Savours & Co

Edition N°101
27 novembre 2013

Plus de 12 500 lecteurs décideurs chaque semaine

Le Goût avant tout !

L'Hebdomadaire B2B digital des Professionnels en Restauration Boulangere Pâtisserie Snacking Sandwicherie Restauration rapide Restauration a theme Traiteur Rhd Chr

Quand le groupe Starbucks Coffee inaugure son tout premier "Starbucks sur rail" en Suisse !

Coffee Shop

Starbucks Coffee Company et les Chemins de Fer Fédéraux (CFF) ont dévoilé le premier "Starbucks sur rails", qui offre aux voyageurs une nouvelle façon et un nouvel endroit où apprécier leur café Starbucks préféré. Le premier voyage officiel du train Starbucks s'est donc déroulé en Suisse le 21 novembre dernier, sur la ligne reliant Genève-Aéroport à St-Gall. La marque, qui est toujours à la recherche de lieux et moyens uniques pour entrer en contact avec des clients, a donc engagé une collaboration avec les CFF. Un espace accueillant a ainsi été créé, dans lequel les voyageurs peuvent se relaxer et profiter de leur trajet. Le design est contemporain et orienté vers le confort, tout en restant fonctionnel. La combinaison de magnifiques éléments de design et d'une palette de couleurs est directement inspirée de l'univers du café. L'extérieur de la voiture, élégamment habillée de rouge et noir, est estampillé des deux côtés du logo de l'enseigne et sa sirène, complété du nom « Starbucks ». Des icônes blanches illustrant boissons et muffins ainsi que le symbole Fairtrade et une photo de machines espresso Starbucks ont été créés et placés sur les fenêtres afin de mettre en avant l'offre à disposition. A l'intérieur du wagon, l'expérience se partage en deux niveaux et est composée d'une palette de couleurs chaudes et accueillantes inspirée par les nuances et les teintes du café. Les deux étages offrent un total de 50 places assises.

Des soupes fraîches arrivent au menu de La Mie Câline

Terminaux de Cuisson

Après les sandwichs, les salades repas, les quiches… l'enseigne La Mie Câline complète son offre snacking d'une collection de soupes fraîches. Avec l'arrivée des premiers frimas, le réseau de terminaux de cuisson lance donc deux recettes chaleureuses et réconfortantes : "Velouté de Petit Pois" et "Velouté de Potiron". Pour un apport nutritionnel optimal, ces veloutés sont préparés à partir de légumes de saison. Préservant les bienfaits des vitamines naturellement présentes dans les légumes, leur élaboration ne comporte pas de stérilisation thermique. Le "Velouté de Potiron" est une onctueuse recette aux saveurs automnales, élaboré à partir de potiron (41%), lait demi-écrémé, oignons, crème, beurre, carotte, concentré de tomates, épices, ail... Quant au "Velouté de Petit Pois", il est concocté à partir de petit pois (37%), lait demi-écrémé, échalotes, huile d'olive, épices. Ces soupes sont disponibles dans les 200 magasins La Mie Câline au prix moyen conseillé de 2,90 €.

Forte croissance des ventes pour Barry Callebaut

Au cours de l'exercice 2012/2013 (terminé le 31 août 2013), le chocolatier Barry Callebaut a augmenté fortement son volume des ventes de 11,4 % à 1,54 Mt. A périmètre constant, le Groupe a accéléré, au second semestre 2013, le rythme de croissance de son volume à +8,7% pour toute l'année. Cette croissance, plus élevée que celle du marché mondial, a été réalisée dans un environnement économique en partie exigeant. Toutes les régions et tous les groupes de produits ont contribué à cette croissance exceptionnelle. Le chiffre d'affaires a progressé de 0,6 % en monnaies locales (+1,1% en CHF) pour atteindre 4,88 milliards de francs suisses. A périmètre constant, le CA s'est infléchi de 1,9% en monnaies locales (-1,5% en CHF) à 4,76 Mds CHF. Ceci reflète la baisse de la moyenne des prix des matières premières par rapport à 2011/2012.

Charal installe "L'Atelier" à La Défense

Viande

C'est parce que de nombreux Français ont envie d'en savoir plus sur la viande de bœuf, que la marque Charal, n°1 de la viande en France, lance "L'Atelier", un dispositif éphémère, qui met à l'honneur la viande dès le 30 novembre à Paris (La Défense), puis à Lille. Approfondir ses connaissances sur l'origine de la viande, apprendre à reconnaître les meilleurs morceaux, maîtriser leur préparation, trouver les mots justes pour en parler... telle est la mission de "L'Atelier" qui, animé par les chefs bouchers Charal et des chefs cuisiniers, donnera les réponses à toutes les questions que l'on se pose sur la viande au travers d'un parcours initiatique et de dégustations. Les bouchers de la marque initieront donc les visiteurs aux spécificités de la viande, tandis que des chefs leur révéleront les multiples façons de la cuisiner.

Saeco

L'excellence du goût
grâce au grain
fraîchement moulu.
Un rapport qualité/prix
couronné.
Adapté à tous les types
de restauration et tous les
instants de consommation.
Un service après-vente
de tout repos.

Gammes auLika & Lirika

UN GRAIN DE FOLIE
POUR UN CAFÉ D'EXCELLENCE.

PHILIPS

Saeco is a trademark of the Philips Group

Eurest installe un nouveau concept de restauration pour le marché de l'entreprise

Restauration Collective

Eurest, acteur majeur de la restauration collective lance une nouvelle offre sur un marché très concurrentiel, celui de l'entreprise. Et donc, fini le plateau rectangulaire habituel, la décoration classique, Eurest casse les codes habituels de la restauration collective. Place à un lieu convivial à l'image de sa cible jeune et dynamique. Mis en place actuellement dans un établissement à Asnières (Hauts de Seine) en Ile-de- France, les équipes d'Eurest ont l'ambition de le déployer sur l'ensemble de l'hexagone. Avec ce concept, Eurest a donc souhaité proposer trois espaces de restauration différents pour répondre aux envies de chacun. Ainsi, l'espace appelé "La Place du Marché" met à l'honneur les produits à l'image de l'étalage d'un marché. Ainsi, des fruits et des légumes bruts sont disposés au centre du restaurant. En parallèle, des condiments tels que l'ail et l'échalote sont en libre service afin que les convives puissent personnaliser leur plat. Pour les plus pressés, la cafétéria "Chelsea Market" séduit les papilles avec une offre de sandwichs préparés à base de produits de saison ainsi que des verrines à agrémenter selon l'humeur du jour. Enfin, les salariés peuvent également prendre une pause gourmande au sein de l'espace de restauration rapide (150 m^2), en dégustant des salades fraîcheurs ou encore des burgers et des bagels. En partant du postulat que les envies de chacun évoluent au fil des heures, Eurest ouvre son espace restauration dès 8h du matin. Les convives peuvent donc commencer leur journée avec un petit-déjeuner complet (boisson chaude, pain frais à découper soi-même pour se préparer ses tartines beurre confiture et une machine pour presser ses oranges). Après la pause déjeuner, ils peuvent poursuivre leur moment de repos autour de boissons chaudes, de sucreries et de gâteaux jusqu'à 16h, toujours dans un souci de satisfaire les besoins des salariés les plus gourmands. Et enfin, l'espace restauration peut fermer plus tard, par exemple, lors de l'organisation de réunions.

Une nouveauté Ker Cadélac en distribution automatique

Distribution Automatique

Ker Cadélac, leader de la pâtisserie en Distribution Automatique, lance une délicieuse tranche de cake riche en fruits, à la texture moelleuse et sans huile de palme, pour étoffer l'offre de produits sains et gourmands dans les spires. Soucieux de proposer des produits toujours plus qualitatifs, Ker Cadélac propose désormais "La Tranche de Cake aux Fruits" : une tranche généreuse de 60 grammes, avec une texture moelleuse, composée de 26% de fruits (raisins, cerises et pastèque), pour rendre les pauses encore plus gourmandes et savoureuses. La marque, fidèle à ses valeurs, a conçu ce produit sans huile de palme. Le pictogramme « Sans huile de palme » est d'ailleurs apposé sur le flowpack, pour en informer le consommateur au premier coup d'œil : un réel atout qui lui permet de se différencier de l'offre actuelle. Enfin, Ker Cadélac réaffirme son identité avec ce packaging rouge vif et un visuel du produit attractif, qui finiront de séduire les plus gourmands en proie à une petite faim. La "Tranche de Cake aux Fruits" de Ker Cadélac est disponible dans un format de 60g. ***www.kercadelac.fr***

L'Atelier Pains et Restauration de Castres change de mains

Patricia Chevalier et Patrick Ménage, ont pris les commandes de l'Atelier Pains et Restauration situé Place Jean Jaurès à Castres (Tarn). Le couple était en formation depuis plusieurs mois dans ce magasin.

Un restaurant La Boucherie ouvre près de Troyes

L'enseigne spécialiste de la viande, vient d'ouvrir son 113ème restaurant dans le tout nouveau pôle restauration de la zone commerciale de Saint-Parres-aux-Tertres (Aube).

Le Japon s'invite chez Nooï

Restauration à Thème

A l'occasion de l'ouverture de son premier restaurant Nooï à Osaka (Japon), les restaurants de l'enseigne en France célèbrent le pays du soleil levant. Un jeu concours est en effet organisé au niveau national depuis le 18 novembre jusqu'au 15 décembre, pour permettre aux clients de l'enseigne de gagner un séjour de douze jours, pour 2 personnes, au Japon (en collaboration avec l'UCPA, acteur de l'univers du sport et des voyages sur la cible jeunes). L'occasion de découvrir dans les restaurants Nooï, pendant un mois, les pâtes Udon (une spécialité renommée de nouille japonaise) et la sauce saté, une délicieuse et savoureuse sauce asiatique parfumée à la coriandre et parsemée d'oignons croustillants.

Heinz et Bénédicta lancent une gamme de sauces surgelées

Sauces Surgelées

Fort de son expertise des sauces et du rayon surgelés, le groupe Heinz lance une gamme de sauces chaudes au rayon surgelés sous les marques Heinz et Bénédicta. Une offre de 5 recettes quotidiennes portionnables, et réchauffables en 1min 20 au micro-ondes. Tout d'abord, 2 recettes Heinz : une Sauce Tomate à Cuisiner (une base culinaire riche en dés de tomates mûries à point et une pointe d'huile d'olive vierge), et une Sauce tomate Cuisinée (alliance de coulis de tomates, dés d'ail et d'oignons émincés et lentement mijotés, et une touche de basilic). Puis, une gamme de 3 recettes Bénédicta : une Sauce au Poivre (poivres noirs et blancs, crème fraîche, vin blanc, échalotes et brandy) ; une Sauce Béarnaise (sauce équilibrée et raffinée grâce à ses notes d'échalotes et d'estragon) ; et une Sauce Beurre Blanc (pointe de crème fraîche, saveur d'échalotes, beurre, vin blanc et jus de citron). Ces sauces sont vendues dans un étui de 8 galets de 40g, au prix marketing conseillé de 2,69 € l'étui de 320g (8 galets x 40g).

Une offre snacking pour Charles & Alice

Snacking

Présente depuis 2011 au rayon frais des compotes, la marque Charles & Alice investit pour la première fois le marché du Snacking avec le lancement d'une gamme inédite de desserts aux fruits en format coupelle, idéale pour une consommation rapide et nomade. Comme on le sait, le marché du snacking a connu depuis quelques années une réelle explosion, et la France n'échappe pas à cette tendance : un repas sur sept est pris à l'extérieur, et le temps consacré au déjeuner est passé, en 20 ans, de 1h40 à 40 minutes en moyenne. L'offre snacking ne cesse de se diversifier, mais la place accordée aux desserts à base de fruits reste encore assez limitée, ne représentant actuellement que 7% du rayon. Pour répondre à tous ceux qui sont à la recherche d'un dessert équilibré, Charles & Alice a donc décidé de proposer une gamme inédite de desserts alliant gourmandise et praticité. « *Nous avons voulu lancer une nouvelle gamme snacking de desserts aux fruits de qualité, dans un conditionnement innovant et pratique, adapté aux modes de vie urbains* », explique Anne-Laure Jardin, directrice marketing Charles & Alice. Trois recettes sont déclinées autour de la gourmandise du fruit : une première avec un ingrédient gourmand, la "Pommes Châtaignes", une deuxième recette, "Pommes Mûres", avec une pointe de sucre, et une troisième recette au naturel, la "Pommes Mangues Sans Sucres Ajoutés". Qu'il s'agisse de nouvelles recettes, d'emballages pratiques et adaptés, ou encore de nouveaux procédés industriels, Charles & Alice souhaite aller de l'avant, à l'écoute des besoins de ses consommateurs.

Une nouvelle gamme sucrée chez Labeyrie

Pâtisserie GMS

Labeyrie réinvente les pauses gourmandes grâce à sa nouvelle gamme de douceurs. Une sélection idéale, autant à offrir qu'à s'offrir, pour un moment unique entre amis ou juste pour soi. Quoi de plus agréable que d'accompagner son café d'un authentique canelé bordelais, moelleux et parfumé à souhait, ou encore d'organiser une tea party autour de financiers savoureux ? A moins qu'on ne préfère craquer pour les délicats macarons colorés... Tout concourt donc à recréer chez soi l'ambiance d'un véritable salon de thé. L'élégance des coffrets de dégustation permet ainsi d'afficher avec fierté l'origine des succulents classiques de la pâtisserie, qu'on se fait un plaisir de savourer. Fort d'un savoir-faire exceptionnel, macarons et financiers sont élaborés dans les cuisines historiques de Labeyrie à Castelsarrasin. Ces produits sont disponibles au rayon snacking des enseignes de proximité et boulangerie-pâtisserie des GMS.

BRIDOR de FRANCE
Nouveautés

Paris B.

Petits choux colorés et gourmands. Véritable pâte à choux, oeuf et lait, mousseline allégée, crumble coloré. Six parfums offerts comme une invitation au voyage.

New-York *(cream-cheese, macadamia)*
Montréal *(cranberries)*
Deauville *(caramel beurre salé)*
Et aussi
Tokyo *(jus de Yuzu)*
Brest *(praliné noisette)*
Zanzibar *(couverture Barry Passion)*

Et toujours...
La Collection des macarons, des petits-fours et des mignardises **Bridor «Une Recette Lenôtre Professionnel».**

crédits : Studio Luminescence - Bridor - suggestion de présentation.

www.bridordefrance.com
BRIDOR
UNE RECETTE LENÔTRE PARIS PROFESSIONNEL

Decollogne, le spécialiste des farines bio en France, accélère sa présence à l'international

Farines Bio

Le meunier bourguignon Decollogne, créateur de farines bio haut de gamme, confirme sa présence et sa démarche à l'international. Son positionnement lui permet en effet de développer de nouveaux marchés et d'entrer dans la catégorie des produits gourmets et épicerie fine à l'export. Et les dernières semaines ont été marquées par des événements importants pour le meunier. Ainsi, Decollogne est présent cette semaine à Abu Dhabi (Emirats Arabes Unis), à l'occasion du SIAL Middle East (24 au 26 novembre), sur le pavillon France (Sopexa). Decollogne exporte en effet d'ores et déjà ses farines aux Emirats Arabes Unis et va, à cette occasion, envisager les conditions du développement de l'export au Moyen Orient. L'entreprise était également présente à l'événement "French Food Connection" qui s'est déroulé à Chicago du 22 au 25 octobre dernier. Cette rencontre, organisée sous l'égide d'Ubifrance et qui regroupe de nombreux professionnels de l'alimentaire et de l'agroalimentaire français, a permis à Decollogne de poursuivre sa démarche à l'export. Les Etats-Unis représentent un marché porteur pour la gamme détaillants comme pour la gamme professionnelle bio du moulin. Au cours de cette "French Food Connection", les représentants de Decollogne ont notamment pu visiter différents supermarchés locaux haut de gamme, échanger avec leurs représentants, et rencontrer distributeurs, importateurs et professionnels du marché américain. Afin de poursuivre ce travail engagé sur le marché outre-Atlantique, le meunier français sera présent en janvier prochain au Fancy Food Show à San Francisco, un rendez-vous incontournable aux Etats-Unis qui réunit plusieurs milliers de professionnels de l'alimentaire, et au cours duquel sont présentés près de 300.000 nouveaux produits. Par ailleurs, Decollogne a reçu à la fin du mois d'octobre une délégation nippone venue visiter le moulin d'Aiserey (Côte-d'Or), et qui comptait notamment ses premiers clients au Japon.

Les Cafés Richard présentent leurs "Douceurs de Noël"

Accompagnement de Café

Les Cafés Richard proposent des nouveautés gourmandes pour les Fêtes de fin d'année. A commencer par un "Trio de Gourmandises Chocolat" festif pour accompagner le café. Un produit saisonnier comprenant 300 pièces panachées (boîte de 1kg), composé d'Orangette (Ecorce d'orange confite délicatement enrobée de chocolat noir), de Perle au Praliné (Croustille de céréale enveloppée de chocolat au lait aux éclats de praliné) et un Carré Pétillant (Chocolat noir 60% de cacao aux cristaux pétillants). Cafés Richard lance également "Noël aux Comptoirs", un mélange de thé noir avec des épices, de l'orange douce et de la vanille, agrémenté de baies roses, de pétales de calendula et de belles fleurs de grenade rouges. Enfin, la marque propose la recette d'un "Cocktail de Noël", un cocktail de thé facile à réaliser (16cl d'infusion de thé, 2 cuillères à café de confiture de châtaigne, une ½ cuillère à café de spéculoos brisés et des copeaux de chocolat noir amer.

Quick ouvre un restaurant "Quick Drive" à Montévrain

L'enseigne de restauration rapide a ouvert le 15 novembre dernier un restaurant Quick Drive dans le Parc Commercial du Clos-du-Chêne à Montévrain (Seine-et-Marne). Il s'agit de la 6ème ouverture de l'année et du 11e restaurant Quick en Seine-et-Marne.

Memphis Coffee renforce sa position en Languedoc-Roussillon

Après Nîmes, Montpellier et Béziers, le concept de "diner" américain des années 50, vient d'ouvrir son 4e restaurant dans la région, à Narbonne (Aude).

La Coupe d'Europe de Pâtisserie à Genève

Pour confirmer son ancrage international, la Coupe Europe, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, prend place pour la première fois au Sirha Genève (Palexpo 26-28 janvier 2014). Ce combat d'une haute qualité gustative et artistique, réunissant les meilleurs pâtissiers européens, est l'occasion de valoriser l'incontestable savoir-faire du continent dans les métiers de la pâtisserie. C'est pourquoi plus qu'une compétition de talents, elle représente sans conteste le spectacle le plus grandiose du monde pâtissier en Europe. Afin de célébrer ce rendez-vous exceptionnel, Claire Heitzler, Chef pâtissière du Restaurant Lasserre-Paris, a été choisie comme présidente d'honneur.

Un 2ème site de production de farine de biscuits pour Bonda

Coproduits Biscuiterie & Boulangerie

Quand l'alimentation humaine vient s'immiscer dans l'alimentation animale… Bonda Nutrition Animale, spécialiste de la valorisation des coproduits de l'industrie agroalimentaire pour l'alimentation animale, a annoncé qu'il allait ouvrir un nouveau site de production au nord de Lyon en 2014. Spécifiquement dédié au dépaquetage des écarts de production de l'agro-alimentaire (biscuiteries, boulangeries, chocolateries, usines de fabrication de pâtes, etc.), ce nouveau site s'inscrit dans une démarche de renforcement de la proximité avec ses fournisseurs et clients. Après le centre de dépaquetage automatisé à Ancenis ouvert en 2010 en Loire-Atlantique, c'est donc un nouveau site identique qui sera ouvert en 2014, permettant d'augmenter la capacité de traitement des écarts de fabrication. Avant d'être valorisés en farine de biscuits (gamme BONDANUT), les chips, gâteaux, pains et sucreries sont directement collectés par Bonda chez les industriels. Cette nouvelle ouverture permet à Bonda d'optimiser sa logistique et de limiter le coût du Fret en étant toujours plus proche des ses fournisseurs et clients.

KFC ouvre son premier restaurant Eco-construit

Restauration Rapide

Pour son 157ème restaurant, qui a ouvert ses portes à Orléans (Loiret) le 19 novembre dernier, KFC France a choisi d'intégrer dans la conception du bâtiment les techniques et technologies les plus novatrices en matière de respect de l'environnement et de confort des salariés et clients. Le restaurant KFC Orléans a donc fait l'objet d'une démarche bien spécifique dès sa conception. L'enseigne de restauration rapide a en effet décidé de suivre un processus de certification LEED (Leadership in Energy and Environmental Design), qui verra son aboutissement dans quelques mois. LEED est une certification d'éco-construction, de réputation mondiale, qui prend en compte aussi bien les économies d'énergie (gestion de l'électricité et de l'eau), que l'environnement au sens large, à l'intérieur (qualité de l'air, confort des usagers), comme à l'extérieur du bâtiment (gestion des eaux pluviales, aménagement de places réservées au covoiturage, etc.). KFC a par ailleurs développé une signalétique intérieure et extérieure qui fournit à ses clients, à des fins pédagogiques, toutes les informations sur les innovations écologiques mises en place et leur impact positif sur l'environnement. L'enseigne a initié une démarche de développement durable de grande ampleur depuis maintenant plusieurs années. Cette démarche s'articule autour de 4 axes : le développement des personnes, une alimentation de qualité, le respect de la terre et le renforcement de la posture citoyenne. KFC France s'apprête d'ailleurs à publier sur son site web son premier rapport RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise) dans lequel l'entreprise fournira un état des lieux de ses engagements et actions en matière de développement durable.

Votre Agenda

5/6 février 2014
Salons Sandwich & Snack Show, Parizza, Vending, Halal Summit, au Parc des Expositions de Paris Porte de Versailles (France).

9/12 février 2014
Salon SMAHRT au Parc des Expositions de Toulouse (France).

9/12 février 2014
Salons Europain-Intersuc & SuccessFood à Paris Nord-Villepinte (France).

23/26 mars 2014
Salon Franchise Expo Paris au Parc des Expositions de Paris Porte de Versailles (France).

BRIDOR de FRANCE
Nouveautés

Deux nouveaux petits pains d'exception
Pour des tables belles et gourmandes.

Sarrasin
Croustillant et fruité.

Seigle véritable
Farine sur meule de pierre, source de fibres et de plaisir.

Et toujours...
La corbeille des petits pains précuits sur sole de pierre Bridor «Une Recette Lenôtre Professionnel»

crédits : Bridor - suggestion de présentation.

www.bridordefrance.com

Une Bûche traditionnelle revisitée et des créations spéciales “Noël 2013” pour La Romainville

Pâtisserie

Pour les Fêtes de fin d’année, la boulangerie-pâtisserie La Romainville a décidé de revisiter la bûche traditionnelle. L’enseigne la décline en effet façon bavaroise, avec la “Bûche Poire Caramel au beurre salé”, la “Bûche Pomme Granny et Spéculoos (notre photo) et enfin la “Bûche Framboise/Chocolat et son croquant de fruits rouges”. Puis, à côté des incontournables bûches de Noël, La Romainville propose une gamme spécialement pensée pour ravir tous les convives. Terminer le repas tout en douceur avec “La Rose des Neiges” et sa génoise blanche, crème vanille et copeaux de chocolat blanc. Ou opter pour l’édition limitée du “Sweet Gift” (notre photo), un double entremets chocolat/praliné et fraise/litchi dont chaque bouchée réserve son lot de surprises. Enfin, l’enseigne de boulangerie-pâtisserie a également pensé aux petits gourmands avec “Le Bouli”, une création originale en forme de bonhomme de neige à la noix de coco au cœur chocolat. Des innovations qui seront disponibles pour les Fêtes dans les 29 magasins La Romainville à Paris, en Ile de France, Normandie et Région Lyonnaise.

www.laromainville.fr

La Coupe du Monde Délifrance du Sandwich présidée par Michel Roth

Concours Sandwichs

C’est sous le signe de la « *French Touch* » que se tiendra, les 5 et 6 février prochains, la 10ème édition de la Coupe du monde Délifrance du Sandwich. Elle sera présidée cette année par le chef étoilé Michel Roth. Le concours verra des étudiants en hôtellerie restauration du monde entier s’affronter à travers des créations sandwichs élaborées à partir des pains et des viennoiseries des gammes “Maison Héritage”, “Panitaly” et “Nutrition” de Délifrance. La grande finale débutera officiellement le 5 février 2014, dans les locaux de l’Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris où seront réunis les étudiants sélectionnés sur dossier pour participer au concours. Après avoir présenté leurs créations à un jury composé de professionnels du secteur et présidé par Michel Roth, les étudiants seront évalués sur la base de plusieurs critères : l’aspect gastronomique, la rapidité d’assemblage et la praticité de consommation, l’équilibre nutritionnel, le prix de revient et bien sûr, la « *French Touch* » avec l’ajout d’un ingrédient du terroir français ou une recette française revisitée. Les résultats seront annoncés à l’occasion du Sandwich and Snack Show, le 6 février. Le vainqueur du concours aura la chance de recevoir une formation de 10 jours à Paris, délivrée par des professionnels de premier plan de la boulangerie-pâtisserie et de la gastronomie à la française.

Le nouveau concept “Yuman” ouvre son 1er restaurant à Paris

C’est le 21 novembre dernier que le premier établissement “Yuman” a ouvert ses portes rue du Chevaleret, au cœur de « Paris Rive Gauche », nouveau quartier en ébullition de la capitale. “Yuman”, c’est un concept original 100% bio, avec 1 restaurant et 3 espaces pour 3 ambiances : vente au comptoir, table d’hôtes et cocooning. La carte se déroule autour de 3 thématiques, selon les recettes inédites d’Amandine Geers : le végétal, les pâtes et risottos et les produits du terroir à l’assiette ou en sandwichs raffinés. Le tout, « fait maison » bien sûr !

Croust’wich propose un nouveau concept pour une offre d’éclairs en restauration rapide

Restauration Rapide

Il y a une dizaine d’années, ce fut le macaron. Cette année 2013 marque, quant à elle la tendance de l’éclair, pâtisserie traditionnelle française. Croust’wich, le concept de restauration rapide innovant connu notamment pour ses process de fabrication et de présentation des sandwichs, propose un concept novateur d’éclairs. Afin de rester dans la lignée de ses autres concepts (Sandwichs, Toast’wich, Croust’wich chaud, salades...), la marque a réfléchi à une solution « éclair » permettant de répondre aux problématiques de la restauration rapide : rapidité de service, personnalisation de l’offre (laisser le client la liberté de choix), qualité des produits grâce à un assemblage à la dernière minute. De cette réflexion est née “Eclair Si…”. Un concept simple, accessible à tous, qui permet de préparer à la demande des éclairs originaux. Le principe est simple : afin de garantir un chou frais, il suffit de préparer les coques éclairs des garnitures, puis les garnitures éclairs sur des petites palettes, de les conserver au frais et d’offrir aux clients un visuel haut en couleurs. En un tour de main, on peut assembler la garniture et la coque sélectionnées devant le client, et obtenir un chou ferme avec dans son cœur une garniture crémeuse et gourmande. En version salée ou sucrée, l’éclair se déguste donc à toutes les sauces et à toute heure pour une pause plaisir sur le pouce. On peut également préciser que la présentation en avant-première du concept “Eclair Si...” se déroulera lors du prochain salon Europain & SuccessFood du 8 au 13 mars 2014 au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte, sur le stand Croust’wich (Hall 5-Stand 5C102). ***www.croustwich.fr***

HONORÉ LE MAG

Pour les convertis à la Boulangerie Premium

ENFIN !

UN VRAI MAGAZINE HAUT DE GAMME POUR LA BOULANGERIE & PÂTISSERIE PROGRESSISTE

A découvrir prochainement…

Contact Rédaction : honore.lemag@gmail.com
Contact Publicité : honorelemag.regie@yahoo.fr

Savours & Co

Le Goût avant tout !

Abonnez-vous !

PROFITEZ DE NOTRE OFFRE SPECIALE « ANNIVERSAIRE »
ABONNEMENT 1 AN A 40 €

Abonnez-vous dès maintenant et recevez régulièrement, chaque semaine, les seules newsletters hebdomadaires de références de vos secteurs

Abonnement aux newsletters + Hors-Séries. Envoi chaque mercredi en fichier pdf.

☐ Abonnement 1 an à 40 € TTC au lieu de 100 €.

Nom/Last Name : _____

Prénom/ First Name _____

Société/Firm : _____

Adresse : _____

_____

Ville/City : _____ Code Postal : _____

Pays/Country : _____ E-mail : _____

Tél : _____

OFFRE VALABLE POUR TOUT NOUVEL ABONNE JUSQU'AU 1ER DECEMBRE 2013

Cachet et Signature :

Règlement par chèque bancaire libellé à l'ordre de : E. Laurent Estèbe
Règlement par virement bancaire, nous contacter.

Retournez votre Bulletin d'Abonnement accompagné de votre règlement à :
SAVOURS & CO - LAURENT ESTEBE EVENT
Service Abonnement
41 rue des Aulnes – 95490 VAUREAL
Pour tout renseignement n'hésitez à nous contacter à l'adresse e-mail suivante :
contact@savoursandco.net