# BENCHMARKING
## Le Pain Doré

Une boulangerie artisanale moderne qui marie authenticité française, créativité produit et expérience conviviale.

Évoque immédiatement le pain artisanal et la qualité.
Doré suggère une croûte parfaite et une image premium.
Court, mémorable et poétique, facile à décliner visuellement.

Concurrence :

- Traditionnelles (ex. La Mie Câline, Paul) : fidélité mais image un peu vieillissante.
- Premium / bio (ex. Maison Landemaine) : haut de gamme mais prix élevés.

Tendances clés :

- Authenticité artisanale : levain naturel, farines locales ou bio.
- Snacking & café : formules petit-déj / midi, espace convivial.
- Digitalisation : précommande et click & collect en croissance.

Différenciation pour Le Pain Doré

- Produits signatures : pain “doré”, viennoiseries créatives.
- Espace accueillant avec café et snacking.
- Communication gourmande et visuelle sur réseaux sociaux.
- Engagement local & éco-responsable (farines locales, emballages recyclables).

# MOODBOARD
## Le Pain Doré













#772d16

#af5025

#ab6f52

#e6dbcf

**Rubik Bold**

**Aa 123**

*Above the Beyond Script*

*Aa 123*






