

EN BREF

McCormick Food Service lance son site internet dédié aux professionnels de la restauration.

Charles Christ devient l'actionnaire majoritaire de la société Charles Christ Plats Cuisinés et Légumes. Le groupe Reitzel reste actionnaire à 30% de cette nouvelle entité.

Hello Software, fournisseur de solutions de traçabilité à destination des métiers de bouche, confie la distribution de sa solution « Zest HACCP Solution » à Abroad Design, spécialistes belges des sujets liés à la digitalisation.

Nestor, le spécialiste de la livraison au bureau de déjeuners préparés le matin même par un chef, annonce sa nouvelle collaboration avec Oreo.

Parution de l'édition 2016 du **Guide des espèces à l'usage des professionnels**, aux éditions SeaWeb Europe.



© LA COMPAGNIE DES DESSERTS

LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Rechercher de nouvelles saveurs

Mousse au chocolat, fondant au chocolat, tiramisu, tarte au citron meringuée et crêpes : tel est le top 5 des desserts préférés de Français, selon une étude Gira Conseil. C'est le grand paradoxe français, plus les consommateurs prônent la naturalité, l'équilibre alimentaire, plus les produits sucrés sont prisés. Les moments de consommation, eux, se multiplient : petit déjeuner, en-cas du matin (de 9 h 30 à 11 h 30), déjeuner, pause gourmande (de 14 h 30 à 17 heures), fin d'après-midi (de 17 à 19 heures), et dîner. Une aubaine pour les fournisseurs de pâtisseries, glaces et produits de service comme La Compagnie des Desserts. « Pour notre collection automne-hiver, nous proposons de nouvelles matières afin de créer des saveurs différentes, comme le sarrasin ou l'harina tostada, une farine de blé grillé originaire du Chili », commente Nathalie Vidal, directrice marketing et achat. **E. B.**

DOMAINE DE LA TOUR DU BIEF

Signature avec Metro



© BALDOIN/ DOMAINE DE LA TOUR DU BIEF

Les sols granitiques spécifiques et les sous-sols riches en manganèse et oxydes métalliques font la richesse des vins du Domaine de la Tour du Bief, appellation Moulin-à-Vente. Ce château au cœur de la Bourgogne constitue la fierté de Jean-Jacques Parinet et de son fils Édouard, qui ont repris le domaine familial de 17 hectares en 2012. Les propriétaires commercialisent 70% de leur production, soit 30 000 bouteilles, dont 10% en restauration. Ils ont d'ailleurs signé avec le réseau de distribution Metro Cash & Carry. **E. B.**



Domaine de la Tour du Bief

Des collections au look affirmé !



www.robur.fr

