

Étude de produit : la praluline de la Maison Pralus

Jules Robert

Lors de mon stage de 3ème chez Pralus, je me suis rendu compte que la praluline était très intéressante. Donc j'ai choisi de prendre ce produit pour mon étude de produit.



Description de l'objet

La brioche Pralus, aussi appelée *Praluline*, c'est une grosse brioche bien dorée, avec des morceaux de pralines roses à l'intérieur (des amandes enrobées de sucre). Elle est moelleuse, sucrée, et surtout très gourmande. Elle a été inventée par Auguste Pralus dans les années 1950 à Roanne. Depuis, elle est devenue une spécialité reconnue dans toute la France.

Place dans l'entreprise

Chez **Pralus**, c'est le produit star. C'est grâce à cette brioche que l'entreprise s'est faite connaître en France et même à l'étranger. Elle est vendue dans toutes les boutiques Pralus, donc c'est clairement un produit très important pour eux. On peut dire que c'est leur signature.

Un produit phare ?

C'est le produit le plus connu de la maison Pralus. C'est aussi le plus vendu. La majorité des clients vont dans les boutiques juste pour ça, ils sont même prêt à faire plusieurs kilomètres juste pour en manger. Même si Pralus vend aussi du chocolat, des tablettes et d'autres produits, la Praluline reste leur best-seller.

Quand on pense à Pralus, on pense d'abord à la praluline.

Les prix de la Praluline :

- petite (300 g) : 6.90 euros
- grande (600 g) : 12.90 euros

Concurrents possibles :

- Les brioches industrielles (comme celles de chez Harrys ou Pasquier) : moins chères, mais moins artisanales.
- Certaines boulangeries artisanales qui font des brioches aux pralines, mais souvent moins connues et pas de praline rose de Madagascar.

Pourquoi ça reste intéressant ?

- C'est un produit fait maison, avec des ingrédients de qualité.
- Il n'y a pas de conservateurs ou de produit chimiques.
- C'est un produit unique, avec son propre goût.
- Fabrication artisanale, à la main.
- La quantité de praline dans une seule brioche est astronomique

Avantages et inconvénients du produit

Avantages

- **Goût unique** : La Praluline a un goût vraiment spécial, sucré et caramélisé, qu'on ne retrouve dans aucune autre brioche, grâce aux pralines roses maison.
- **Texture parfaite** : Elle est à la fois moelleuse à l'intérieur et croustillante sur le dessus, un vrai plaisir à chaque bouchée.
- **Ingrédients de qualité** : Elle est fabriquée avec du vrai beurre, des œufs frais, de la farine artisanale et des pralines faites sur place, sans conservateurs ni additifs.
- **Originalité** : C'est une brioche pas comme les autres, avec sa forme ronde et ses éclats roses, ce qui la rend très différente des produits classiques.
- **Image positive** : Elle est reconnue dans toute la France comme une spécialité de qualité, ce qui donne confiance aux clients et renforce la réputation de Pralus.
- **Attrait visuel** : Sa belle couleur dorée et les morceaux de pralines roses qui dépassent attirent tout de suite l'œil et donnent envie de la goûter.

Inconvénients

- **Prix élevé** : Le prix de la Praluline est assez cher comparé à une brioche classique, ce qui peut freiner certaines personnes, surtout les jeunes ou les familles nombreuses.
- **Durée de conservation courte** : Comme elle est faite sans conservateurs, elle ne se garde que quelques jours, ce qui oblige à la consommer rapidement.
- **Pas disponible de partout** : On ne peut l'acheter que dans les boutiques Pralus ou sur internet, donc elle est difficile à trouver pour ceux qui habitent loin d'une grande ville.
- **Produit très sucré** : À cause des pralines roses et de la pâte riche en beurre, elle peut être trop sucrée pour certaines personnes ou pour ceux qui font attention à leur alimentation.
- **Pas de versions alternatives** : Il n'existe pas encore de Praluline sans sucre, sans gluten ou version allégée, ce qui limite le choix pour les personnes ayant des régimes particuliers.

Par qui est-elle vendue ? Et comment ?

- Elle est vendue uniquement dans les **boutiques Pralus**, qu'on trouve dans quelques grandes villes (Paris, Lyon, Roanne, etc.) 21 boutiques au total.
- Elle est aussi disponible en ligne sur le site Pralus.
- Elle n'est pas vendue en supermarché, ce qui garde le côté "haut de gamme" et exclusif.
- Elle est exposée en vitrine, bien visible. Souvent chaude et sortie du four (ce qui attire les clients). Emballée dans du papier avec le logo Pralus, et non dans du plastique.

Communication :

- Site internet bien fait avec photos et vidéos
- Présence sur les réseaux sociaux : Instagram, Facebook avec des images très appétissantes
- Utilisation du bouche-à-oreille
- Beaucoup de storytelling pour raconter l'histoire du produit, et de la famille Pralus
- Vidéos de fabrication de la brioche
- Ambiance dans les boutiques, l'odeur, la présentation, les conseils, les design léché des boutiques

A qui s'adresse le produit ?

La praluline s'adresse aux gourmands de tout âge, aux familles car format familial, aux amateurs de pâtisseries artisanales.

Comment le produit donne envie ?

La praluline donne envie grâce à son odeur, dès qu'on entre dans une boutique, ça sent le beurre, le sucre et la brioche chaude. Elle donne aussi envie grâce à son apparence dorée, gonflée et sa couleur rose qui attire l'œil. Et l'émotion, cela rappelle la brioche d'enfance, les goûters à la maison.

Services et conseils associés :

Quand on achète une Praluline, on peut recevoir des conseils pour la déguster (réchauffez-la 5 minutes au four), des informations et des suggestions écrit sur le packaging, comme par exemple (manger la brioche avec un chocolat chaud ou un café).