

## PÂTISSERIE SURGELÉE

## La Compagnie des Desserts se renforce outre-Manche

**Le fabricant et vendeur de pâtisseries surgelées et glaces pourra désormais s'appuyer sur le britannique Destiny Foods, qu'il vient d'acquérir.**

**A**u travers de son acquisition de la société britannique Destiny Foods, La Compagnie des Desserts renforce ses positions de fabricant et distributeur sur le marché européen des desserts surgelés ciblant la restauration hors domicile. L'opération s'accompagne de l'entrée des fonds Argos Soditic dans le capital de CDD en tant qu'actionnaires majoritaires. Le groupe, qui a réalisé en 2016 un chiffre d'affaires de 61 millions d'euros, (en croissance de + 12 %), détient 4 usines en France (3 en pâtisserie surgelée et 1 en glace). Dans le courant de l'été 2016, il avait déjà acquis l'outil de fabrication



Le groupe développe des bases pâtisseries surgelées à l'image de sa Pavlova, qui offre compromis entre le « prêt à servir » et le « tout fait maison ».

de glaces Mont-Blanc Dessert à New York pour satisfaire aux demandes spécifiques du marché nord-américain. Aujourd'hui, l'acquisition de Destiny Foods lui permet de franchir un nouveau palier, comme l'indique Didier Barral, le président de La CDD : « Cette acquisition en Angleterre va faire de nous un fournisseur incontournable de desserts surgelés dans ce pays et de son côté Destiny va nous permettre d'offrir à nos clients, dans le reste de l'Europe, une nouvelle gamme de pâtisseries surgelées typiquement anglo-saxonnes ».

Avec un site de production implanté à Manchester, Destiny Foods réalise un chiffre d'affaires annuel de 15 millions d'euros, principalement sur le secteur du Food Service britannique. ■ JFA

## VIANDES SURGELÉES

## Le porc noir ibérique s'invite sur les tables françaises

**La Casa Iberica lance une gamme de viandes de porcs ibériques surgelées, en provenance d'abattoirs espagnols.**



La Pluma Iberica, considérée comme la meilleure pièce du porc ibérique.

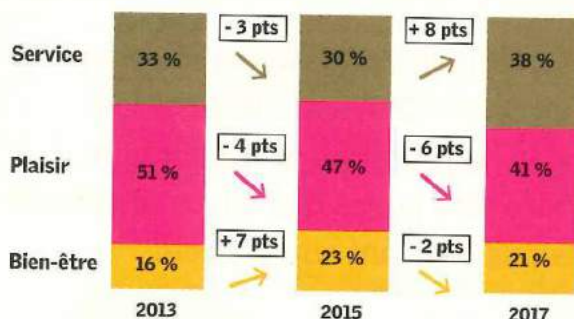
**E**n collaboration avec plusieurs abattoirs espagnols, La Casa Iberica déploie sur le marché français une gamme de pièces de viande de porcs noirs ibériques. La viande provient d'animaux élevés dans la région de Salamanca et de Badajoz, deux des berceaux historiques de production du cochon noir espagnol. Les producteurs espagnols sélectionnés pour cette gamme pratiquent l'élevage du cochon noir dans la plus tradition ibérique, comme l'explique Alexandre Saby, le directeur des ventes de Casa Iberica. « Ils

utilisent une race autochtone, élevée en plein air et alimentée aux céréales, herbes, légumineuses et au fameux gland bellota ». Pas question ici de produits d'entrée de gamme. Toutes les pièces proposées sont issues de la longe et avec des découpes typiques de la tradition bouchère espagnole. À commencer par la Pluma Iberica. « Située dans la partie haute de la longe, à l'extrémité du lomo, elle est considérée comme la meilleure pièce du porc ibérique », explique le directeur des ventes. Autre morceau de choix, le Solomillo (filet mignon) se situe au niveau de l'échine, ce qui le différencie par sa faible présence en graisse. On pourrait encore citer le Secreto extra-ibérique,

une pièce située près de l'épaule, recommandée pour la cuisson au barbecue, ou encore le lomo, le filet de porc qui se travaillera en tranches à la plancha ou entier rôti au four basse température. Avec cette gamme, le spécialiste vise déjà bien sûr le marché de la restauration via les distributeurs et Cash And Carry, mais également les circuits spécialisés du surgelé. Les produits seront présentés au Sirha sur le stand des Gastronomes (2.1 C11). ■ JFA



## Innovation SIRHA 2017 VS 2013 Evolution de la répartition des nouveautés alimentaires



### 5 Le geste efficace [service]



Des produits et des équipements au service de l'optimisation des gestes des restaurateurs, de la simplification des usages pour permettre aux chefs de gagner du temps, ou encore pour réaliser des économies d'énergie substantielles.

Ex: Four à Très Grand Vitesse e2S combinant 3 technologies de cuisson (Enodis)

### 6 Le sacre du vert [bien-être]

Ce territoire regroupe les produits « naturels », les produits végétariens et bons pour la planète: développement du « sans » (pas de conservateurs, d'additifs...), du bio, du local, et particulièrement du végétarisme, qui monte sensiblement en puissance sur le Sirha.  
Ex: Croissant végétarien (Délifrance)



### 7 Le soin du corps [bien-être]

Un territoire qui inclut les produits sans allergènes (sans gluten, sans lactose) ou enrichis (en fibres et protéines...). Par exemple, les produits comme les boissons fermentées (Kombucha...) et les alternatives au gluten.  
Ex: Gamme graine de glaces (La Compagnie des Desserts)



Pour en savoir plus sur l'étude: [www.foodservicevision.fr](http://www.foodservicevision.fr)

The spécialiste de la  
**Pâtisserie US**  
Depuis 1920



Be Original,  
Choose Original\*

Découvrez notre sélection  
de produits prêts à l'emploi,  
Américains par naissance  
& Authentiques par nature!

**Dawn**<sup>®</sup>

[www.dawnfoods.fr](http://www.dawnfoods.fr)

Dawn Foods France - 456 rue du Moulin  
59193 EROUINGHEM-LYS  
Tél : +33 320 10 30 03  
Email : [info.france@dawnfoods.com](mailto:info.france@dawnfoods.com)

*Sirha*

LE RENDEZ-VOUS MONDIAL  
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE

Retrouvez-nous au SIRHA  
Du 21 au 25 janvier 2017  
**STAND N°4H124**





## 200 % US

### La Compagnie des Desserts – stand 3 D61

Le Brookie est une recette originale qui combine 2 grands classiques de la pâtisserie américaine. Cet hybride est composé d'un brownie (22 % de chocolat) avec au sommet un cookie. Le brownie a troqué sa parure carrée pour une forme ronde, épousant celle du cookie.

Créé à partir d'appareils pur beurre, le Brookie se veut résolument moderne, mais conserve pour autant les textures propres aux deux pâtisseries d'origine. A savoir le moelleux du brownie et le croustillant du cookie. Tenant dans la main et ne s'émiettant pas, ce produit se destine bien sûr à une consommation nomade mais pourra être aussi présenté en assiette, accompagné d'un coulis ou d'une crème anglaise.

## Mise au vert

### Alliance Élaborés – stand 2.2 K81

Alliance Élaborés présente une gamme complète de produits végétariens exploitant les différents registres de son savoir-faire et



féderés sous la bannière Veggi's. L'industriel y a intégré des falafels de 13 g frittés et cuits, des versions aux légumes de nems (50 g) et des samoussas (55 g), mais également plusieurs produits farcis comme les poivrons rouges

(240 g), les tomates cuites (en formats 120 ou 170 g suivant les besoins) ou encore les choux farcis cuits (160 g) et les courgettes cuites (170 g). Les Primeurs Burgers de 130 g (en photo) complètent cette gamme qui ciblera un public large via des recettes consensuelles.

## Tapas version antipasti

### Aqualis Seafood – stand 1 E39

Aqualis lance une gamme professionnelle de Tapas sous la marque Golfo Gourmet. Elle comprend quatre produits personnalisés, à commencer par des Beignets de fleurs de courgette, un mets polyvalent qui se dégustera aussi bien en finger food, qu'en entrée ou en salade. Les fleurs de courgettes sont farcies avec de la mozzarella fraîche de Bojano et enveloppées dans une pâte à beignet élaborée à partir de farine de blé sans OGM. On retrouvera le même type d'enrobage pour les Coeurs d'artichauts des Pouilles en beignet.

Troisième acte avec les Bouchées de mozzarella panées, en provenance toujours de la région de Bojano (référence en matière de mozzarella Fior di Latte!). Enfin, le fournisseur complète sa gamme avec des olives vertes dénoyautées et farcies à la viande de porc, préparées selon la recette typique de ville d'Ascoli Piceno, dans la région des Marches. Des produits rapides à mettre en œuvre, à la friteuse ou au four (pour les deux premières recettes).



## Nouvelle collection

### Saint-Jean / Royans – stand 2.1 F47

Le spécialiste de la raviole dévoile une nouvelle gamme de pâtes farcies surgelées à destination de la restauration.

Conditionnée en sachet de 1 kg, l'offre accueille 3 déclinaisons de raviolis (garniture jambon, quatre fromages, bœuf et petits oignons) ainsi qu'une référence de

Cappelletti farcies à la ricotta et aux épinards. Une gamme de pâtes plus fines, élaborées à partir de blé français et d'œufs frais, et avec des ingrédients sélectionnés comme le bœuf garanti d'origine France ou le jambon de qualité supérieure.



## Entrée maxi gourmande

### Vitacuire – stand 3C 108

Après le lancement réussi des petits briochés apéritifs, Vitacuire se distingue à nouveau avec cette fois la Briochetta. Sa forme en tranche de brioche propose une approche originale pour diversifier l'offre sur les entrées du rayon surgelé avec un format plus grand. La Briochetta sera vendue par sachet de 2 tranches de 100 g et déclinée en 2 recettes : Jambon Emmental et Légumes du soleil & Chèvre.

