



COMMUNIQUÉ DE PRESSE 6/09/2022

HOA NAM CÉLÈBRE LA FÊTE DE LA LUNE

Samedi 10 septembre, comme depuis 1300 ans à la mi-automne, la communauté chinoise célébrera le 2^e plus grand événement après le Nouvel An Chinois : la Fête de la Lune. Cette tradition, synonyme de réunion familiale, sera une formidable occasion de déguster les savoureux mets asiatiques Hoa Nam et, plus particulièrement, les bouchées vapeur de la gamme premium « Taku collection by Hoa Nam » imaginées par le Chef Takuya Watanabe, étoilé au guide Michelin. Des produits de qualité « made in France », à l'honneur dans les grandes surfaces françaises partenaires (Leclerc et Carrefour) jusqu'au 12 septembre.

Méconnue en France, la Fête de la Lune donne lieu à de superbes défilés de lanternes, à des déambulations des danseurs de dragons dans les rues... Ainsi qu'à un traditionnel repas familial ! Que l'on soit membre ou non de la communauté chinoise, il s'agit là de jolie opportunité pour les gourmands, gourmets et passionnés de gastronomie asiatique de découvrir la gamme premium « Taku collection by Hoa Nam ».

Lorsque Philippe Chieu, dirigeant de Hoa Nam, se rend, à l'invitation de son épouse, dans le restaurant parisien le « Jin », une étoile Michelin, il est loin de se douter qu'au-delà d'une expérience culinaire unique, il va vivre une magnifique rencontre qui va déboucher quelques mois plus tard sur l'une des plus belles collaborations de sa vie d'entrepreneur. Comme lui, l'emblématique Chef Takuya Watanabe alias « Taku », reconnu pour son savoir-faire incomparable, cultive le goût de l'excellence. Philippe Chieu propose alors au Chef Taku une visite des ateliers d'Hoa Nam. Le rendez-vous est pris.

Quelques mois plus tard, trois recettes de bouchées vapeur de qualité premium, au goût délicat et raffiné, issues de l'imagination du Chef Taku, voient le jour pour satisfaire les palais les plus exigeants : bouchées vapeur à la noix de Saint-Jacques, à l'écrevisse ou au bœuf de Wagyu.

Tous les ingrédients qui font le succès de Hoa Nam depuis plus de 40 ans sont bien évidemment au rendez-vous : une sélection rigoureuse de matières premières, des fournisseurs de confiance, un contrôle minutieux du processus de fabrication pour des mets de qualité supérieure, authentiques et savoureux, confectionnés par une équipe de passionnés dans les ateliers d'Ivry-sur-Seine et de Paris.

Dans le cadre de la Fête de la Lune, les produits Hoa Nam dont la fameuse gamme « Taku collection by Hoa Nam » sont disponibles dans les magasins Carrefour participants (01 Séigny - 04 Digne - 06 Antibes / Nice Lingostière / Nice TNL - 10 La Chapelle-Saint-Luc / Saint-André-les-Vergers - 13 Aix-en-Provence / La Ciotat / Marseille Le Merlan - 14 Hérouville-Saint-Clair / Mondeville - 18 Bourges - 21 Dijon / Quetigny - 22 Saint-Brieuc Languieux - 25 Besançon- Chalezeule / Besançon Valentin - 27 Évreux - 28 Chartres - 29 Brest / Quimper - 30 Nîmes Sud - 33 Bègles / Libourne / Lormont / Mérignac - 34 Lattes / Saint-Clément-de-Rivière - 35 Fougères / Rennes Cesson / Saint-Malo - 37 Tours Saint-Pierre-des-Corps - 38 Grenoble Meylan / L'Isle-d'Abau / Saint-Égrève - 44 Nantes Beaujoire - 51 Châlons-en-Champagne / Reims Cernay - 56 Vannes - 59 Wasquehal - 66 Perpignan Clair - 68 Mulhouse Illzach - 69 Écully / Lyon Confluence / Lyon La Part-Dieu / Vaulx-en-Velin / Vénissieux / Villeurbanne - 71 Chalons-sur-Saône Sud / Crèches-sur-Saône - 73 Chambéry Bassens / Chambéry Chamnord - 74 Annecy - 75 Paris Auteuil - 76 Barentin - 77 Carré Sénart / Chelles / Claye-Souilly / Collégien / Montereau / Pontault-Combault / Villiers-en-Bière - 78 Chambourcy / Flins-sur-Seine / Montesson / Saint-Quentin-en-Yvelines / Sartrouville - 83 Ollioules / Toulon Mayol - 88 Épinal - 91 Athis-Mons / Évry / Sainte-Geneviève-des-Bois / Villabé - 92 Gennevilliers - 93 Drancy / Montreuil / Rosny-sous-Bois / Saint-Denis / Sevran - 94 Créteil / Ivry-sur-Seine / L'Haÿ-les-Roses / Ormesson / Villejuif - 95 Montigny-lès-Cormeilles / Saint-Brice-sous-Forêt), les magasins Leclerc d'Ile de France et chez Hoa Nam Traiteur à Paris.

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.deca@bleugrizzly.com