

COMMUNIQUÉ
DE PRESSE

POMME
DE PAIN

MAI 2025

Dès le 15 mai 2025, les restaurants
Pomme de Pain se mettent à l'heure d'été
avec des recettes éphémères gorgées
de soleil et aux saveurs de Corse.

UN ZESTE DE CORSE

CHEZ POMME DE PAIN AVEC NICOOK !



CLIQUEZ-ICI POUR
ACCÉDER AUX VISUELS

[https://pommedepain.fr/
animation-ete-2025/](https://pommedepain.fr/animation-ete-2025/)

Co-crées par Nicook (Nicolas Tonini), Chef et créateur de contenus et Baptiste Demougeot, Chef Pomme de Pain, ces spécialités mettent à l'honneur des ingrédients de saison, typiques de l'île de Beauté.

LA CORSE POUR UNE ANIMATION INÉDITE

Ce partenariat estival est né de la rencontre entre deux passionnés du goût et des bons produits. Entre Pomme de Pain et Nicook, les points communs sont nombreux : la qualité des produits, la saisonnalité, et l'importance de rendre tout cela accessible à tous.

La collaboration a donc rapidement donné lieu à quatre créations hautes en saveurs. Nicook est particulièrement fier des ingrédients, emblématiques de la Corse, avec lesquels il a grandi et qui l'ont accompagné tout au long de sa carrière de pâtissier.



EN 3 MOTS !

1• PAPA-TISSIER

Pâtissier et papa de 2 enfants, chez Nicook on cuisine en famille !

2• CORSE

Fièrement attaché à «son» île, Nicook aime mettre en avant les produits du terroir.

3• CRÉATIF

Plein d'idées et généreux en astuces, Nicook aime allier qualité et simplicité dans ses recettes.

323 K abonnés sur

848,1 K abonnés sur

@nicook_off



L'ÉVÉNEMENT MASTERCLASS NICOOK

Le 15 mai, jour du lancement officiel de ces recettes en ÉDITION LIMITÉE dans les restaurants Pomme de Pain, une masterclass se tiendra à Paris, en présence de Nicook et de quelques heureux gagnants tirés au sort parmi les abonnés à son compte Instagram.

Moment de découverte, de partage et de convivialité, cet événement sera relayé sur les comptes de Nicook et de Pomme de Pain !



ESCAPADE EN CORSE

LE TEMPS D'UN DÉJEUNER

Des recettes à déguster dès le 15 mai et jusqu'au 28 août 2025 chez Pomme de Pain !



FOCACCIA CORSICA

Dans une focaccia tomatée et clairsemée d'herbes méditerranéennes, une ricotta citronnée avec une touche de miel vient apporter toute son onctuosité. La focaccia est généreusement garnie de coppa, roquette et noisettes concassées. Un savant équilibre entre fraîcheur et gourmandise à chaque bouchée !



COOKIE CITRON-NOISETTE

Le fameux cookie Pomme de Pain dans une version corse, avec zestes de citron et généreux éclats de noisette. La touche acidulée de l'agrumes fait toute la différence.

SALADE FIGUERA

Composée autour de la figue fraîche, on retrouve de l'orge perlé, de la roquette, de la tomme de brebis, des tomates cerises, des noisettes concassées et des zestes de citron. Une délicieuse expérience sucrée-salée !



TARTELETTE CHOCO-CLÉMENTINE

Une ganache chocolat blanc et purée de clémentines corses vient garnir un fond de pâte sablée, le tout parsemé de noisettes concassées. Une sensation inédite de douce onctuosité...

À PROPOS DE POMME DE PAIN

Pionnier sur le secteur de la restauration rapide à la française et fort depuis 45 ans de savoir-faire, Pomme de Pain est aujourd'hui un acteur majeur sur son marché avec ses 85 restaurants en France et à l'international, et un CA de 35 M€. La différence de Pomme de Pain ? Le sandwich préparé à la commande : frais, croustillant et savoureux. Mais Pomme de Pain, c'est aussi une offre généreuse de salades, desserts, boissons, de délicieuses recettes mythiques et des nouvelles créations chaque saison pour accompagner tous les instants de la journée. Depuis 2023, avec sa nouvelle identité et lancement de son nouveau format de restaurant, plus digitalisé et plus responsable, Pomme de Pain affirme son grand appétit à innover tout en privilégiant la qualité, pour devenir le partenaire gourmand des Français.

CONTACT PRESSE

Agence BPA

Anne-Frédérique Gallet

anne.frederique@agence-bpa.com

02 99 36 24 07