

Savours & Co

Plus de 21 000 lecteurs décideurs chaque semaine

Le Goût avant tout !

L'HEBDOMADAIRE DIGITAL LEADER DES PROFESSIONNELS EN RESTAURATION BOULANGÈRE PÂTISSERIE
SNACKING RESTAURATION RAPIDE RESTAURATION A THÈME TRAITEUR FOODSERVICE RETAIL



BAKER & BAKER
UMIAMI
ROYANS
BRIDOR
ÉCOLE IDYIE
SIRHA EUROPAIN 2022
SAINTE LUCIE
SOLINA
IMPACT GROUP
JÉRÉMY VIALE
EURO-TOQUES FRANCE
HOA NAM
SOCOPA RESTAURATION
GROUPE TRIBALLAT & OLGA
BOLK
YANN COUVREUR
ÉRIC RAYNAL
LA FABRIQUE À TOGA
STÉPHANIE LE QUELLEC
CHRISTOPHE MICHALAK
PASCAL POCHON
PUBLICIS DRUGSTORE
ÉCOLE VALRHONA
ÉRIC KAYSER
LA MAISON DU CHOCOLAT
LES BONBONS DE JULIEN
MAISON CAFFET

SPÉCIAL PÂQUES N°1

SAVOURS & CO VOUS PROPOSE CETTE SEMAINE UN
PREMIER CAHIER DES CRÉATIONS DE PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION, BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET
CHOCOLATERIE POUR LES FÊTES PASCALES

Baker & Baker

— WE ARE AMERICAN BAKERY —

Découvrez le Fondant, qui va faire fondre tous les amoureux de chocolat !



FABRIQUÉ EN
FRANCE



Une recette simple, réalisée à partir d'ingrédients de qualité, pour un résultat au goût intensément chocolaté et à la texture extrêmement fondante.

Prêt à l'emploi et disponible en plusieurs formats.



*29% de
chocolat*

BAKER & BAKER

dedicated to delight

Rendez-vous sur www.bakerandbaker.eu

LA STARTUP UMIAMI COMPLÈTE SA LEVÉE DE FONDS

La startup UMIAMI réalise la plus grosse série A en Europe sur le marché des viandes végétales. Menée par Astanor Ventures, suivie par Redalpine, French Partners et soutenue par ses investisseurs historiques VERSO Capital, Newfund et le fonds French Tech Seed géré pour le compte de l'Etat par Bpifrance dans le cadre de France 2030, cette opération va accélérer le rayonnement de la Food Tech française à l'international. La start-up de la foodtech spécialisée dans la fabrication d'alternatives végétales à la viande animale a en effet clôturé une série A de 26,5 M€. Ce tour de table porte à 30 M€ le total des fonds levés en deux ans par l'entreprise et sera complété par un emprunt adapté au financement du projet industriel.

UN PROJET À AMBITION INTERNATIONALE

Imaginé par Tristan Maurel (ingénieur Centrale Paris-Essec) et Martin Habfast (HEC-TUM), UMIAMI est né en 2020 de la volonté de créer un substitut de viande qui saurait séduire les gourmets qui souhaitent réduire leur consommation de produits carnés, tout en levant les principales barrières actuelles à l'achat : le goût, la nutrition, et la naturalité, le tout à un prix raisonnable. « *La santé, l'environnement, mais aussi le respect de la vie animale, sont au cœur de nouveaux comportements d'achat, mais aujourd'hui il n'existe pas d'alternatives végétales pour la plupart des viandes consommées telles que des filets et pièces entières. Or c'est ce qui fait tout le plaisir de la viande. Nous avons voulu recréer cette expérience* », explique Tristan Maurel.

UN PROCÉDÉ INÉDIT DE TEXTURATION DES PROTÉINES

La technologie généralisée dans l'industrie

de la viande végétale (l'extrusion) est limitante, ce qui explique l'absence d'offre. Partant de ce constat, UMIAMI a développé un procédé inédit de texturation des protéines "l'umisation", qui permet, à partir de matrices végétales, d'obtenir une texture fibreuse et de maîtriser la taille, la direction et l'épaisseur des fibres obtenues. Après deux ans de R&D, UMIAMI a validé la recette du 1er filet de volaille entier 100 % à base de protéines végétales. La startup ne compte pas s'arrêter là puisque l'entreprise va renforcer ses efforts en recherche et développement, pour diversifier sa gamme de produits. L'équipe composée d'une vingtaine de personnes, aux trois quarts dédiée à la R&D, va s'étoffer. « *D'ici 2025, nous allons recruter une quarantaine d'experts scientifiques pour développer nos innovations et nos équipements industriels, mais également diversifier nos sources d'ingrédients en ouvrant des programmes de recherche sur les sources de protéines alternatives émergentes comme les protéines d'algues ou de mycélium* », détaille Sylvie Breton, Directrice R&D.

UN PROJET DE DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL

Avec cette levée de fonds, UMIAMI prévoit l'ouverture d'une usine en France de 15 000 m² d'ici fin 2023 et contribuera à terme à la création de plus de 200 emplois industriels, incluant de nombreux postes à forte expertise technique dans la production ou la qualité. Certifiée Great Place to Work depuis novembre 2021, la startup a également de grandes ambitions en matière de recherche scientifique et souhaite faire de son centre de R&D industriel un haut-lieu d'innovation au service de l'alimentation de demain. « *C'est une grande fierté de pouvoir*

participer à la réindustrialisation du territoire français, à la création d'emplois, et de pouvoir ainsi répondre à la forte demande internationale de nos clients », se réjouit Clémence Pedraza, Chief People Officer et Associée d'UMIAMI, qu'elle a rejoint à ses débuts. Avec moins de 10 ingrédients dans sa composition (contre une trentaine en moyenne sur le marché des viandes végétales), le filet de volaille UMIAMI contient autant de protéines qu'un filet animal, sans additif controversé et affiche un nutriscore B. Sa production est également plus vertueuse que pour un filet animal, puisqu'elle nécessite 25 % d'énergie en moins, mobilise 50 % moins d'eau et de surface arable, et émet deux fois moins de gaz à effet de serre. « *Il faut changer nos habitudes alimentaires pour réduire notre empreinte environnementale mais ce n'est pas toujours facile. Notre filet végétal participe à la transition écologique, en permettant aux consommateurs d'augmenter la place des protéines végétales dans leurs assiettes, sans trop d'effort et sans attendre* », détaille Martin Habfast, co-fondateur et Head of Sales. Commercialisant son filet végétal en marque blanche pour le compte de marques spécialisées, marques de distributeurs ou d'acteurs de la restauration, la startup a choisi un modèle de distribution exclusivement B2B. Une cible qui connaît bien les difficultés technologiques associées à la production de simili-viandes et qui a accueilli avec enthousiasme l'innovation d'UMIAMI. Une stratégie qui permet aussi à la startup de se concentrer sur la recherche et le développement, et d'y intégrer les retours clients grâce à son tout nouveau centre de R&D industriel en Ile-de-France, qui sera mis en activité en Mai 2022.





UMIAMI



L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®

Nos mini soufflés aux poivrons grillés et parmesan AOP POUR DES PLANCHES APÉRO RÉUSSIES !



Format 1KG - SURGELÉ

- Recette **végétarienne**.
- Une texture aérée et **croustillante**.
- Une cuisson **rapide** et facile, 6 minutes à la friteuse !
- **Faciles** à manger avec leur mini format qui incite à la « **finger food** »

Des ingrédients origine France



RETROUVEZ-NOUS SUR WWW.ROYANS-PRO.FR et  @royanspro

SOCIÉTÉ SAINT JEAN - 44 AVENUE DES ALLOBROGES - 26100 ROMANS-SUR-ISERE - TEL : 04 75 05 83 80

BRIDOR DÉVOILE SON ÉTUDE SUR LE MICROBIOTE INTESTINAL

Bridor annonce les résultats de l'étude menée entre 2017 et 2018 en collaboration avec l'Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE) et le Centre de Recherche en Nutrition Humaine (CRNH) Rhône-Alpes, sur le développement d'un pain enrichi en fibres. L'objet de cette étude était d'évaluer l'impact de ce pain enrichi en fibres sur le microbiote intestinal de sujets à risque cardiometabolique. Les résultats de cette étude, coordonnée par Joël Doré, Directeur de recherche à INRAE, montrent une amélioration des taux de cholestérol et de la sensibilité à l'insuline ainsi qu'une modulation de la composition du microbiote. Ce pain enrichi en fibres pourrait ainsi être un allié nutritionnel quotidien pour la santé. Les résultats de

cette étude sont parus le 20 mars dernier dans la revue scientifique Gut Microbes.

DES RÉSULTATS CONCLUANTS

Pour mener ces travaux, réalisés entre juillet 2017 et juillet 2018, les équipes de recherche ont augmenté la quantité et la diversité des fibres alimentaires consommées, via un pain mult fibres, chez 39 sujets à risque cardiometabolique. Ce pain était composé d'un mélange de 7 fibres sélectionnées suite à une phase de recherche préalable. Une étude clinique a ainsi été menée selon un protocole très précis chez ces 39 sujets, avec une analyse des effets induits par cette consommation de fibres, d'une part sur le microbiote intestinal et d'autre part sur le profil cardiometabolique des volontaires. Les conclusions de cette étude sont encourageantes chez ces 39

sujets qui ont consommé quotidiennement 150 g de pain mult fibres pendant huit semaines. D'une part une modification de la composition et des fonctions du microbiote intestinal. L'abondance de certaines espèces bactériennes potentiellement anti-inflammatoires a augmenté et la capacité du microbiote intestinal à dégrader les fibres alimentaires dominantes est également modulée. Puis, amélioration des profils lipidiques (cholestérol) et de la sensibilité à l'insuline. « *La consommation de fibres variées est un moyen fiable de jouer sur le microbiote et de favoriser le développement d'un microbiote protecteur* », précise Joël Doré. Augmenter la diversité des fibres alimentaires consommées en utilisant ce pain mult fibres pourrait ainsi être une approche nutritionnelle pertinente pour des sujets à risque.

L'ÉCOLE IDYIE SE DÉVELOPPE AVEC DEUX CAP BOULANGERS

Après le lancement de sa première promotion de CAP Boulanger en septembre 2021, l'école IDYIE établit un premier bilan. Les 12 apprentis suivent avec succès la formation, alternant pratique en entreprise et cours théoriques pour un apprentissage des méthodes traditionnelles et des produits de boulangerie. Une formation sur deux ans et qualifiante qui satisfait élèves, formateurs et patrons. Conçue pour être ouverte à tous et pour tous, elle est pilotée par l'école du réseau ANGE, en partenariat avec Form'alacarte, le centre de formation en restauration. Idyie accueillera donc à la rentrée de septembre prochain les 12 élèves de la promo 2021 mais aussi 15 nouveaux élèves en CAP Boulangerie et 15 également pour

le nouveau CAP PSR (Production et Service en Restauration). Tous pourront profiter du recrutement direct dans l'une des 20 boulangeries ANGE des Bouches-du-Rhône en recherche d'apprentis à Aix, Marseille, Vitrolles, etc.

DEUX NOUVEAUX CAP À BORDEAUX ET À LILLE

Une première classe de CAP Boulanger de 15 élèves ouvrira ses portes dans deux nouvelles villes à la rentrée 2022-2023. Bordeaux et Lille ont été choisies pour leur proximité avec de multiples boulangeries du réseau ANGE et leur dynamisme économique et étudiant. « *Nous sommes ravis de la première promo CAP Boulanger. L'équipe pédagogique est bien en place. La*

proximité naturelle entre nos professeurs et les tuteurs de nos boulangeries du réseau permettent un très bon suivi des élèves. La certification Qualiopi obtenue en début d'année confirme la qualité de nos process et enseignements. C'est pourquoi nous allons naturellement vers d'autres villes, pour étendre ce modèle », souligne Jessica Anigo, Responsable du centre de Formation IDYIE. L'admission est possible après la classe de 3^e ou en réorientation après la classe de 2^{de} GT ou Bac Pro. Les élèves suivront une formation en alternance de deux ans incluant 2 jours de formation théorique par semaine à l'École de Formation des Milles et une mise en pratique dans l'entreprise.

REPOSITIONNEMENT RÉUSSI POUR LE SIRHA EUROPAIN

Le Sirha Européen a fermé ses portes le 29 mars dernier après 4 jours de retrouvailles pour l'ensemble des acteurs de la filière boulangerie et pâtisserie venus célébrer la French Bakery. Cette 24^e édition a réuni 25 000 professionnels, dont 15 % d'internationaux, tous en quête des dernières innovations du marché et de nouvelles opportunités de business auprès des 300 exposants et marques présents.

LA CRISE COVID, UN TOURNANT MAJEUR POUR L'ENSEIGNE

« Cette édition de sortie de crise marque la réussite du repositionnement de Sirha Européen. L'axe French Bakery qui associe la qualité à l'innovation a été plébiscité par les exposants comme les visiteurs », explique Luc Dubanchet, directeur de la division Sirha Food de GL events

Exhibitions qui organise le salon. Sirha Européen a été dynamique dans le volume d'achats, à l'image des derniers mois qui ont vu croître l'activité de 15 % dans la boulangerie et la pâtisserie. Cette période, qualifiée d'historique par le syndicat Ekip, propriétaire du salon, a permis une montée en puissance de la R&D chez les fournisseurs qui ont choisi Sirha Européen pour présenter leurs nouveautés aux visiteurs. Par ailleurs, le "Sirha Européen Forum" a accueilli une cinquantaine d'intervenants lors de 30 tables rondes pour évoquer les problématiques actuelles telles que le cours et la volatilité des matières premières, le recrutement et la fidélisation du personnel, les évolutions de la boulangerie à l'horizon 2030. Les Scènes Boulangerie-Snacking et Sucré ont également reçu près de 50 professionnels

heureux d'échanger avec les visiteurs nombreux sur leurs techniques de conception de levain, brioches, viennoiseries, pâtisseries, et autres produits boulangers et de snacking. Les 3 concours référents du métier – Coupe du Monde de la Boulangerie, Coupe Europe de la Pâtisserie et sa sélection France, et Coupe de France des Ecoles – ont quant à eux réuni 70 compétiteurs. Sirha Européen a vu se qualifier le Royaume-Uni, la Suède et le Danemark pour la prochaine finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Le salon riche de contenus s'est clos sur la victoire de Chine-Taïpei lors de la Coupe du Monde de la Boulangerie qui fêtait ses 30 ans, en présence notamment d'Olivier Ginon, Président de GL events qui organise Sirha Européen.

SAINTE LUCIE ACCÉLÈRE SA DÉMARCHE VERTUEUSE

Depuis 1885, Sainte Lucie accompagne tous les instants cuisine avec ses gammes d'herbes, épices, poivres et d'aides à la pâtisserie. A l'occasion de la publication de son rapport RSE 2021, l'entreprise familiale située dans l'Oise confirme son ambition d'aller plus loin sur le plan social et environnemental. A noter cette année, la mise en place de la démarche de décarbonation initiée par la BPI.

UNE PRODUCTION INSPIRANTE

Sainte Lucie œuvre chaque jour pour renforcer la confiance avec ses parties prenantes. Cette démarche s'incarne par l'adoption de pratiques sociales, environnementales et commerciales en phase avec ses valeurs et son

ambition sociétale. Attachée à sa culture traditionnelle et familiale, Sainte Lucie fait le choix de la proximité entre ses dirigeants et l'ensemble de son personnel. L'échange et le dialogue sont ainsi au cœur de sa culture d'entreprise. Pour assurer un environnement motivant et inspirant pour ses salariés, Sainte Lucie a mené différentes actions pour améliorer leurs conditions de travail. Soucieuse de l'impact de son activité sur l'environnement, l'ensemble de la chaîne de production est rigoureusement scruté et les déchets limités. 90 % des emballages achetés en 2020 sont ainsi recyclables. Avec près de 200 000 € d'investissements dédiés à l'environnement depuis 2016, Sainte Lucie accélère également sa démarche vertueuse. Désormais, 11 %

de produits Sainte Lucie sont labélisés Bio. Son objectif ambitieux de passer la gamme Maison du Thé en 100 % bio a été atteint en 2021. « A travers ces démarches ambitieuses initiées depuis quelques années Sainte Lucie est aujourd'hui un acteur de confiance pour ses clients, fournisseurs, collaborateur. Nous devons poursuivre et accélérer sur ce chemin vertueux pour construire un monde toujours plus durable », affirme Alexandra Lattaignant, directrice générale de Sainte Lucie. franchi. Sainte Lucie veille également de près à la traçabilité de ses ingrédients et à leur transformation pour proposer au consommateur des produits d'une qualité irréprochable.

SOLINA ACQUIERT SAUCES ET CRÉATIONS ET ATELIER D2i

L Solina, leader européen des solutions culinaires, et fonctionnelles pour l'industrie agroalimentaire et la restauration annonce qu'il vient de réaliser l'acquisition des sociétés françaises Sauces et Créations et Atelier D2i.

DES ENTREPRISES EN FORTE CROISSANCE

Sauces et Créations et Atelier D2i sont des sociétés basées dans les Hauts-de-France, respectivement à Cambrai et Laon. Spécialisées dans la production de sauces sur-mesure salées et sucrées (sauce fromagère, sauces salade, marinades, vinaigrettes, mayonnaise, sauces asiatiques, préparation de fruits, caramel...), ces entreprises en forte croissance se positionnent comme de véritables experts culinaires. Elles se sont

différenciées en investissant fortement dans des capacités de cuisson et packaging, leur permettant de proposer une grande variété d'offres et de faire preuve d'une flexibilité unique sur le marché (3 grammes à 1 tonne) en s'adaptant à chacun de leurs clients. Les deux sociétés ont fait un chiffre d'affaires d'environ 30 M€ et emploient 110 personnes.

STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT

Pour Solina, l'acquisition de Sauces et Créations et Atelier D2i, représente une nouvelle étape dans sa stratégie de développement après l'acquisition d'Asenzya (USA) et Food Compound (Pays-Bas) au dernier trimestre 2021. « Avec l'acquisition de Sauces et Créations et Atelier D2i, nous renforçons notre pôle sauces sur-mesure pour la restauration et

l'industrie agroalimentaire. De plus, nos entreprises partagent la même culture : nous plaçons le client au centre de notre business model afin de lui apporter des solutions toujours plus adaptées à ses besoins. En définitive, ce partenariat est aussi l'opportunité de proposer de nouveaux produits à nos clients respectifs », précise Anthony Franchetterre, Directeur Général de Solina.

Basée en France, la société est le leader européen sur le marché des ingrédients salés, compte plus de 2 400 employés, une implantation en production et R&D dans 18 pays et sert des clients dans plus de 75 pays. L'actionnaire majoritaire de Solina est Astorg, une société d'investissement privée indépendante.

IMPACT GROUP INVESTIT EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL

Le concepteur et développeur de solutions pour les contenants alimentaires plus respectueux de l'environnement, dont les réemployables sous sa marque RE-UZ, investit dans l'un de ses sites français au Boulou (Pyrénées Orientales) et à l'international.

AUGMENTER LA CAPACITÉ

Marque historique pionnière et leader du gobelet réemployable, Ecocup® appartient à la branche RE-UZ d'Impact Group. La solution éco-responsable, largement plébiscitée lors des grands événements, a évolué sur ses marchés, de sorte que le site catalan du Boulou a besoin de s'agrandir. Ainsi 2 M€ vont être investis dans les locaux historiques d'Ecocup® dédiés au lavage des gobelets réemployables et

où travaillent 54 salariés. L'objectif est d'augmenter les capacités de lavage pour faire face à une croissance attendue de la demande après des années marquées par la crise Covid-19, mais aussi de moderniser le site, rapatrier tout sur un seul site, et améliorer encore le niveau d'exigence sur les questions d'hygiène et sécurité. Enfin il s'agit d'offrir la possibilité de laver autre chose que du gobelet au sein de la marque Re-uz (Kiobox, bac inox, contenants en verre...). Parallèlement, les surfaces de bureaux vont être réaménagées. Les travaux devraient s'achever dans le 3^e trimestre 2022.

Impact Group investit également dans ses deux installations à l'international. 600 000 € vont être consacrés à la rénovation de ses locaux à

Highbridge à côté de Bristol (Royaume-Uni) et à Liège (Belgique) où le groupe va doubler les capacités de lavage. Les deux sites sont également les lieux de logistique et d'entité commerciale pour les gammes Ecocup, Billie Cup, Kiobox. Pour rappel, Impact Group sous sa marque Re-uz propose une offre globale allant de l'écoconception de ses produits à leur recyclage en passant par leur réutilisation. Il détient les marques et solutions de contenants réemployables : Ecocup et Greencup, Cleancup, BeerUp, Kiobox, Billiecup, Green Goblet, Ecofestes et Cup to Drink.

Le groupe Impact Group, qui compte 900 collaborateurs, a réalisé en 2021 un chiffre d'affaires de 165 M€.



JÉRÉMY VIALE REMPORTE LA CATÉGORIE PIZZA IN TEGLIA DU CHAMPIONNAT DE FRANCE 2022 DE LA PIZZA

La 16^e édition du championnat de France de la pizza s'est déroulée les 30 et 31 mars à Paris, lors du Salon Parizza. Après deux jours de compétition, Jeremy Viale se voit remporter le titre de Champion de France 2022 dans la catégorie «Pizza in teglia». C'est donc un double titre pour le chef possédant un impressionnant palmarès : Champion d'Europe de la pizza en 2018, Champion de France et monde en 2019, en duo avec Frederic Desmurs et Champion de France 2022 dans la catégorie Pizza in teglia.

Originaire de l'Ain, Jérémy Viale s'est reconverti dans la pizza en 2016. Aujourd'hui à la tête de trois pizzerias "Casa Viale" et "Côté Pizza" dans son département, il est également associé avec deux anciens de chez Georges Blanc – Antoine Maillon et Frédéric Desmurs – au sein des établissements « Nano » : la Nano Trattoria, grand restaurant qui a ouvert en janvier 2021 à Lyon, et le Nano Café, à Megève. Avec sa créativité sans limites et son exigeante sélection des ingrédients, ce chef de 33 ans apporte sa touche personnelle à ce plat national italien dont les Français sont les deuxièmes plus gros consommateurs au monde.



VIRGINIE BASSELOT ET MICHEL ROTH ÉLUS À LA CO-PRÉSIDENTE DE L'ASSOCIATION EURO-TOQUES FRANCE

Le 28 mars 2022 à l'École Médéric, à l'occasion de son congrès annuel et lors de l'Assemblée Générale, Virginie Basselot et Michel Roth ont été élus à l'unanimité pour la Co-Présidence de l'association Euro-Toques France. Créée en 1986 par Paul Bocuse et Pierre Romeyer, l'association Euro-Toques œuvre pour la sauvegarde et la promotion des produits alimentaires frais, de qualité et d'origine au sein de son réseau européen de chefs cuisiniers, auprès des instances Européennes. Euro-Toques s'est donné pour objectif de participer au processus décisionnel et interinstitutionnel, relatif à la production, la commercialisation et à la transformation des produits alimentaires frais. Elle est la seule association à pouvoir se prononcer sur ces questions au Parlement et la Commission. En France, Euro-Toques porte de nombreux combats en faveur du produit.



HOA NAM LANCE UNE GAMME HALAL AU POULET FRANÇAIS À L'OCCASION DU RAMADAN

Toujours à l'écoute de ses clients et dans un esprit de constante innovation, Hoa Nam, l'un des pionniers de l'industrie agroalimentaire asiatique en France, lance une nouvelle gamme de produits halal à l'occasion du Ramadan. On retrouve 4 recettes emblématiques et gourmandes de Hoa Nam, déclinées en version halal avec un filet de poulet halal de qualité, d'origine française certifiée. Le nem au poulet halal est composé d'une farce au poulet halal et aux légumes enrobée d'une galette de riz traditionnelle. Les célèbres pâtés impériaux de Hoa Nam conservent donc, bien entendu, tendreté et croquant dans cette nouvelle version. Le samoussa halal, incontournable triangle de la cuisine asiatique, est réalisé à partir d'une fine pâte de blé repliée sur une farce à base de poulet halal et de légumes savamment ciselés. Les brioches vapeur halal, sont fourrées d'une farce à base de poulet halal et de champignons parfumés. Enfin, les bouchées vapeur halal sont une tendre couronne de blé entourant du poulet halal et des petits légumes pour une tenue à la cuisson vapeur optimale.





LE BURGER BEEF XA BAO DE CHRISTOPHE BOYER REMORTE LA COUPE DE FRANCE DU BURGER BY SOCOPA 2022

Christophe Boyer avec son burger "Beef Xà Bao" remporte la 7^e édition de la Coupe de France du Burger by Socopa 2022, face à 4 autres finalistes régionaux, qui, comme lui, s'étaient imposés plus tôt dans la journée durant les 5 finales régionales, ayant rassemblé 25 professionnels de la restauration de la France entière. Kevin Muin avec son burger Caraïburger, gagnant de la finale Nord-Est et Laurent Thorel avec son burger Le Nomade, gagnant de la finale Ouest, complètent le podium. Avec son Beef Xà Bao, Christophe Boyer, gagnant de la Coupe de France du Burger 2022, a su séduire les papilles du jury, présidé cette année par le Chef Laurent Favre-Mot : « *Le Beef Xà Bao tient sa promesse en termes d'évasion gourmande. Il a répondu à toutes les attentes du jury d'experts et de la thématique Globe Trotter, avec un vrai équilibre entre le moelleux 2 du bao et un assaisonnement oscillant entre acidité et rondeur. Je n'ai qu'un conseil, rendez-vous tout l'été dans le Vaucluse pour le déguster sans modération !* »

LE GROUPE TRIBALLAT NOYAL CHANGE DE NOM ET DEVIENT "OLGA"

Entreprise agroalimentaire familiale et indépendante depuis 3 générations, Olga (Ex-Triballat Noyal) compte aujourd'hui 1350 collaborateurs et 330 producteurs pour un chiffre d'affaires de 335 M€. Olga regroupe 19 marques du secteur laitier et végétal à destination du grand public et des professionnels (Sojasun, Sojade, Vrai, Petit Billy, Grillon d'Or, etc.). Avec ce changement de nom, le groupe rend hommage à la fondatrice de l'entreprise, Olga Triballat, qui a transmis l'héritage et le savoir-faire de l'entreprise avec son mari Maxime sur trois générations, avec les présidences successives de Jean et Françoise Clanchin, sa fille (1964), puis d'Olivier Clanchin (2005), le petit-fils d'Olga Triballat. Ce nouveau nom s'inscrit dans le cadre d'une stratégie globale visant à répondre aux enjeux de transitions alimentaire, environnementale, sociétale à l'horizon de 2035. « *Le temps est au cœur de notre stratégie d'entreprise. Olga trouve le juste équilibre entre la volonté de prendre le temps de bien faire, la capacité à avoir un temps d'avance et l'aptitude à savoir vivre avec son temps. Une vision qu'Olga traduit par sa signature "Un présent pour l'avenir"* », précise Olivier Clanchin, président d'Olga.



LUDOVIC NOËL EST NOMMÉ DIRECTEUR COMMERCIAL DE BOLK

Bolk, pionnier de la restauration robotisée, renforce son organisation et recrute Ludovic Noël pour accélérer son développement commercial. Ludovic Noël a la charge d'élaborer et piloter la stratégie commerciale de Bolk, en cohérence avec le plan de développement de l'entreprise et avec sa mission tournée vers la démocratisation du bien-manger. « *Je suis très fier de rejoindre Nicolas Jeanne et ses équipes pour mettre mon expérience de la foodtech au service de la croissance de Bolk, au moment où la robotisation de la restauration s'accélère* ». Avant de rejoindre Bolk, Ludovic Noël était le président fondateur d'AppiVille, une solution d'accompagnement des commerces de proximité leur permettant d'être visibles et de vendre leurs produits sur internet. Auparavant, il a effectué l'intégralité de sa carrière dans le développement commerciale de grandes marques. Il a notamment créé en 2001, au sein du groupe Distrimatic, la business unit de Nespresso® Professional, devenue Illy Caffee® en 2005. En 2009, il crée la business unit Lavazza® Île-de-France, qu'il dirige jusqu'en 2015. Il rejoint ensuite le groupe Resto Flash en tant que directeur commercial et membre du comité de direction (2014-2020). Ludovic Noël est diplômé de l'ICD Business School (1996) et de la Solvay Brussels School (2007).



FRUITS CUISINÉS POUR NAPPAGES

*gourmand et
fruité*



Crêpes, pancakes,
gaufres

Pâtisseries,
muffins

Glaces, yaourts,
fromages
blancs

Biscuits,
gâteaux



NOTRE GAMME SURGELÉE

Fruits exotiques
Fruits rouges
Orange
Fraise

Découvrez notre gamme de fruits
cuisinés **aux marquants de fruits**
pour napper toutes vos créations
desserts et petits-déjeuners.



Spécial
Snacking

CAHIER SPÉCIAL PÂQUES 2022



YANN COUVREUR

ŒUFS SIGNATURES ET BONBONNIÈRE

Le Chef Yann Couvreur décline son fidèle renard dans ses créations de Pâques. Gravés sur un œuf ou lovés en bonbonnière, l’emblème du chef pâtissier saura nous faire fondre. Ses œufs signatures : les Œufs Pralinés avec un œuf en Chocolat noir praliné garni d’un assortiment de garniture de fritures et bonbons pralinés) et un œuf en Chocolat au lait praliné garni d’un assortiment de garniture de fritures et bonbons pralinés (29 €). Puis l’Œuf blanc coco garni de fritures, en exclusivité chez les Galeries Lafayette (35 €). La Bonbonnière Chocolat au lait 375 g, garnie d’un assortiment de fritures et de bonbons pralinés et la Bonbonnière Chocolat noir 375 g, garnie d’un assortiment de fritures et de bonbons pralinés (45 €). Sans oublier le Sachet de friture et praliné à 13,50 €.



ÉRIC RAYNAL LE PLEIN DE CHOCOLAT

Cette année, Le Château de Berne, niché dans l’arrière-pays provençal, et son Chef pâtissier Éric Raynal nommé lauréat dans la sélection “Passion Dessert” du Guide Michelin, nous fait la promesse d’offrir un moment convivial et rempli de saveurs et de poésie. Pour ravir les gourmands, le Chef pâtissier a imaginé un magnifique œuf de Pâques. Cette création qui se compose à 73 % de chocolat du château, d’une note de praliné cacahuète et généreusement garni de fritures en chocolat, saura vous transporter dans un univers de volupté et de gourmandise. Ses 800 grammes de bonheur sont majestueusement posés sur un coffre renfermant des petits trésors chocolatés. Délicatement déposé sur la surface de l’œuf, vous pourrez déguster l’emblème du Château de Berne plus fondant que jamais.

Disponible du 10 au 18 avril en édition limitée pour 68 €.



LA FABRIQUE À TOGA PÂQUES-MAN

C’est suite à une partie de jeux vidéo entre les deux chefs pâtissiers Olivier Stehly et Tal Spiegel sur la borne d’Arcade dans La Fabrique à Toga à Bercy Village (Paris 12e), que l’idée a germé : « Et si nous propositions notre interprétation de Pac-Man ? » Tous deux grands fans de l’univers des années 80 et particulièrement du plus célèbre jeu d’Arcade de tous les temps, Pac-Man, il était évident pour eux de proposer leur “Pâques-Man”. L’imaginaire des deux pâtissiers est sans limite et cette collaboration était une évidence. Une composition réalisée avec trois chocolats : Ocoa™ Cacao Barry, Zephyr™ Caramel cacao Barry, et pour la “Pink Touch”, le chocolat Ruby RB1 Callebaut, qui ne contient aucun colorant ni arôme de fruits ajoutés. Son goût et sa couleur rose unique invite à créer des associations inédites. Les 4 bonbons différents garnis de ganache : bonbon rose framboise, bonbon orange passion, bonbon rouge cerise et bonbon bleu myrtille. Prix de 36 €.





STÉPHANIE LE QUELLEC & PIERRE CHIRAC CARTE DE PÂQUES

Parce que le printemps est sa saison préférée en cuisine, la Cheffe dévoile pour Pâques un menu qui le célèbre dans sa Maison de Cuisine. Comme à son habitude, Stéphanie Le Quellec a tout prévu : des entrées, plats et desserts pour tous les goûts. On retrouve par exemple l'œuf bio "parfait", petits pois frais, sauce crèmeuse aux morilles. Le filet de veau en croute, sauce crèmeuse au Noilly, pomme purée ou encore un beau carré d'agneau frotté à la marjolaine puis rôti, jus court, gratin de macaronis. On n'oublie pas non plus l'Épaule d'agneau fermier frottée au zaatar puis confite doucement, légumes d'une tajine. Et enfin, le Gigot d'agneau de lait rôti aux herbes, printanière de légumes. Pour conclure, le pâtissier Pierre Chirac dresse ses généreuses pâtisseries, comme le biscuit de Pâques à partager, l'entremets de Pâques choco-banane-pécan, ou encore le Carrot Cake aux éclats de noix de pécan.



CHRISTOPHE MICHALAK L'ŒUF GUIMAUVE

A l'occasion des fêtes de Pâques, le Royal Palm Beachcomber Luxury (Ile Maurice) donne carte blanche à l'inspiration du chef pâtissier Christophe Michalak qui propose une création gourmande, pour le plus grand plaisir des amateurs du chocolat. Cette année, l'établissement emblématique de la collection Beachcomber Resorts & Hôtels laisse Christophe Michalak proposer sa version des traditionnels œufs de pâques mettant en avant le chocolat noir, la guimauve et la vanille de Madagascar. Imaginé comme une création inédite, cet œuf de pâques est composé d'une coque de chocolat noir à 66 % qui promet d'exposer la puissance de cet ingrédient. Le pâtissier du Royal Palm Beachcomber Luxury y ajoute sa touche d'exotisme en recouvrant le tout d'une délicate garniture de noix de coco râpée. En son cœur, cette merveille culinaire renferme une délicieuse couche de guimauve à la vanille de Madagascar promettant de séduire tous les adeptes de douceur.

En bouche, vous pourrez profiter d'un beau jeu de textures fusionnant l'élasticité de l'intérieur avec la rugosité de l'extérieur.



PASCAL POCHON NOUVELLE COLLECTION JOYAUX

Inspirée de l'univers de la joaillerie et des célèbres Œufs de Fabergé, chacune des pièces de la nouvelle collection de Pascal Pochon est une véritable oeuvre d'art. S'emparant de la forme parfaite de l'œuf, le chef pâtissier des Thermes Marins de Saint-Malo laisse libre cours à son imagination. Mariant plaisir gustatif et plaisir visuel, tel un orfèvre, il pare ses œufs de feuilles d'érable, de fruits secs ou encore de riz soufflé, les sertit dans un écrin ou les décore d'arabesques. Soigneusement déposés en équilibre sur leur piédestal, chacun devient une composition précieuse et prestigieuse. On trouve donc les Œufs Prestige (1,5 kg au prix de 150 €) : l'Œuf Végétal (chocolat blanc feuilles d'érable chocolat noir), l'Œuf Écllosion (chocolat Dulcey), l'Œuf Rubis (chocolat noir, beurre de cacao à la betterave), l'Œuf Crunch (chocolat Dulcey riz soufflé), l'Œuf Mécanique (chocolat noir) et l'Œuf Baroque (chocolat lait, arabesques chocolat noir). Puis, les Œufs d'Art (500 g au prix de 40 €) : l'Œuf Liane (chocolat au lait), l'Œuf Mendiant (chocolat noir fourré de fritures), l'Œuf Simple chocolat au lait et chocolat noir, l'Œuf Crunch (chocolat Dulcey riz soufflé) et l'Œuf Mécanique (chocolat noir).





PUBLICIS DRUGSTORE ŒUF FLORAL

Pour fêter Pâques, la mythique adresse des Champs-Élysées présente une création en chocolat mêlant gourmandise et esthétisme. Un œuf résolument élégant entièrement réalisé à partir de chocolat noir et recouvert de quelques délicates marguerites. Ce premier œuf laisse apercevoir une seconde création au chocolat blanc qui renferme lui-même un mini œuf enrobé d'or. Déposé sur un socle ultra croustillant, on aurait presque du mal à dévorer cette création unique et florale. L'œuf Floral est disponible à l'épicerie du Publicisdrugstore et sur www.publicisdrugstore.com au prix de 39 €.



ÉCOLE VALRHONA L'ŒUF SCULPTURA

L'Œuf Sculptura est une création originale d'Arthur Gavelle, Chef Pâtissier formateur à l'École Valrhona. L'idée principale derrière la création de cet œuf est de mettre en avant le travail manuel qui caractérise le métier d'artisan et de mettre à l'honneur 4 chocolats iconiques de la Maison Valrhona pour lui rendre hommage : Guanaja 70 %, Jivara 40 %, Dulcey 35 % et Inspiration Framboise. L'œuf est composé de 4 strates, chacune représentant une couverture iconique. A travers le travail de sculpture, les différentes couches de chocolat se dévoilent, à l'instar de l'histoire de la Maison Valrhona. Au fur et à mesure de la progression dans l'œuf, à l'image d'une exploration archéologique, on découvre des couvertures de plus en plus anciennes. En effet, elle commence par les plus récentes : Inspiration Framboise (2019) et Dulcey (2012) pour aller vers les plus anciennes : Jivara (1995) et Guanaja (1986). « Pour réaliser cet œuf sculpté, j'ai utilisé des gouges de sculpture à bois. Comme un ébéniste va sculpter son bois et le chocolatier sculpter sa matière, cet œuf représente la fusion de deux métiers manuels qui se rapprochent », explique Arthur Gavelle.



ÉRIC KAYSER LE NID DE PÂQUES

Éric Kayser a imaginé un Gâteau de Pâques alliant le croquant du sablé, la douceur du chocolat et du caramel, le tout surmonté des traditionnels œufs de Pâques. Tel un nid, ce gâteau est composé d'une base de biscuit sablé croquant, surmonté d'un cœur crémeux de chocolat noir et d'une mousse généreuse gianduja lait noisette. La touche finale : une délicieuse chantilly chocolat caramel pochée, où se nichent de petits œufs au chocolat au lait et noisettes concassées. Le gâteau est disponible dans les boulangeries Maison Kayser de Paris du 8 au 18 avril en 2 tailles : de 4 à 5 personnes à 24 € et de 6 à 7 personnes à 34 €





LA MAISON DU CHOCOLAT L'ŒUF "PLUME DE PÂQUES"

Sous la plume de Nicolas Cloiseau, Pâques souffle un vent de légèreté chez La Maison du chocolat. Son chocolat ludique et volatile s'empare du plus bel œuf devenu poussin. En écho à leur nature fragile, il se fendille, craquelle sous sa coquille, cherche son envol, croque les textures, se fait à la fois œuf et poids plume. Nicolas Cloiseau joue de légèreté et signe une collection de haut vol. La preuve par trois qu'un kilo de plume fait toujours le poids dans sa version chocolat. Nicolas Cloiseau donne naissance au plus précieux des œufs de Pâques. Guidé par la même liberté que Fabergé, son œuf n'a d'égal que l'ingéniosité. Tout en finesse et en légèreté, son tourbillon de plumes recèle bien des trésors. A bien y regarder, l'œil perce sous la coquille fissurée, une surprise jaune d'or. Un œuf dans un œuf, craquelé à l'or fin, capitonné de friture et d'œufs praliné. L'œuf « Plume de Pâques » est une pièce artistique unique, signée Nicolas Cloiseau, éditée en dix exemplaires, entièrement réalisée à la main, nécessitant une semaine de travail des chocolatiers de la Maison. L'œuf "Plume de Pâques" de 6 kg est disponible en édition limitée au prix de 2 500 €.



LES BONBONS DE JULIEN LES LAPINS CARTES POSTALES

Parmi les derniers vrais confiseurs en France, Julien et Jennifer Taboury innovent et créent à partir des recettes d'antan, avec notamment de nouveaux produits (guimauve réglisse, pâtes à tartiner café, ...). Et cette année, Les lapins ultra gourmands seront de la partie, qui cette année s'envoient comme des cartes postales par la Poste et seront présentés, façon barres fourrées, avec 3 goûts différents et originaux. Lait : Caramel beurre salé Passion, Praliné croustillant, riz soufflé. Ou Noir : Caramel beurre salé Noix de Coco, Coco râpée, Praliné amande coco, riz soufflé. Et Dulcey : Caramel beurre salé, noisettes hachées, praliné noisettes. Depuis 2007, à Bourg Argental, au cœur du Pilat, la maison révèle nos souvenirs d'enfance au travers de fabrications artisanales.



MAISON CAFFET ENTREMETS LA MÈRE POUPOULE

La Maison Caffet présente une collection Pâques 2022 placée sous la bienveillance de Poupoule. La basse-cour généreuse laisse la place belle au praliné emblématique de la maison et aux desserts revisités réconfortants, les détails sont soignés et le goût unique. C'est le cas avec la Mère Poupoule, ou quand les Chefs de la Maison Caffet revisitent le Paris-Brest, un incontournable de la pâtisserie française. La Mère Poupoule est composée au cœur d'une légère mousse à la noisette du Piémont se cache une pâte à choux caramélisée à souhait... Mousseline praliné aux amandes Valencia et insert de praliné coulant... Disponible en taille unique pour 8 personnes à partir de 59,90 €. La Maison Caffet propose également une collection gourmande composée de : Cocorico, Poupoule, Mini Piou, Gaston l'Ourson, La Noisette, Gaby l'Écureuil, Martin le Lapin, Hoche la Cloche, Sacha le Chat & Gédéon le Poisson

