



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Avril 2026

La Boulangère réinvente l'esprit bistrot français à la maison en proposant 2 nouveaux pains à garnir : Le Crousti Croq' et les Tartines Bistrot Spécial Campagne

Et si les repas les plus simples devenaient les plus inspirants ?

Depuis quelques années, on assiste à la montée en puissance des pains à garnir : bagels, wraps, hotdogs... qui constituent des alternatives pour des repas faciles et rapides. Pour autant, près de 7 Français sur 10 affirment consommer au moins une fois par semaine des plats traditionnels français*. Inspiré par cet engouement, La Boulangère, leader sur ce segment, lance en ce printemps 2026, deux nouvelles solutions repas inspirées de l'esprit Bistrot. Le Crousti Croq' La Boulangère réinvente le traditionnel croque-monsieur, que l'on retrouve dans le Top 10** des snackings salés préférés des Français. Et également les Tartines Bistrot La Boulangère, autre plat très populaire en brasserie, que l'on peut désormais garnir à sa convenance chez soi.

Deux nouvelles façons de cuisiner au quotidien

Leader sur le marché des pains à garnir (avec 27,1*** des parts de marché valeur), sur un segment en forte croissance : + 23,9%*** en évolution valeur entre 2024 et 2025 versus un marché pains préemballés à + 2,1%***, La Boulangère continue d'impulser un vent de nouveauté, en proposant deux nouvelles solutions repas qui invitent à revisiter les classiques de la cuisine Française sur le pouce. Pensées pour celles et ceux qui aiment bien manger sans faire de compromis sur le temps ou sur le goût, ces innovations invitent à réinventer chaque repas, du déjeuner improvisé au dîner convivial.

À travers ces deux nouveautés, La Boulangère réaffirme sa vision : proposer une alimentation à la fois pratique, simple, rapide et savoureuse. Fabriqué en France, chaque produit est pensé pour accompagner les nouveaux modes de vie, encourager la créativité en cuisine et valoriser des ingrédients de qualité issus de filières engagées.



Le Crousti Croq' : le croque-monsieur revisité

Grand classique des repas rapides, le croque-monsieur se transforme avec l'innovation La Boulangère 2026 : le Crousti Croq'. Dès la première bouchée, le contraste séduit : une croûte finement croustillante qui laisse place à une mie moelleuse. Ce pain à garnir est plus rassasiant que le traditionnel pain de mie. Sa recette simple, travaillée au levain et sans sucre ajouté, donne envie de créer, d'assembler et de partager.

Au four ou à l'appareil à croque-monsieur, en quelques minutes seulement, ils deviennent le support idéal pour toutes les envies : la simplicité réconfortante du classique croque-monsieur jambon-fromage ou une version plus créative avec du fromage fondant, des légumes grillés, une touche d'herbes fraîche...



Disponible en GMS dès **avril 2026**, à un prix moyen conseillé de **1.85 €****.

Idée de recette : Crousti Croq' Jambon Fromage

10 minutes / 1 personne

Ingrédients :

- 1 Pain Crousti Croq' La Boulangère
- 1 à 2 tranches de jambon
- 2 tranches de fromage (type emmental ou cheddar)
- (Optionnel) Une noisette de beurre

Etapes :

1. Préchauffez votre four à 190° (ou utiliser un appareil à croque-monsieur)
2. Ouvrez le pain Crousti Croq' La Boulangère
3. Disposez le jambon, puis ajoutez généreusement le fromage pour un maximum de fondant.
4. (Optionnel) Ajoutez une légère noisette de beurre sur le pain.
5. Refermez le Crousti Croq', puis enfournez pendant 10 minutes environ.
6. Servez bien chaud.





Les Tartines Bistrot spécial Campagne : un incontournable du quotidien

Avec les Tartines Bistrot spécial Campagne, La Boulangère célèbre le goût authentique des pains de caractère, ceux qui évoquent instantanément la convivialité et le partage. Le secret de la recette réside dans l'association subtile des farines de blé, de seigle et d'orge malté qui dévoilent de riches saveurs.

Prêtes à garnir, elles deviennent en quelques instants une base idéale pour composer des tartines créatives et savoureuses à déguster autant en brunch, qu'au déjeuner ou au dîner.



Disponible en GMS dès **avril 2026**, à un prix moyen conseillé de **2.30 €******.

Idée de recette : Avocado Toast (10 minutes / 1personne)

Ingrédients :

1 Tartine Bistrot La Boulangère
1 avocat bien mûr
1 œuf mollet
2 cuillères à soupe de fromage frais
Quelques grains de grenade
Poivre noir moulu
(Optionnel) Un filet de citron



Etapes :

1. Toastez légèrement la tartine bistrot pour révéler son croustillant.
2. Tartinez le fromage frais sur toute la surface.
3. Coupez l'avocat en fines lamelles puis disposez-les harmonieusement sur la tartine.
4. Préparez l'œuf mollet :
 - Portez une casserole d'eau à ébullition
 - Plongez l'œuf et laissez cuire 6 minutes
 - Refroidissez-le immédiatement dans de l'eau froide.
 - Ecalez délicatement
5. Coupez l'œuf en deux et déposez-le au centre de la tartine pour un cœur coulant.
6. Parsemez de grains de grenade
7. Poivrez légèrement et ajoutez un filet de citron.



*Enquête IPSOS bva les Français et la gastronomie 2026

**Etude Speak Snacking 2025 by Strateg'eat pour le Snack Show 2025

***CAM P13 2025 HMSM Proxi Drive Nielsen

****Prix Marketing Conseillé. Conformément à la réglementation en vigueur, le distributeur reste libre de la fixation de son prix de vente et en est le seul responsable.

À propos de La Boulangère

La Boulangère est un fabricant français de pains et viennoiseries préemballés. Riche d'héritages familiaux et d'une marque fondée en Vendée, elle allie aujourd'hui savoir-faire boulanger, culture de l'innovation, expertise pionnière en pains et viennoiseries biologiques et engagement en faveur des filières agricoles françaises. Elle compte à fin 2025, 2 400 collaborateurs répartis sur un siège social (Essarts en Bocage, 85) et sept sites de fabrication en France : Beaune (21), Gretz-Armainvilliers (77), La Chaize-le-Vicomte (85), Les Herbiers (85), Mortagne-sur-Sèvre (85), Sainte-Hermine (85), Val-de-Saône (76). En tant que marque ancrée dans son époque, La Boulangère a bien compris les nouveaux enjeux liés à l'alimentation. Elle innove donc sans cesse afin de créer des produits pratiques d'utilisation et rapides à préparer pour faciliter le quotidien et mieux manger. <https://www.laboulangere.com/>

Retrouvez tous nos communiqués de presse sur l'espace presse La Boulangère :

<https://www.laboulangere.com/espace-presse-la-boulangere/>

CONTACTS PRESSE

La Boulangère

Cassandra Guillot

07 45 86 04 73

Media@laboulangere-co.fr