

Occitanie La Compagnie des Desserts met les pieds dans le pot

Pour répondre aux attentes du marché du snacking, la Compagnie des Desserts s'appuie sur Philippe Faur, maître artisan glacier situé en

Arège, pour proposer une gamme de petits pots à emporter. Depuis 2022, les deux entreprises ont un leurs savoir-faire dans une démarche d'excellence au service de la glace. Cette mutualisation porte notamment sur l'utilisation d'ingrédients naturels ou le développement de circuits courts. C'est dans ce cadre que la gamme « snacking » à destination des professionnels de la vente à emporter voit le jour. Elle est riche de 8 parfums (4 sorbets et 4 crèmes glacées) proposés en pot de 100 ml, petite cuillère incluse. Ciblent la vente en plein air, cette gamme est également proposée pour les rayons GMS des magasins de la région Occitanie.



Initiative Erhard met ses petits pots aux couleurs tricolores

Erhard veut redonner des couleurs aux petits pots avec cet assortiment tricolore aux parfums citron, vanille et fraise. Un clin d'œil original aux supporters des événements sportifs de l'été, en premier lieu desquels les Jeux Olympiques de Paris et le Championnat d'Europe de football. L'offre comprend un pack de trois pots de 60 g, proposé à un prix marketing de vente de 3,99 €. Un concept sympa autour du thème bleu blanc rouge, que le fabricant décline également sur le produit sucré avec un sachet comprenant 6 donuts aux couleurs tricolores (PMC : 3,45 €). De quoi inciter les animations en magasin pour cet été.



saleté qu'il doit aussi frapper un grand coup sur le cœur de gamme. Ce qui sera fait cette année avec la lanceminent de Spectaculo-love, un pot pour les adeptes de spécialités. L'une des saveurs les plus en vogue en ce moment dans l'univers des desserts et qui viendra en concurrence de la recette d'Haggen-Dazs Speculoos (caramel biscuit & cream) ! Autre ingrédient dans le vent : le miel. Ben & Jerry's a eu l'idée de l'associer avec le citron pour proposer une recette originale tant par sa composition (crème glacée citron, sauce miel-caramel et inclusions de biscuits citron) que par son origine. Pour co-créer ce parfum, la marque a collaboré avec 8 réfugiés entrepreneurs d'Up collective, association avec laquelle elle a déjà travaillé par le passé pour son parfum Cone Together. Une partie des bénéfices seront reversés à Up collective pour financer les projets des réfugiés.

L'Angelique ajoute les pots à son arc

Au côté des deux chocs de fil de la catégorie des pots, d'autres intervenants tentent leur chance. En l'espace de quelques années, beaucoup d'initiatives ont vu le jour, et beaucoup de fabricants choisissent les pots pour conquérir les bacs des GMS. C'est le cas de l'Angelique qui entre dans le jeu cette année avec une gamme baptisée « Jade & Allie ». Sont proposés en pots de 300 grammes 6 recettes qui répondent aux exigences de la PMA en termes de qualité. À savoir : pas de conservateur ni colorant ni arôme et par ailleurs sans gluten.

Arrivé sous l'impulsion d'Arnaud Montebourg sous-citons de développer les circuits courts et la production de glaces paysannes, La Métropole lance 3 nouvelles recettes fruitées nées de la collaboration entre le glacier MOF David Wesmali, et la famille Singeot, éleveurs laitiers bio à Epancé en Bretagne. « Ces glaces aux fruits allient unicité et fraîcheur pour offrir aux consommateurs en quête de produits bio et fermiers une nouvelle expérience gustative », explique Claire Giliani, directrice commerciale de la Métropole. À chaque fruit est associé une « touche de » : vanille pour la mangue, caramel pour le casis et chocolat noir pour la passion. Ces 3 nouveaux parfums seront commercialisés en exclusivité chez Monoprix pour la saison estivale.

Saveurs d'enfance pour Glaces de Lyon

De son côté, Glaces de Lyon souhaite séduire une nouvelle épologie de clientèle avec ses pots La Belle Manufacture des Glaces. « Face aux deux mastodontes qui occupent largement le terrain, nous devons apporter une autre dimension. C'est la raison pour laquelle nous capitalisons sur la notion de terroir avec de la glace au yaourt des Alpes et des parfums qui nous ramènent en enfance comme la fraise et le caramel », argumente Julien Desombres, responsable commercial de Glaces de Lyon. Quant aux petits pots existants, le fabricant a décidé de les passer en étal de 2 x 100 ml. « Force est de constater que le prix était un frein à l'achat. Avec ce nouveau format, nos recettes vont toucher un plus large public mais nous allons pouvoir également viser de nouveaux magasins, notamment en proximité ».

■ Florence Tallier

L'actu des glaces en CHD



Le bi-parfum pour un double plaisir sans faire de folles

Proposer des parfums combinant deux saveurs, comme la tradition- nel vacherin glacé vanille framboise, voilà une bonne idée qui pour- rait satisfaire un large spectre de convives sur le créneau du scooping comme des coupes de glaces. À commencer par tous ceux qui pourront ainsi s'offrir deux parfums dans une boule, avec un budget revu à la baisse pour les vacances, coût de la vie oblige. Sans oublier les amateurs frugaux qui s'en tiennent généralement à une boule, ces derniers apprécieront de pou- voir déguster deux saveurs pour la même quantité de glace ingérée.

conditionnée en embal- lage individuel. Un soin particulier a été apporté à l'empa- tage, élaboré à partir d'un cacao durable cer- tifié Cocoa Life. À noter

que toute la charte graphique de la gamme des bâtonnets Milka a été revue en profondeur, avec un renfort des messages en lien avec la sélection et la qualité des ingrédients.



Un bâtonnet Milka pour le Food Service

Sur les circuits de la vente à emporter et du plein air, Froment met l'accent cette année sur son nouveau bâtonnet sous la licence Milka, avec cette recette combinant chocolat et noisettes.

Les bâtonnets s'invitent chez les professionnels

La Compagnie des Desserts assure la distribution exclusive des bâtonnets glacés de l'entreprise provençale en circuits hors domicile.



La Compagnie des Desserts élargit son offre de glaces en assurant, depuis le mois de mars, la distribution de la marque Emkipop et de ses célèbres bâton- nets de glace fabriqués en Provence. Fon- dée à Marseille par Emeline et Guillaume Baqueville, la marque Emkipop casse

Un mélange pour sorbets au fruit du cacao

Développé par Rogelfrut et distribué en France par Loragro, ce mix prêt à l'emploi à base de la pulpe du cacaoyer se présente sous forme de cubes surgelés.



e chef Ciro Fraddanno, de l'Académie du cho- colat de Milan, a déve- loppé en collaboration avec Rogelfrut une recette de gelato à base de la pulpe du cacaoyer. Il s'agit précisément de la pulpe de la cabosse, le fruit du cacaoyer contenant les fameuses fèves de cacao qui sont extraites pour fabriquer le cacao. La pulpe du cacaoyer a des notes de fruits tropicaux et est de couleur blanche. La préparation

exploite justement les saveurs légèrement piquantes acidulées de cette pulpe dans un mix pour élaborer des sorbets. Proposé en cubes surgelés, le mélange de glaces au cacao de Rogelfrut est destiné au marché de la crème glacée artisanale. Il contient 40 % de pulpe de cacao. La démarche est d'autant plus intéres- sante qu'elle permet de trouver une application concrète pour la pulpe de fruit du cacaoyer. En effet, pendant des années, on se contentait de récupérer uniquement les fèves de cacao, le reste du fruit, dont la pulpe, étant alors généralement jeté. Le pro- duit, conditionné en barquette de 1 kg, est proposé en France par la société Loragro.

ne conserver que le fruit dans son plus simple appareil. Toutes les recettes sont conçues et fabriquées au sein du labora- toire à Aubagne, en Provence. Ces glaces se distinguent notamment par l'utilisa- tion d'ingrédients naturels et ses embal- lages écologiques. L'ensemble de l'as- sortiment d'Emkipop sera distribué par La Compagnie des Desserts. Il comprend aujourd'hui 17 parfums proposés en bâton- nets de 65 g, ainsi qu'une sucrée glacée à la vanille de 25 g ciblant plutôt l'accompa- gnement du café. « Cette collaboration pour la distribution de nos produits auprès des pro- fessionnels va nous permettre d'accélérer le déve- loppement de nos produits », déclare le cofon- dateur Guillaume Baqueville. Emkipop, qui regroupe une quinzaine de salariés, a réalisé un CA de 1,7 M€ en 2023. ■ J.S.

Snacking party !

Gros plan sur ces nouveautés, tant en matière d'équipement que de produits, qui répondent à l'essor de l'offre snacking.

AGENTS DELICOURT



© CLOUARD

Gamme complète de pizzas surgelées (29 cm de diamètre) conçue par Condifa. Parfaits pour proposer sept recettes qui se cuisent en 4 mn au four, directement après leur sortie du congélateur. Leur forme et leur épaisseur irrégulières offrent par ailleurs un visuel artisanal. Pour accompagner au mieux les professionnels, Condifa propose en complément un accompagnement personnalisé, comprenant à la fois du matériel pour la préparation et des éléments de communication.

www.condifa.fr

Néorestauration 627 - Mars 2024



© DESTHER

Pizzas, croque-monsieur, burgers, Desther accompagne les boulangers pour répondre à l'essor de leur offre snacking avec des fours électriques à encombrement réduit. Et notamment le Countertop polyvalent de la gamme PizzaMaster à une chambre et un étage. Avec sa pierre rétractable et son générateur de vapeur, il s'adapte parfaitement au secteur de la boulangerie et devient un véritable four à pain. Desther propose jusqu'à 85 configurations selon la taille et les options choisies.

www.desther.fr



© COC

Le Macaron® fait caraméliser la fleur de sel de La Compagnie des Desserts combine en bouche un macaron craquant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur, foncièrement crémeux quand elle coule du caramel au sel de Guérande. La pâtisserie de 70 g est idéale pour les petites salades gourmandes. Nécessitant deux heures de décongélation, elle peut se conserver trois jours à 4°C. En conditionnement de 12 unités.

www.compagniedesserts.com

Des frites qui restent chaudes et croustillantes 20 minutes après leur cuisson, c'est ce que propose McLean Foodservice Solutions avec les SureCrisp. Solution idéale pour la livraison et la vente à emporter, ces frites sèches avec peu d'humidité croustillent et au goût de pomme de terre prononcé préservent un look fait maison. Elles sont proposées en pack de 4 x 250 g de produits surgelés.

www.mcleanfoodservice.com

© MICHAEL LARSEN



RETROUVEZ TOUS
LES SNACKING D'OR 2024
LES 13 ET 14 MARS
SUR LE SANDWICH & SNACK SHOW
HALL 7.1 ALLEÉ 1

PÂTISSERIES



MAC'DOUGHNUIT CARAMEL
FLEUR DE SEL
PAR LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Le Mac'doughnut est une création originale des chefs-pâtisseries maison pour la vente à emporter. Il s'agit d'un macaron en forme de doughnut, garni d'un crémeux glandu et d'un cœur coulant caramel au sel de Guérande. Cette pâtisserie artisanale est singulière par sa forme et sa recette. DLC 12 mois. 12 x 70 g.

CONDIMENTS & TARTINALES

TOMATES CONFITES TRATTORIA
CUISINÉES AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE
PAR SUBSOL - PREMIUM FOOD SOLUTIONS



La gamme Trattoria compte 4 recettes dont ces tomates confites cuisinées au basilic et à l'huile d'olive. Ces produits prêts à l'emploi, sans conservateur, sont conditionnés en doypack refermables de 450 g, offrant une solution service et polyvalente pour sublimer une grande variété de plats. DLC 60 jours au frais. Doypack refermable de 450 g.

PRODUITS DE LA MER



LA SALADE DE WAKAME FRANÇAISE
PAR ZALG

Salade de wakame française bio, assaisonnée et prête à déguster. Elle regroupe toutes les saveurs, la fraîcheur et le croquant du wakame, dans une version saine et locale avec soigneusement 9 ingrédients (contre une vinaigrette moyenne). Préparée et surgelée avec des algues françaises bio, cultivées en zone naturelle protégée Natura 2000. Sans colorants ni conservateurs. DLC 12 mois format 80 g individuel.

VIANDES & SALAISONS



TATAKI DE FAUX-FILET DE BŒUF MINUT
PAR CHARAL

Une offre de qualité, 100 % origine française, sélectionnée dans le faux-filet, garantie d'une viande tendre et persillée. Véritable produit service pour les professionnels, la viande est déjà grillée façon steak, tranchée. Remise en oeuvre rapide grâce au procédé de décongélation Minut Charal. DLC 18 mois. 8 x 10 g.

SAUCES SUCRÉES & NAPPAGES



GLACAGE FAÇON ROCHER CHOCOLAT BLANC
PAR ANCEL / CONDIFA

Le Glacage Façon Rocher Chocolat Blanc et amandes caramélisées apporte un fini gourmand et croquant aux viennoiseries, gâteaux, brioches, entremets, éclats... Il sublime d'un « plus » chocolat, les plats sucrés. Conditionné enseau de 3 kg micro-onde, il s'utilise après une chauffe à 40 °C (sans suivi d'une courte de température). Sans dioxyde de titane, huile de palme, colorants, arômes artificiels ni conservateurs. Il se teinte avec des colorants liposolubles. DLC 12 mois.

PLATS CUISINÉS & SOUPES



TABOULÉ DE BOULGOUR D'ÉPEAUTRE
PAR CUISINE SOLUTIONS

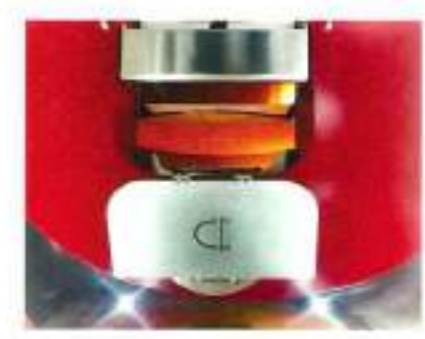
Mélange végétal de boulgour d'épeautre, de fèves de soja, de graines de sarrasin kasha, de tomates séchées, et subtilement relevé de zeste de citron jaune, d'oignon ciboule, coriandre, menthe, aneth, curi. Une solution prête à l'emploi déjà assaisonnée, à conserver froid comme un taboulé. Sans colorants, conservateurs, additifs. Faible teneur en sucre, source de fibres et protéines. DLC 18 mois. 1 kg.

MARCA FORNI DORIGO

Ce four électrique avec plateau tournant et résistances rayonnantes allie technologie et tradition, offrant la puissance et la précision nécessaires pour cuire la pizza parfaite ! Il cuisine à vue et ressemble à un four à bois traditionnel. Il garantit une cuisson rapide et donne à la pizza une coloration similaire à celle du bois. Il atteint des températures élevées pour cuire la pizza napolitaine en 90 secondes ou alors des températures réduites pour cuire n'importe quel type de pizza. Et aussi : four pour camion avec plateau tournant.

Stand C40

www.fornidorigo.com



NAPOLI

Cette pelle est équipée d'une tête renforcée par un traitement 5 H.A. (Special Hard Anodizing), qui vise à accroître la résistance à la chaleur, la légèreté et la glisse. Sa perforation permet de déchirer idéalement la farine selon les gestes attendus dans la méthode napolitaine de fabrication des pizzas. Les nœuds emblématiques arborent, par ailleurs, les couleurs du drapeau italien pour mieux symboliser la garantie Made in Italy. Et aussi : peles WoodTech et peles, palettes et brosses équipées de manches en deux parties.

Stand H58

cinetel.gimnet.it



POUSSES DE LEGUMES BLANCS

À la suite du succès renaissant de la collection « White Vegetables », Koppert Cress décline la deuxième partie de cette gamme innovante de pousses de légumes blancs cultivés dans l'obscurité. Feather Tops, Taipe Shreds et Sweet Lov renouvellent le goût du jour apportant une nouvelle dimension de saveurs dans cette catégorie.

Stand K58

koppertcress.com/fr



PINSA



Pain typique de la cuisine romaine, la pinsa est composée d'un mélange de farines de blé, de riz (+ léger) et de semoule de riz qui lie la pâte et lui confère du croquant. Avec une plus haute teneur en protéines, en eau et un plus faible indice glycémique, elle profite d'une maturation très lente (24 à 72 h). Douce une pâte légère, digeste et avec un croquant exceptionnel. À consommer déjà garnie selon vos envies. Tramezzini, base pizza à DLC 16 jours. Et aussi : Ancient Style Stand S53 gallio-food.de/fr/ Gallio.com

ÉMINCÉ VÉGÉTAL BIO

Le nouvel émincé végétal bio, goût nature ou curry, est élaboré à base de légumes et de pois. Il est bio, 100 % végétal, sans additifs, sans soja, sans gluten, et cuisiné en France. Riche en protéines végétales et en fibres, il est facile à cuisiner, en sauce avec des légumes de saison par exemple ! L'émincé végétal est élaboré à partir de pois jaunes et de fèves issus de l'agriculture biologique. Ces légumineuses sont une excellente source de protéines végétales, de nutriments et d'acides aminés. Conditionné en cartons de 2,5 kg et sous forme surgelée, il se conserve 2 ans. Il est pré-cuit.

Stand S22

haribco.com



DOIGT DE FÉE

Merveilleux en forme de doigt ! Sa recette originale à base de noix de coco est déclinée dans tous ses états : crêmeux, praliné et chips. Le jeu des textures est très agréable en bouche : le croquant et le moelleux de la coque meringuée associée au fondant du crêmeux, au praliné à la coco et en fin de bouche, le goût unique des chips coco. 75 g surgelé. Et aussi : Mac Doughnut Caramel, P'tits crêux, Moelleux aux fruits...

Stand H14

www.compagniedesserts.com



KEBAB, DE POULET TEX MEX, DE FILET DE POULET

Le Gaulois Professionnel propose une large gamme de solutions pour toutes les applications snacking. Origine France, les volailles sont nées, élevées en France et signées « Filière engagée - Nature d'éleveurs ».

Stand N27

www.legauloisprofessionnel.fr



« Contribuer chaque jour à la réussite de nos clients »

Le nouveau directeur général de Sysco France et Belgique, Rémi Thomas, met en place une organisation destinée à être la plus réactive possible aux attentes des clients de l'entreprise.

■ Quel bilan personnel dresserez-vous six mois après avoir pris officiellement la direction générale de Sysco France et Belgique ?

« J'ai effectivement pris mes fonctions le 1^{er} juillet, date à laquelle mon prédécesseur, Jacques Delord, est parti à la retraite, mais j'avais rejoint l'entreprise depuis avril. J'ai en charge un périmètre France-Belgique et je reporte à un patron Europe qui lui-même reporte à un patron monde.

Le bilan est très positif pour le moment. Nous sommes dans un environnement passionnant. Le monde de la gastronomie, et de la restauration en particulier, malgré certaines vicissitudes, nous offre de nombreuses opportunités de croissance économique, de nouvelles formes de résilience, de nouveaux modèles de consommation. Je suis ravi de l'avoir rejoint avec une entreprise qui est en pleine transformation.

Depuis mon arrivée, nous avons finalisé notre réseau logistique et notre capacité à apporter un service qui amène de la satisfaction à nos clients au niveau national. Au-delà de ce socle immuable, nous avons aussi des marges propres qui nous permettent d'apporter une réponse qualitative appropriée sur tous les circuits de restauration.

■ Outre les succès de personnels, la principale préoccupation des restaurateurs est l'inflation.

« Comment les aidez-vous en la matière ? En effet, le contexte d'inflation bien réel depuis deux ans et même d'hyperinflation pose d'être très en proximité avec nos clients pour comprendre la situation, et dans notre capacité à accompagner cette profession afin de valoriser et la faire rayonner.

■ Quelles ont été vos hausses de prix répercutées depuis un an ?

« L'entreprise a fait des efforts importants pour ne pas passer l'impact des hausses de prix. Ces dernières sont de trois ordres de grandeur : celles de nos fournisseurs, celles liées à nos coûts de personnel, et puis, évidemment, celles de l'énergie. Contribuer à la réussite de nos clients passe aussi par là. Des concessions importantes ont donc été faites, dans un contexte qui n'est toutefois pas simple pour entretenir une équation économique acceptable au niveau de notre entreprise, sur le moyen et le long terme.

■ Quels sont les projets de Sysco France pour 2024, année olympique, notamment ?

« Nous poursuivons l'accélération sur la digitalisation de l'entreprise, mais aussi avec nos clients, afin d'être encore meilleurs demain dans l'étendue des services et de mettre nos produits à la disposition de tous nos clients. Nous continuons de développer notre site Sysco.fr avec des offres, des promos, et des programmes de fidélité exclusifs en particulier pour la restauration commerciale indépendante. Nous avons des retours très positifs sur notre site interne, très ergonomique, simple et efficace. C'est une chose sur laquelle nous continuons d'investir énormément.



Rémi Thomas est à la tête d'une entreprise de 4200 collaborateurs, laquelle continue de recruter et d'investir pour accompagner ses clients.

PÂTISSERIES

Mademoiselle Desserts croque

Dodo Cookie co

Acteur majeur de la pâtisserie surgelée pour les professionnels, Mademoiselle Desserts ajoute une corde à son arc en reprenant la marque Dodo Cookie co, spécialisée dans les cookies vegan.

Les ventes multipliées par 30 en 5 ans et 7 % de l'activité ! C'est ce que représente déjà la gamme de desserts vegans de Mademoiselle Desserts au Royaume-Uni. Convaincue du potentiel de ce segment dans l'Hexagone dans les années à venir, l'entreprise vient de racheter Dodo Cookie co, pour renforcer ses positions. Le concept Dodo Cookie co, est né en 2018 sous l'impulsion de l'américaine Karlaeën Obre. Son idée était simple : proposer des recettes de cookies bio comme à la maison, fabriqués en France sans aucun ingrédient d'origine animale, sans soja ni OGM. D'ailleurs, l'ensemble des recettes de la marque sont certifiées The Vegan Society qui est aux produits végan ce que Max Havelaar est au commerce équitable.

Au-delà des recettes premium, c'est le mode de distribution des produits Dodo Cookie co qui est au cœur de la stratégie. L'objectif est double pour cette nouvelle gamme : convaincre par la qualité et proposer un produit accessible. Dodo Cookie co son ambition sur le marché français est d'être la référence de la pâtisserie végétarienne. D'ailleurs, l'entreprise a déjà engagé sur le segment des pâtisseries véganes au Royaume-Uni, Mademoiselle Desserts, qui a développé via l'intégration de Dodo Cookie co et de nous accompagner dans le développement de la gamme « ténacité ». Nous avons saisi l'opportunité de nous rapprocher de Dodo Cookie co et de nous appuyer sur l'expertise de Karlaeën Obre. Son idée était simple : proposer des recettes de cookies bio comme à la maison, fabriqués en France sans aucun ingrédient d'origine animale, sans soja ni OGM. D'ailleurs, l'ensemble des recettes de la marque sont certifiées The Vegan Society qui est aux produits végan ce que Max Havelaar est au commerce équitable.



Ni beurre ni œuf ni crème dans les cookies surgelés à cuire Dodo Cookie co. Les recettes sont 100 % véganes et certifiées par The Vegan Society.

gourmandise ceux qui ont fait le choix d'un mode de vie vegan et recréer de nouveaux adeptes sensibles à la protection de l'environnement. « Sur notre bilan carbone, la matière première animale représente 30 % (œufs, beurre, crème, lait...) des émissions de gaz à effet de serre de notre scope 3. Notre objectif est de réduire notre impact environnemental chaque année et cela passe notamment par le développement de nouveaux segments de marché comme le végétal. Nous avons saisi l'opportunité de nous rapprocher de Dodo Cookie co et de nous appuyer sur l'expertise de Karlaeën Obre. Son idée était simple : proposer des recettes de cookies bio comme à la maison, fabriqués en France sans aucun ingrédient d'origine animale, sans soja ni OGM. D'ailleurs, l'ensemble des recettes de la marque sont certifiées The Vegan Society qui est aux produits végan ce que Max Havelaar est au commerce équitable.

chir l'offre dans des prochains mois. ■ Et

CO-BRANDING

Delfrance fond pour Lotus

Après la glace, la célèbre marque de biscuits fait de nouveaux émules, comme chez Delfrance qui étoffe sa gamme de muffin fourré avec une recette au spéculoos.



ous fait partie des 20 marques de biscuits préférées des Français ! Et jouit aussi d'une très forte notoriété au-delà des frontières hexagonales. C'est la raison qui a poussé Delfrance à signer un contrat de licence avec Lotus Biscoff pour lancer ses nouveaux muffins fourrés à la pâte de spéculoos. « Sur le marché du marketing surréaliste, il faut parvenir à trouver l'équilibre entre l'envie de découvrir et la recherche de confort et de plaisir. C'est pourquoi nous nous sommes associés à Lotus Biscoff pour créer des produits innovants », explique Florence Nèveux, directrice marketing France chez Delfrance. Côté recette, le fabricant a poussé Delfrance à proposer une texture très moelleuse et un fourrage généreux (15,2 % de pâte de spéculoos). Le tout au format de 110 grammes. Et pour différencier le produit, la culpe papier enveloppant le muffin arbore les

couleurs et le logo de Lotus Biscoff. Un vrai atout pour se démarquer dans les vitrines ou dans les rayons du pâtisseries balancement très peu « brandés ».

Le co-branding en pleine poussée sur le snacking

D'ailleurs les produits sous licence sont en plein essor dans l'univers du snacking. On connaît déjà les donuts Oreo, Dalim ou même Nutella, mais le co-branding attire l'appétit des fabricants. À l'instar de Bridor qui propose un rouleau fourré au chocolat Milka et donc à présent Delfrance qui lance son muffin Lotus Biscoff. « Ce co-branding Lotus est un nouvel axe de développement pour Delfrance, axe sur lequel on veut accélérer », confie la directrice marketing France. Le contrat avec la marque a d'ailleurs été conclu pour une durée indéterminée ! ■ Et

Pains supports pour burgers

VANDEMORTELE - stand P 26



Ces deux nouveaux pains à burger premium de 90 g prêts à l'emploi viennent enrichir l'offre Banquet d'Or, déjà riche d'une dizaine de réfé-

rences. 100 % cuits et prédécoupés, les deux pains sont prêts à garnir après décongélation, pour offrir une solution rapide et astucieuse ainsi qu'une flexibilité de tout instant. Chacun d'entre eux présente son look propre. Le Pain brioché ultime (en photo ici) appuie sur le moelleux avec sa recette à base d'œufs et de beurre, en présentant une croûte brillante. De son côté, le Pain façon rustique, légerement fariné, reprend les codes classiques du pain à la française, avec une mie couléur crème et une croûte bien dorée (vandermodortele.com).

Conditionnement carton de 30 pièces
Date de lancement mars 2024

Pour satisfaire les petits creux

COMPAGNIE DES DESSERTS - stand H 14



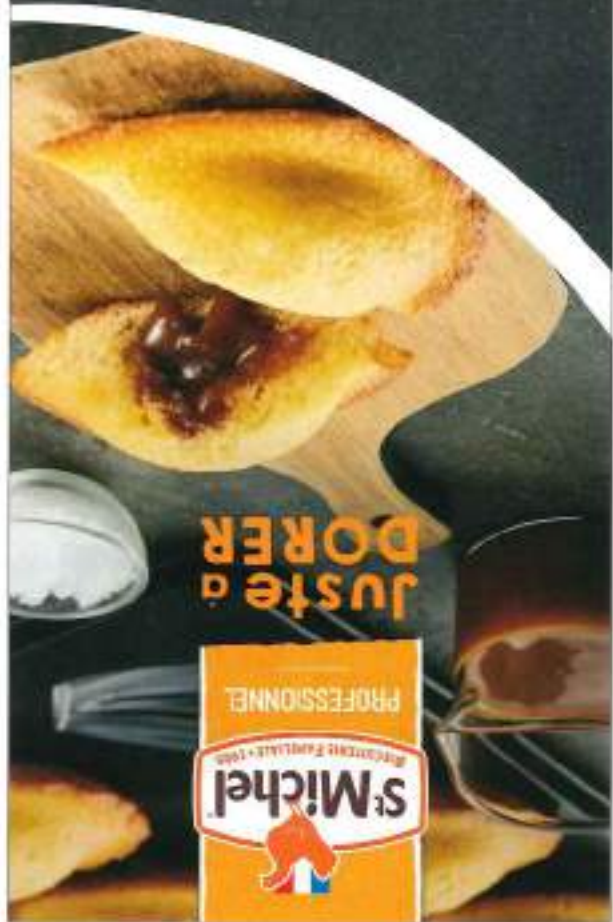
Création pour emporter, les P'tits Creux proposent une tâtive en forme de fingers. Facilement pré-sablés, ils sont d'élevés dans un format de 70 g pour 6 cm de longueur. La recette phare de la gamme, pistache et framboise, combine un appareil financier pur beurre à base d'amande et de pistache, associée à une compotée de framboise, soit une recette consensuelle et efficace qui séduira un large spectre de convives. Mais on pourra faire varier les plaisirs avec les deux autres valeurs sûres : P'tit Creux chocolat caramel ou citron. Durée de conservation également optimale pour ces produits, prêts à servir après une décongélation de 4 h au froid positif, qui garderont tout leur moelleux pendant 3 jours à +4°, (avec une durée de vie résiduelle de 10 jours au froid positif). Autre atout, leur look moderne et coloré les mettra en évidence dans les vitrines pour attirer l'attention et encourager l'achat d'impulsion. (compagniedesdesserts.com).

Conditionnement 24 pièces - Date de lancement mars 2024

Découvrez la nouvelle
madeleine fourrée
CARAMEL au
BEURRE SALE
au sel de Guérande

Une gourmandise
parfaite pour le
goûter ou un
dessert à emporter

Contactez les équipes
St Michel Professionnel
pour la découvrir
stmichelpro.fr



Juste à
DORER



Des fournisseurs au top des tendances

Avec la montée en puissance des enseignes chainées couplée à des envies de produits sains et bénéfiques pour la santé, l'offre en matière de boulangerie-pâtisserie s'élargit à l'aune de quatre grandes tendances.

AGNÈS DELCOURT

LE GOUT SPÉCIAL

Poussée par les consommateurs en quête de naturalité et de santé, la variété de pâtes dites spéciales n'a jamais été aussi dense. Aux Ateliers du Pain (groupe Novopan), le pain nordique vendu précuit et congelé séduit grâce à une mie brune et souple parsemée de céréales et de graines. « Une longue fermentation, doublée d'une forte hydratation et d'un levain doux lui donne un goût très authentique », indique Alexa Raison, chargée du marketing. « La catégorie attire des croissances à deux chiffres chez Vandemoortele Bakery France », souligne l'ancêtre de son côté. Sonia Le Rest, sa directrice marketing. Avec la signature Benquet d'Or, le fabricant lance début 2014, dans la gamme les Collectors, six nouvelles références de pains spéciaux aux côtés des célèbres pains Pétrés au lavain créés dans les années 90 par Roland Cottet : campagne, multigrains en pains de 450 g complet, muet, à la semoule de blé dur, et nordique en 350 g. Quant à Bndor, il propose depuis peu trois grands pains spéciaux (fruit, miel, noix) aux saveurs gourmandes qui « mettent à l'honneur le savoir-faire boulangier français », selon le fabricant.



© JAMES ROBERTS



© NOVYAL

« Le consommateur d'aujourd'hui réclame du min », avance Didier Boulay, à la tête de Madermoiselle Desserts. Quand les gâteaux familiaux sont à la base, il s'agit de s'amuser à partager un énorme chou ou un éclair disproportionné en famille comme le propose la Compagnie des Desserts. Reste que « les petites gâteries – bûche au rhum, chaise cake ou mi-cuit au chocolat – en version 100 g font un véritable tabac », souligne Sylvain Bérard, directeur général de la Compagnie des Desserts. Répondant à divers montants de consommation, ces écarts version « mini » présentent aussi l'avantage de déculpabiliser les plus gourmands tout en dépendant moins. Chez Boncolac, la toute nouvelle grande plaque de gaufre émettent et pèse 100 g permet de réconcilier toutes les envies en se dédiant au gré de la créativité des professionnels en portions de tailles variées. Petites ou grandes, elles s'accommodent de légères, variées ou poisson pour snacker en toutes occasions.

L'ENVIE DE MINI... ET DE MAXI



© WOLFFSTADT DESSERTS



© COM