

La Compagnie des Desserts présente sa collection de pâtisseries pour la restauration rapide

Pâtisseries en VAE

On le sait, la restauration rapide et la vente à emporter se sont développées considérablement et représentent même aujourd'hui 65% du marché. Depuis, les années 2010, les crises sanitaires régulières, la volonté de réduction de déchets et l'envie de prendre soin de son assiette, de sa santé et de son image, la restauration moderne s'est tournée vers le « Fast Good ». Les actifs veulent manger vite mais pas n'importe quoi. L'offre doit être qualitative, pratique et bon marché. La Compagnie des Desserts offre pour ce marché des produits issus de ses ateliers qui apportent des réponses inscrites dans la tradition de la pâtisserie gourmande. Sa gamme va des "Mœlleux" à partager (Chocolat, Orange, Citron et Coco), jusqu'aux spécialités « spéciales VAE à partager » comme le "Far aux Abricots" (14 parts) ou la "Pecan Pie", le grand classique de la cuisine nord-américaine. Sans oublier sa gamme "Amandine Fleur" (Amandine Cœur Noisette, Amandine Speculoos, Amandine Fleur Nature), fabriquées dans des moules en forme de fleur, ou encore le "Kouign Amann" (notre photo), authentique spécialité bretonne, qui fait la part belle aujourd'hui aux desserts traditionnels. Puis, grande innovation, la Compagnie des Desserts fait entrer le "salé" dans son catalogue. Avec des tartes salées comme la "Fine à la Tomate Cerise", et la "Fine aux Oignons". Avec un diamètre de 14cm, ces fines tartelettes feront le régal des adeptes de la vente à emporter pour leur goût et leur praticité. Egalement au catalogue de la Compagnie des Desserts, la "Farandole de Verrines" (Chocolat, Caramel, Crumble de Speculoos) et 2 verrines avec chacune un fruit sucré et acide tels que la framboise et les fruits de la passion.



Un tour du monde de saveurs avec les "Spicy Cups" de Pidy

Cups Cocktails

Après le succès de ses "Veggy" et "Fruity Cups", Pidy élargit sa gamme de mises en bouches prêtes à garnir en lançant les "Spicy Cups", pour des bouchées cocktail très « hot ». Réalisées à base d'huile de tournesol, les Spicy Cups sont composées de mélanges d'épices naturelles et de jus de légumes. Elles ne contiennent aucun colorant. Déclinées en 4 parfums, (Southern Pepper, African Falafel, Mexican Chili et Asian Curry), ces petits prêts-à-garnir s'adaptent à de multiples saveurs, apportant une touche épicée et créative aux préparations cocktail salées. Leur croustillance, assurée pendant 3 heures après garnissage, apporte de la texture et du croquant à toute sorte de recettes telles que des mousses de légumes, des rillettes de poisson ou encore des mini salades. Elles peuvent être congelées et garder toute leur croustillance après décongélation. Les "Spicy Cups" offrent à chaque professionnel, la possibilité de composer son propre bouquet de saveurs et de couleurs en fonction de son inspiration.

D'un diamètre de 3 cm, les "Spicy Cups" sont conditionnées en sec par boîtes de 96 unités (2x48) ou en assortiment de parfums (2x12 unités de chaque parfum).



Del Arte organise sa 7^{ème} édition des "Faluches d'Or"

C'est ce jeudi 10 octobre que l'enseigne Del Arte organise la 7^{ème} édition des Faluches d'Or, le grand concours national des meilleurs recettes du réseau Del Arte. Ce concours est ouvert aux pizaiolos, chefs de cuisine ou responsables de cuisine Del Arte. Cette année, ce sont plus de 60 collaborateurs qui ont adressé leurs idées de recettes de pizza aux membres du jury. A l'issue d'une première sélection, le jury, subdivisé en 2 sous jury, Technique et Dégustation, a sélectionné 6 recettes pour participer à la Grande Finale.

Comatec[®] remporte le Prix de l'Innovation

Packaging

Le 24 septembre dernier, Comatec[®], spécialiste français du packaging haut de gamme à usage unique, a reçu le Prix de l'Innovation lors de la cérémonie du « Prix de l'Entrepreneur de l'Année » organisée par le groupe Ernst & Young. Si elle a été choisie c'est qu'elle est la seule société à proposer aux professionnels un catalogue de vaisselle et contenants de qualité, pour la plupart inédits, alliant design, fonctionnalité et fabrication française. Le jury a également salué les gammes éco responsables développées et enrichies au fil des années par la marque. Une distinction qui conforte Comatec[®] dans son positionnement précurseur et engagé.

Class'croute poursuit son développement avec 5 ouvertures

Restauration Rapide

En octobre, Class'croute renforce son réseau avec l'ouverture de cinq restaurants à Caen, Saint-Etienne, Valence, et au sein de deux grandes écoles parisiennes (Centre national de Danse à Pantin et Ecole Nationale Supérieure d'Architecture de Paris). L'enseigne poursuit donc son développement après quatre premières ouvertures au premier semestre à Avignon, Lorient, Troyes et Schiltigheim. Le réseau comptera ainsi plus de 140 restaurants à la fin de l'année. « Dans un contexte économique difficile, y compris pour la restauration rapide, la force du concept class'croute nous permet de mieux résister que d'autres acteurs du marché et ainsi ouvrir une dizaine de nouveaux points de vente en 2013 » déclare Jean-Marc Sonolet, Président du groupe.

