



LA PARISIENNE SACRÉE MEILLEURE BAGUETTE DE PARIS 2025

Mickaël Reydellet, artisan boulanger, et Florian Bléas, directeur de production des boulangeries La Parisienne, ont décroché le Grand Prix de la Baguette de tradition française de la Ville de Paris 2025. La plus parisienne des boulangeries va ainsi fournir pendant l'année à venir l'Élysée en baguettes de tradition française. Mickaël Reydellet et Florian Bléas ont reçu officiellement leur prix des mains de la Maire de Paris, Anne Hidalgo, le 7 mai dernier lors de la Fête du Pain. Les boulangeries La Parisienne comptent 7 adresses dans la capitale.

FRITSCH MET L'ACCENT SUR LA CONTINUITÉ, L'INNOVATION ET L'EFFICACITÉ

A l'occasion du salon IBA, qui a eu lieu à Düsseldorf du 18 au 22 mai dernier, le constructeur allemand a présenté une toute nouvelle ligne de viennoiseries au design hygiénique, pensée pour une accessibilité optimale, un nettoyage simplifié et une manipulation intuitive. Avec la "PROGRESSA Viennoiseries", Fritsch dévoile une ligne spécialement conçue pour les artisans boulangers, axée sur l'hygiène et la simplicité d'utilisation. S'inscrivant dans la continuité du design lancé en 2023 avec la ligne IMPRESSA BREAD, elle reprend les principaux atouts et les adapte au segment de la viennoiserie. La conception hygiénique repose notamment sur : des surfaces lisses, des raccords filetés hermétiquement fermés, des angles arrondis pour éviter l'accumulation de salissures. Des innovations, telles que le dégagement rapide linéaire de la courroie (table d'alimentation de la tête satellite), assurent une accessibilité optimale, même dans les zones les plus étroites. Les entraîneurs oméga, quant à eux, permettent de détendre entièrement les tapis en quelques secondes, facilitant ainsi le nettoyage en profondeur. Un nouveau concept de charrieur pliant, un rouleau d'emballage allégé et facilement amovible complètent cette approche ergonomique, permettant des changements de configuration rapides. Conçue pour un nettoyage humide, cette ligne est idéale pour la fabrication de produits contenant de la viande. Également présenté à l'IBA, le ROLLFIX Prime revient avec un nouveau contrôleur, offrant encore plus de rapidité et d'intuitivité d'utilisation.

SICARD CÈDE UNE PARTIE DE SES ACTIFS À LA BOULANGÈRE

LE GROUPE SICARD A ANNONCÉ LA CESSIION D'UNE PARTIE DE SES ACTIFS À LA BOULANGÈRE & CO POUR SÉCURISER SON AVENIR. AVEC SES 7 SITES DE FABRICATION, LA BOULANGÈRE & CO AFFIRME SES AMBITIONS DE CROISSANCE ET SOULIGNE SA VOLONTÉ D'ACCÉLÉRER LA CONSTRUCTION DE NOUVELLES LIGNES. CONCRÈTEMENT, L'ENTREPRISE VENDÉENNE ACQUIERT UN TERRAIN CONSTRUCTIBLE DE 40 000 M² ET UNE INFRASTRUCTURE INDUSTRIELLE DU GROUPE SICARD, D'UNE SURFACE DE 3 000 M². COMPTE TENU DE LA PROXIMITÉ GÉOGRAPHIQUE AVEC SON SITE DE FABRICATION PAIN CONCEPT À SAINTE-HERMINE, L'USINE DE SAINT-JEAN-DE-BEUGNÉ EST RATTACHÉE À LA DIRECTION ET À L'ACTIVITÉ DE CELUI-CI. LES 11 SALARIÉS DU GROUPE SICARD REJOIGNENT AINSI LES 350 COLLABORATEURS DÉJÀ PRÉSENTS SUR CE SITE DE LA BOULANGÈRE & CO.



HÉLÈNE MAO REMPORTE L'ÉDITION 2025 DES TROPHÉES DE LA GLACE

La 4^e édition des Trophées de la Glace organisée par La Compagnie des Desserts, s'est déroulée à l'École Le Cordon Bleu Paris. Elle a donné la victoire à Hélène Mao de The Westin Paris devant Mathieu Serais de Paris Society Paris et Théo Picard du Restaurant Amour Blanc à Blois. Le Prix de l'innovation est remporté également par Hélène Mao et un Prix Spécial du Jury a été décerné à Théo Picard. Sur le thème "La Glace dans tous ses états", les finalistes avaient 3 heures pour réaliser une coupe de glace pour 6 personnes et un dessert à l'assiette pour 6 personnes à base des glaces fournies par La Compagnie des Desserts.

LES VERGERS BOIRON FRANCHISSENT UNE NOUVELLE ÉTAPE VERS LE 100 % ORIGINE FRANCE

En 2025, Les vergers Boiron poursuivent leur engagement en faveur d'une offre plus responsable avec la relocalisation de trois de leurs références phares. Désormais, les purées de fraise, de quetsche et de groseille seront élaborées uniquement à partir de fruits cultivés en France, sélectionnés pour leurs qualités gustatives et leur traçabilité optimale. Une manière de soutenir les filières françaises, tout en conservant la qualité de la texture et des caractéristiques organoleptiques qui font la réputation des produits chez les professionnels. Avec ces trois purées sans sucres ajoutés 100 % origine France, Les vergers Boiron confirment leur ambition : conjuguer excellence fruits et responsabilité, au service de la gastronomie. Construire des filières fruits durables et résilientes est l'un des quatre piliers de la démarche RSE des Vergers Boiron, "Care for the Future".

