

La Compagnie des Desserts

DONNER DU PLAISIR AU DESSERT

la compagnie des desserts



Présidée par Didier Barral, La Compagnie des Desserts est le regroupement de plusieurs glaciers, pâtisseries et boulangeries, poursuivant une ambition commune : devenir le spécialiste du dessert en restauration hors domicile.

Installée à l'origine à Lézignan-Corbières dans l'Aude en 1985, l'entreprise spécialisée dans les desserts possède également deux autres ateliers de production à Roissy en Ile-de-France et à Gimont dans le Gers. Son histoire démarre en 1983 avec l'achat du « Glaçon des Corbières », une société spécialisée dans la fabrication et la livraison de glaces à domicile. En 2008, le glacier Pole Sud et le pâtissier Le Gourmet Parisien s'associent pour



former le groupe « La Compagnie des Desserts ». En 2011, le groupe acquiert Midi Pyrénées puis en 2012 La Croquanterie et Pain Petitfour. La même année, création de France Dessert à Tokyo et début 2013, un premier magasin Louise (glaces) est ouvert à Shenyang. Aujourd'hui, La Compagnie des Desserts possède des filiales de distribution à Barcelone, Londres, Genève, Miami et Tokyo. Elle distribue 4 marques en France et à l'international : Pole Sud, le Gourmet Parisien, Philippe Urraca et Louise. La créativité, la qualité gustative des produits et la sécurité alimentaire sont les atouts de ces entreprises qui ont séduit la clientèle des professionnels, laquelle apporte beaucoup d'attention au savoir-faire et à l'utilisation de matières premières nobles.



Fabrications sur-mesure

La Compagnie des Desserts s'engage à réaliser une fabrication spéciale pour tout client qui le lui demande. Toutes les productions sont dégustées quotidiennement par un comité de dégustation (service qualité, Recherche&Développement, direction). Une amélioration est proposée pour toutes celles qui n'ont pas obtenu la note maximum. En ce qui concerne la fabrication des produits, l'entreprise s'engage à rechercher l'attitude de développement durable la plus appropriée dans chaque nouvelle action. L'objectif : être intransigeant sur le choix des saveurs. En cas d'urgence, la société s'engage à livrer un client (RHF en direct) dans la demi-journée qui suit son appel. Au niveau logistique, elle dispose de deux plates-formes équipées de chambres froides à Narbonne et à Rungis.



Louise
les glaces

Pole Sud. Depuis plus de 30 ans, Pole Sud a mis au point 300 saveurs de glaces (sorbets, crèmes glacées au lait frais, glaces bio) et chaque année plus de 1 000 fabrications sur-mesure sont produites pour des professionnels (artisans pâtisseries, chocolatiers, restaurants) qui confient le soin de réaliser leurs idées

les plus originales. Plus de 4 millions de litres de glaces ont été fabriqués à Lézignan-Corbières en 2013. Avec le temps, Pole Sud a affirmé son identité de glacier en cultivant les saveurs à haute expression d'épices et d'aromates, de fruits frais et de desserts traditionnels issus de la gastronomie des quatre coins du monde. Les glaces sont distribuées sous la marque Pole Sud et Louise.



NOUVELLE COLLECTION

Automne-hiver 2014

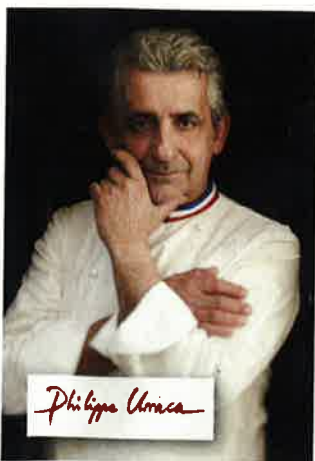


La Compagnie des Desserts lance une gamme de muffins pâtisseries ou amandines, adaptés à la consommation nomade. Le produit se tient bien en main et ne s'émiette pas. Sa recette est généreuse: appareil à base de crème d'amandes légèrement meringuée. Disponible en 4 parfums: nature, chocolat, framboise et pomme noisette. À découvrir également une gamme de feuilletés pâtisseries aux fruits. Le format des produits tient bien dans la main avec 2 diamètres possibles en 10 ou 12 cm. Ce dessert offre une belle tenue de sa pâte fine feuilletée et un choix entre 4 saveurs: fine aux abricots, fine aux pommes et fine à la rhubarbe. Une saveur salée aux 4 légumes existe: oignons, tomates, aubergines et poivrons rouges. La Compagnie des Desserts lance également une nouvelle gamme de sablés pâtisseries aux fruits imaginée par le pâtissier Frédéric Gernez. La base de ces desserts est un crumble sur laquelle est posé une crème d'amande et des fruits. La gamme existe aux pommes et aux abricots. Dernière innovation 2014, une gamme de cakes à partager, idéale pour une activité traiteur ou de la vente à emporter.



La Croquanterie

Frédéric Gernez, maître artisan pâtissier, s'est associé à La Compagnie des Desserts pour revisiter des produits issus de la tradition pâtissière française et commercialisés sous la marque Croq gourmande. En 2014, la collection compte 35 références dont 5 nouvelles créations en 2013.



Philippe Urraca

Depuis 10 ans, Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France pâtissier 1994 avec sa société Midi-Pyrénées Pâtisseries propose une grande variété de pâtisseries surgelées à la fois modernes et traditionnelles. En 2014, la collection compte 80 références dont 30 créations nouvelles en 2013. Les pâtisseries les plus exigeants se reconnaissent dans le classicisme de ses pâtisseries et dans son culte des règles de l'art.



Tel. 00 32 43 61 22 26

MISE AUX NORMES DE LABORATOIRES
POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

AVEC OU SANS POSE




-15% sur toutes vos commandes de matériaux* avant le 30 NOV 2014



Un réseau d'installateurs indépendants
en France et en Belgique




POLYPANEL BELGIQUE sprl
Route de Lorcé, 37
B-4920 Harzé
info@polypanel.fr

informations, échantillons,
devis gratuit
www.polypanel.fr

* Remises non cumulables



Le Gourmet Parisien

Dans le milieu de la restauration, Le Gourmet Parisien propose des desserts haut de gamme surgelés. Près de 350 pâtisseries sont actuellement référencées et chaque année, de nouvelles collections de saison (200 en 2013) voient le jour pour satisfaire une clientèle toujours plus exigeante, à la recherche du meilleur de la gastronomie moderne. En 2013, 1,7 million de pâtisseries ont été fabriquées sur le site de Roissy-en-France qui détient le référentiel BRC (British Retail Consortium), qui garantit que les produits fabriqués sont sains, sûrs et légaux.

Jean-Pierre Deloron