



COMMUNIQUÉ DE PRESSE 20/07/2022

L'ÉQUIPE DE HOA NAM REÇOIT L'AMBASSADEUR DU CAMBODGE DANS LES ATELIERS D'IVRY SUR SEINE

Philippe Chieu, Président de Hoa Nam, a eu le plaisir de recevoir dans les locaux de Hoa Nam, situés dans le Val-de-Marne (94), son Excellence Ket Sophann, Ambassadeur du Cambodge en France et madame Sun Soveasna, Ministre Conseillère de l'Ambassade royale du Cambodge en France. L'occasion de visiter les ateliers de production et de comprendre les clés du succès de l'un des pionniers de l'industrie agroalimentaire asiatique en France aujourd'hui leader européen à l'exportation de produits cuisinés asiatiques frais et surgelés.

À la fin des années 1970, Heang-Korng Chieu, Chinois du Cambodge, passe par le Vietnam et les camps de réfugiés en Thaïlande avant d'arriver au Mans. Il sera suivi par son frère Try qu'il rejoint à Paris. Ensemble, ils s'installent en tant que « petit traiteur asiatique ». Toute la famille prend part dans l'aventure et travaille en cuisine. Devant le succès rencontré, ils ouvrent en 1981 leur premier atelier dans le 13^e arrondissement. Un deuxième atelier, un peu plus grand, verra le jour en 1988. Les machines arrivent, l'atelier se transforme et une usine est installée à Ivry-sur-Seine en 1995.

La visite officielle, il y a quelques jours de cela, de son Excellence Ket Sophann, Ambassadeur du Cambodge en France et madame Sun Soveasna, Ministre Conseillère de l'Ambassade royale du Cambodge en France, est pour Philippe Chieu, le fils de Heang-Korng Chieu et actuel Président de Hoa Nam, une belle reconnaissance du chemin accompli et un clin d'œil à ses origines.

L'Ambassadeur du Cambodge et la Ministre Conseillère ont pu découvrir tous les ingrédients qui font le succès de Hoa Nam depuis plus de 40 ans : une sélection rigoureuse de matières premières, des fournisseurs de confiance, une technologie de pointe sans cesse renouvelée afin de pouvoir concevoir des produits comme s'ils étaient cuisinés traditionnellement, un contrôle minutieux du processus de fabrication pour des mets de qualité supérieure, authentiques et savoureux, confectionnés par une équipe de passionnés.

Philippe Chieu a également pu présenter la nouvelle gamme premium de bouchées vapeur élaborées dans ses ateliers parisiens en collaboration avec le Chef Takuya Watanabe, étoilé au guide Michelin : « Taku collection by Hoa Nam » et la nouvelle gamme de produits halal (nems, samoussas, brioches et bouchées vapeur déclinés au filet de poulet halal, d'origine française certifiée).

Si les produits Hoa Nam sont le reflet des mélanges culturels de l'ensemble des pays d'Asie, cette visite de son Excellence Ket Sophann, Ambassadeur du Cambodge en France et madame Sun Soveasna, Ministre Conseillère de l'Ambassade royale du Cambodge en France, symbolise aussi la richesse de l'histoire de la famille Chieu, elle-même issue de plusieurs groupes ethniques asiatiques. Un moment très fort pour toute l'équipe de Hoa Nam.

À propos de Hoa Nam

Créé en 1981 par les frères Heang Korng et Try Chieu, Chinois du Vietnam passionnés de gastronomie grâce à l'influence de leur mère, madame Kim, Hoa Nam est au départ un modeste atelier familial de fabrication de mets asiatiques. Le succès est tel que Hoa Nam s'impose comme l'un des pionniers de l'industrie agroalimentaire asiatique en France. 1^{re} entreprise franco-asiatique à s'être implantée sur le marché des GMS françaises, Hoa Nam est désormais leader européen à l'exportation de produits cuisinés asiatiques frais et surgelés. 3^e génération de la lignée Hoa Nam, Philippe Chieu, dirigeant bienveillant et inspiré, s'emploie, depuis 2010, à valoriser les recettes traditionnelles de sa grand-mère tout en insufflant modernité et dynamisme à cette entreprise familiale à taille humaine qui compte aujourd'hui 90 collaborateurs passionnés.

Plus d'informations hoanam.com

Contact : stephanie.decay@bleugrizzly.com