encore flûte aux raisins et aux noisettes bio. Du pain cuit du jour, pétri avec soin et préparé à partir des meilleurs ingrédients ; le genre avec une mie ferme et une croûte croustillante, à partager ou à savourer en grandes tartines.



Mais Le Pain Quotidien, c'est aussi un restaurant, accueillant et chaleureux. L'originalité du concept vient du fait de pouvoir s'y réunir autour de grandes tablées : à toute heure de la journée, on vient partager un moment agréable, en famille ou entre amis.

On y savoure des plats simples et réconfortants, tout en prenant le temps de discuter avec son voisin de table, dont on vient de faire la connaissance. Dans les assiettes, le pain occupe la première place ou joue les seconds rôles, pour mieux révéler la saveur du plat qu'il accompagne.

Au menu, un large éventail de propositions, qui réinventent les recettes traditionnelles : tartines salées aux alliances gustatives audacieuses qui surprennent les papilles ; œufs à la coque et leurs mouillettes de baguettes fraîches ; soupes d'antan, accompagnées d'une tranche de pain de campagne ; mais aussi quiches, tartes, salades, granolas...

Une quantité de plaisirs simples et sains, pour toutes les envies et tous les moments de la journée.

Au bureau, à la maison ou lors d'un événement festif

Le Pain Quotidien, c'est aussi un service de livraison et de Click & Collect, pour des pauses pratiques et gourmandes, chez soi ou au bureau. Son service traiteur propose également des menus sur-mesure pour les événements professionnels, ou à l'occasion de simples lunchs et petits-déjeuners à partager, en petits ou grands comités.

Enfin, des coffrets cadeaux sont disponibles sur place ou en Click & Collect pour faire plaisir à son entourage.

La philosophie du Pain Quotidien en quelques valeurs clés :



Qualité

Le Pain Quotidien, c'est le choix du bon. L'enseigne s'engage sur des produits frais, préparés avec les meilleurs ingrédients, dont près de 60 % sont bio et Origine France.

Authenticité

Sur les tables, du pain pétri sur place, dans le respect des traditions artisanales. Ses ingrédients ? De la farine, de l'eau, du sel un tour de main et beaucoup d'amour !

Simplicité

Les tables ? De simples planches en bois. Les récipients pour la soupe ? De grands bols ronds, à l'ancienne, pour le plaisir de se laisser envahir par la chaleur réconfortante quand on les entoure avec nos mains.

Convivialité

Les chefs cuisiniers sont des hôtes qui reçoivent non pas des clients mais des convives. Autour de la table commune, on discute, on partage des anecdotes, on rit avec son entourage et ses voisins. Comme à la maison !

SÉMINAIRE, ÉVÈNEMENT FAMILIAL, ANNIVERSAIRE ?

LES RESTAURANTS LE
PAIN QUOTIDIEN SONT
PRIVATISABLES EN PARTIE OU
EN TOTALITÉ. ILS S'ADAPTENT
À TOUTES LES ENVIES POUR
L'ORGANISATION DES
ÉVÈNEMENTS.

Des petits pas et de grands gestes pour la planète



Depuis 30 ans, Le Pain Quotidien a engagé sa démarche des Petits Pas : des actions concrètes, pour réduire son impact environnemental.

Bio et local, autant que possible

La part du bio représente aujourd'hui plus de 60 % de la carte. Ainsi, en France, ses boulangeries vendent exclusivement des pains fabriqués à partir de farines biologiques, tandis que, pour son espace restauration, l'enseigne s'entoure de producteurs locaux engagés : fromagerie urbaine Fromaville pour son camembert bio ou encore les « Fous de l'île », pour le kombucha bio, un thé fermenté et pétillant.

« Ugly veggie » : c'est moche de jeter !

Les soupes, les sauces et les smoothies sont la réponse au gaspillage, en réutilisant le surplus de fruits et légumes. L'enseigne s'est également associée à des agriculteurs locaux pour s'approvisionner en légumes dits « moches ». Une recette leur est même dédiée : un Bun de poulet aux légumes imparfaits ! Et, ce n'est pas tout : 600 kg de marc de café sont récupérés chaque semaine par l'entreprise bruxelloise Permafungi au sein des restaurants pour cultiver des pleurotes qui sont réutilisées dans le Bun 100 % Vegan à la carte : la boucle est bouclée !

Eat vegan : pour une alimentation plus saine et inclusive

Pour répondre à la tendance vegan, le Pain Quotidien n'a pas attendu. Les 1^{res} recettes végétaliennes sont apparues dès 2011 et représentent aujourd'hui près de la moitié des menus. Quant aux plats végétariens, ils constituent les ¾ des recettes proposées. L'enseigne attache par ailleurs une attention particulière au bien-être animal, pour ses plats à base de viande. À titre d'exemple, dans ses restaurants français, l'enseigne s'approvisionne exclusivement en poulets élevés en plein air et issus de l'agriculture biologique.

2 produits « stars » à la carte du Pain Quotidien



Le pain super graines bio : un pain bio innovant, moelleux et sans farine !

Préparé sans aucune farine, ce pain aux super graines bio est à la fois pauvre en hydrate de carbone et glucides, et riche en protéines, fibres, vitamines et minéraux. Une véritable source d'énergie pour le corps, qui en fait un aliment clé à intégrer dans un mode de vie sain. Il se déguste d'ailleurs de mille et une façons : en accompagnement de tapenades, pour les apéritifs estivaux ; coupé en tranches avec un délicieux gaspacho ; ou encore en dés croustillants dans une salade colorée. À l'heure du dessert, il se déguste aussi tranché et garni de fraises bio et de ricotta crémeuse, avec quelques feuilles de menthe fraîche ou de vinaigrette aux myrtilles ; un délice réservé aux palais des gourmets !

Alain Coumont et ses boulangers innovent en permanence pour proposer des recettes aussi savoureuses qu'audacieuses, s'inspirant à la fois de la tradition et de l'air du temps.

Les tartines signatures

Ces tartines, qui sont l'équivalent belge du sandwich, sont l'une des marques de fabrique de l'enseigne. Servies sur du pain de blé au levain bio ou du pain bio sans gluten, elles rivalisent d'inventivité pour surprendre les papilles et s'adapter à toutes les envies. Du classique jambon fromage au croque du jardinier à base de houmous, de pesto rosso, de courgettes grillées et de jeunes pousses, en passant par la tartine au pastrami, au poulet à la provola fumé ou encore à l'avocat et au saumon fumé : il y en a pour tous les goûts !



Composition en supers graines : graines de tournesol, particulièrement riches en vitamines E ; graines de chia, reconnues pour leur contribution positive au transit et riches en omega 3 ; graines de lin bio, bénéfiques pour la pression sanguine et système nerveux, et graines de sésames bio, sources de protéines et fibres.



NOS RESTAURANTS À PARIS

MARAIS

—
18-20 rue des Archives
75004 Paris

LES HALLES

—
97 rue Rambuteau
75001 Paris

VICTOIRES

—
5 rue des Petits Champs
75001 Paris

CHARONNE

—
24 rue de Charonne
75011 Paris

SAINT-HONORÉ

—
18 Place du Marché Saint-Honoré
75001 Paris

VARENNE

—
25 rue de Varenne
75007 Paris

LEPIC

—
31 rue Lepic
75018 Paris

VICTOR HUGO

—
150 avenue Victor Hugo
75016 Paris

NOS FRANCHISÉS

AIX-EN-PROVENCE

—
5 Place Richelme
13100 Aix-en-Provence

VIEUX-LILLE

—
22 bis Rue Basse
59000 Lille

