

Savours & Co

Plus de 15 500 lecteurs décideurs chaque semaine

Le Goût avant tout !

Edition N°187
30 septembre 2015

L'HEBDOMADAIRE B2B DIGITAL DES PROFESSIONNELS EN RESTAURATION BOULANGÈRE PÂTISSERIE
SNACKING SANDWICHERIE RESTAURATION RAPIDE RESTAURATION A THÈME TRAITEUR RHD

Le « Haute Couture », un nouveau plateau de Petits Fours Sucrés concocté par Traiteur de Paris

Gastronomie

Traiteur de Paris, fabricant de pâtisseries fines surgelées Premium pour les professionnels, crée l'événement avec le lancement de son nouveau plateau de Petits Fours Sucrés : Le Haute Couture. Inspiré du monde du luxe et de la pâtisserie française de prestige, ce nouveau plateau allie minutie et travail d'orfèvrerie. Il n'est pas sans rappeler la créativité des grandes maisons de haute couture. Ici, les perles et les sequins sont remplacés par des framboises, des éclats de noisettes ou encore des pépites de caramel. Ce nouveau plateau contient des pièces uniques travaillées au détail près, exigeant un réel savoir-faire de pâtissier. Différentes textures craquantes, moelleuses et fondantes sont ici réunies pour une explosion de saveurs en bouche. Comme dans un écrin, les pièces délicates et raffinées sont présentées sur un plateau noir haut de gamme prêt à servir et très pratique grâce à sa cloche de protection. Concocté par les chefs Traiteur de Paris, cet assortiment cocktail se décline en 8 recettes inspirées des grands classiques de la pâtisserie française : 6 Mont-Blanc, 6 Lingots chocolat caramel, 6 Financiers croquants framboise, 6 Mokas café spéculoos, 6 Saint-Honoré, 6 Lingots citron, 6 Tatins pommes coings, et 6 Tartelettes chocolat. Élaboré dans l'atelier Traiteur de Paris de La Guerche de Bretagne (Ille-et-Vilaine), à partir de matières premières de qualité, le Plateau de Petits Fours Sucrés est garanti sans conservateur, sans exhausteur de goût et sans arôme ni colorant artificiel. Conditionnement en plateau de 48 pièces (poids unitaire de 0,576 Kg). Suggestion d'utilisation : retirer la cloche et laisser décongeler 2 heures à +4°C avant de servir.

www.traiteurdeparis.com



Une nouvelle gamme de fruits en paillettes Philibert Savours

Ingrédients Alimentaires

Abricot, Banane, Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Orange... Philibert Savours proposera de découvrir au prochain salon FIE (Food Ingredient Europe) qui se déroulera du 3 au 5 décembre prochain à Paris Nord Villepinte, une nouvelle gamme de fruits en paillettes qui permet de révéler toute la créativité et l'inventivité des professionnels. Des concentrés de fruits qui mettent les plats au parfum, de la fantaisie et offrent une source d'inspiration aussi délicate qu'infinie. Le spécialiste des ingrédients dispose en effet d'un savoir-faire spécifique pour transformer les fruits en paillettes. A l'occasion de ce salon, celui qui se qualifie de « designer-ingénieur » de solutions agroalimentaires, présentera donc sa gamme de fruits en paillettes Expert qui possède des propriétés colorantes et gustatives concentrées qui assurent le goût et la couleur du fruit. Les fruits en paillettes Expert autorisent une démultiplication des applications : crème, glace, génoise, chocolat... Ils peuvent être incorporés à tout type de préparation soumise ou non à une cuisson. L'expertise de Philibert Savours dans le domaine de la déshydratation des fruits permet la création de paillettes qui n'ont rien à envier aux produits frais et surgelés. Toute une collection de saveurs généreuses est proposée : abricot, banane, citron, framboise...

www.philibertsavours.com



© C. Thieux

Eurest s'engage contre le gaspillage alimentaire

A l'occasion de la 3^{ème} édition de la Journée Nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, le 16 octobre prochain, Eurest, spécialiste de la restauration des entreprises et des administrations, se mobilise pour la 3^{ème} année consécutive. Cette année, c'est sous le signe de la gourmandise qu'Eurest place son action « anti-gaspi » en proposant de transformer les pains invendus en pain perdu. Pour cette nouvelle Journée Nationale de lutte anti-gaspillage, dans les établissements Eurest participant à l'opération, la lutte contre le gaspillage du pain est à l'honneur. Les équipes Eurest ne jettent rien mais récupèrent tout pour offrir aux pains invendus une nouvelle vie ! De retour en cuisine, la recette est simple : il suffit d'un peu de lait, de sucre et d'œufs pour concocter un délicieux dessert, le pain perdu, ensuite revendu aux convives. Pour renforcer cette démarche et son implication, Eurest a choisi de reverser à une association caritative une participation sur la vente du pain perdu, d'un montant de 5000€. Si Eurest met un point d'honneur à participer à cette journée, l'entreprise agit dans la continuité des actions mises en place tout au long de l'année. En effet, réduire son impact environnemental est primordial et la réduction des déchets alimentaires en fait partie. Ainsi, les équipes sont formées à cette démarche environnementale et les convives sont régulièrement sensibilisés à la réduction du gaspillage alimentaire. Ce qui passe notamment par une éducation aux bonnes pratiques pour créer ensuite de vrais réflexes.

BUSINESS CORNER
by Savours & Co

Prochaine session le 7 Octobre 2015



La Viennoiserie des Artisans



Inspirée de la tradition toubrière Française, la gamme Reflets de Gelfin'Or a été élaborée à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés pour leurs qualités et leurs richesses aromatiques. Consciente des exigences des artisans, Reflets de Gelfin'Or propose des viennoiseries prêtes à pousser et faciles à remettre en œuvre.

vandemoortele

Une incroyable « Bûche à Trésors » composée par l'Atelier Petit h et la Maison Lenôte

Chocolaterie

Fidèle à sa tradition, la Maison Lenôte a donné carte blanche à Pascale Mussard, Directrice Artistique de Petit h, pour réinventer la bûche de Noël dans l'esprit onirique et singulier de Petit h, l'atelier de création et laboratoire de recherche d'Hermès. Point de départ de ce jeu créatif, la complicité de ces deux maisons de savoir-faire a donné naissance à une bûche étonnante et ludique, fruit d'un partage entre artisans passionnés, réunis par le même amour de la création. L'occasion de mettre en lumière le travail de tous ces artisans, qu'ils soient du goût ou du beau, qui ont la vocation commune d'explorer de nouvelles matières, textures et saveurs, pour des créations sans cesse réinventées. A la source de l'inspiration de Pascale Mussard, les matières premières et outils utilisés par l'atelier petit h, sont réinterprétés en un trompe-l'oeil insolite et gourmand par Guy Krenzer, Directeur de la Création Lenôte et ses pâtisseries experts dans l'art de la haute gourmandise. Ces derniers ont travaillé chaque petit détail pour créer des pièces plus vraies que nature : la saisissante transparence d'un cristal Saint-Louis évoquée en sucre coulé, le dessin du carré de chocolat fidèle à celui sur soie de l'artiste Flavia Zorrilla Dagro « Les Confessions », la finesse de la porcelaine blanche en sucre, emblématiques étrier, clou mador et cadenas en chocolat, et tous les précieux outils de l'artisan comme la bobine de fil et la cire d'abeille en pâte d'amande... En hommage à toutes les incroyables matières et couleurs de l'atelier Petit h, la bûche dans l'esprit d'un millefeuille est une savoureuse alliance de fondant, avec des couches de mousse et ganache chocolat/Yuzu, et de croustillant avec son biscuit « Succès » à base de meringue aux amandes Valencia. Pour accompagner le tout, une compotée épiciée aux agrumes, poivre Timut et miel des ruches des ateliers Lenôte. Souvenir de ce moment de partage en famille ou entre amis, la boîte en bois de la bûche signée Petit h, trouvera une seconde vie en malle aux trésors ou détournée au gré des inspirations... www.lenote.com



Dessaint Traiteur innove au rayon frais avec des Fajitas

Traiteur Frais

Filiale du Groupe Norac, Dessaint Traiteur, spécialiste de la crêpe, innove avec de nouvelles références qui bousculent le rayon frais. Au menu des nouveautés pour octobre 2015 : de l'exotisme avec des Fajitas ultra pratiques et savoureuses. En effet, sur le dynamique marché des produits Tex-Mex, la marque propose une alternative aux produits existants aux rayons épicerie salée (kits) et surgelés, avec des fajitas garnies, au rayon frais (traiteur LS). Ces trois recettes, inspirées de la tradition mexicaine, sont présentées dans un emballage malin, permettant de les réchauffer en 2 minutes au micro-ondes. On retrouve, au choix : la version Chili Con Carne, au bœuf origine France, garnie des ingrédients typiques; puis la version Poulet Salsa, avec ses légumes croquants et sa sauce incontournable; ou encore la recette Poulet Cheddar sauce piquante, pour relever les en-cas. Le tout, enveloppé dans une véritable galette de maïs mexicaine, dorée et moelleuse. Un bon compromis entre gourmandise et praticité. Le prix de vente conseillé est de 3,50 €, avec une DLC (mini entropôt) de 12 jours, ou 9 jours pour la recette Poulet Cheddar.

www.dessaintfoodservices.fr



Boulangerie Ange ouvre un nouveau magasin à Brest

Le réseau de Boulangerie Ange, qui compte une cinquantaine de magasins, dont près d'une quarantaine en franchise, vient d'ouvrir une nouvelle boulangerie à Brest, au Centre Commercial du Phare de l'Europe. Créée par François Bultel, cette enseigne s'est lancée en franchise en 2011, et se développe sur une surface commerciale de 200 à 450 m². Les pains, sandwiches, salades sont produits sur place et Boulangerie Ange s'est spécialisée dans les offres promotionnelles (comme par exemple 3 produits achetés et 1 offert), appliquant à la boulangerie les codes et recettes performantes de la grande distribution. François Bultel envisage d'atteindre le nombre de 60 à 65 magasins d'ici à la fin de 2015, avec un rythme d'ouverture de 20 points de vente chaque année.

Votre Agenda

10 au 14 octobre 2015

Salon ANUGA à Cologne (Allemagne)

11 au 13 octobre 2015

Salon Resto Nouvo au Parc des Expositions d'Avignon.

18 au 21 octobre 2015

Salon Serbotel au Parc des Expositions de Nantes.

L'enseigne Bruegger's ouvre un nouveau restaurant à Toulouse

Restauration à Thème

Le concept de restauration basé sur les bagels et autres spécialités de cafés à la new yorkaise, a ouvert le 26 septembre un nouveau restaurant à Toulouse (8 allée du Président Roosevelt). L'enseigne américaine rachetée en 2011 par le Groupe Le Duff, avait ouvert un premier établissement à Rennes (Ille-et-Vilaine) en 2013 au Centre Commercial Alma, et un second — sa première implantation à Paris — en décembre 2014. Fondée en 1983, cette chaîne de restaurants compte aujourd'hui plus de 330 établissements aux États-Unis, répartis dans 26 états. www.brueggers.fr





RESTO NOUVO

11, 12 & 13
Octobre 2015
Avignon
Parc des Expositions



GMS Cafétéria
Hotel Saladerie Traiteur
Vente à emporter Sandwicherie Pub Pizza
Distributeurs Food trucks Chefs Grossiste
Métiers de bouche Loisirs Restaurant
Epicerie Bar Sans Allergène Collective
B & B Gites Plein air Kébab
Locavore Bio Crêperie Café
Brasserie Pasta Salon de thé Bar à vin
Circuit court Caviste Gastronomique
Camping Restauration rapide
Marchés Discothèque



Le Salon Professionnel
pour la Restauration
et les Métiers de Bouche

Réservez
VOTRE
BADGE
GRATUIT

www.restonouvo.com

JapCook, un nouveau venu qui propose des spécialités japonaises pour la restauration

Restauration à Thème

Une nouvelle marque fait son entrée sur le marché des produits exclusivement réservés à la restauration: JapCook. Ce nouvel acteur propose des spécialités japonaises surgelées, avec pour particularité une très forte exigence de qualité, qui se reflète dans son nouveau catalogue. JapCook est avant tout l'histoire de deux passionnés: Véronique Le Bourge (Alain Glon Holding) et Mourad Benamer (fondateur de la chaîne de restauration Eat Sushi). Après avoir tous deux constaté un fort intérêt en France pour la gastronomie du pays du Soleil-Levant, notamment avec la montée en puissance des restaurants de sushis, et la faible présence d'acteurs européens, ils ont souhaité proposer avec JapCook, une offre qualitative et authentique de produits japonais. Le catalogue offre une grande variété de produits réalisés avec des ingrédients de qualité, dans le respect de la tradition. Pour cela, JapCook a sélectionné une dizaine de partenaires, principalement situés en Europe et en Asie, réputés pour leur sérieux et l'excellence de leur savoir-faire, tout en offrant toutes les garanties en termes de sécurité alimentaire (certifications IFS, BRC et ISO). Les recettes proposées, incontournables pour certaines, plus originales pour d'autres, permettent à chaque professionnel de constituer sa carte: Yakitori, Gyoza, Don, Tataki ou encore boeuf Wagyu sauront séduire les amateurs de cuisine traditionnelle japonaise ou de « fusion food ». On y retrouve notamment le « best seller » en France: la brochette bœuf fromage, baptisée Gyu Chizu par JapCook, pour la première fois proposée par une marque française. Restaurant Japonais, concept de snacking, ou restaurateur audacieux trouveront avec JapCook une solution qualitative et originale pour faire évoluer leur carte. Les produits sont proposés avec des recommandations de préparation... Pour un résultat irréprochable. www.japcook.com



Des bûches 2.0 avec «Jr. Pillow» et «Mr. Pillow» de Silikomart Professional

Pâtisserie

Sinuosité et équilibre caractérisent «Jr. Pillow» et «Mr. Pillow», deux nouvelles formes essentielles, conçues par Silikomart Professional comme interprétation moderne de la bûche. Utilisé pendant le Championnat Junior de Pâtisserie qui s'est déroulé au salon italien SIGEP 2015, Jr. Pillow est un moule qui se distingue par son extrême flexibilité et fonctionnalité, deux caractéristiques typiques de la silicone platinum 100% Made in Italy, qui est employée dans sa réalisation. Particulièrement indiqué pour un jeu d'inserts donnant un effet à la coupe surprenante, Jr. Pillow est un moule aux plusieurs utilisations et s'adapte à la fois à des préparations au volume de 600 ml de glaces, parfaits ou des préparations cuites. Par ailleurs, le moule peut être utilisé comme insert en combinaison avec Mr. Pillow, une autre nouvelle proposition de Silikomart Professional, conçue pour la préparation de desserts au grammage de 1000 ml. Les deux moules ont une bordure spéciale dans la partie supérieure, qui confère aux préparations des professionnels, une forme arrondie à la base et qui, en même temps, facilite et rend plus rapide la phase de démoulage. Jr. Pillow et Mr. Pillow résistent aux températures allant de -60°C à +230°C, ce qui les rend adaptés à une utilisation dans le four et dans la cellule de refroidissement.

www.silikomart.com



Des bulles en Fête avec Comatec®

Gastronomie

Pour des fêtes de fin d'année qui marqueront les esprits, Comatec® a concocté deux solutions aussi audacieuses que raffinées. Tout d'abord «FLUTE XL», le support à flûtes géant. Ce présentoir profilé en forme de flûte géante peut accueillir 40 flûtes CONIK, à glisser dans les bagues clipsées sur chacune de ses faces. Du présentoir porte-bulles à la bulle présentoir, les yeux sont toujours à la fête (juste avant les papilles...). Constitué de 3 étages superposés surmontés d'un couvercle, cet écrin sphérique transparent transforme toutes les bouchées, qu'elles soient sucrées ou salées, en véritables bijoux offerts à la tentation des convives. Un buffet BENTO SFERA: élégance et appétit assurés. Fabriquées en PS injecté réutilisable et recyclable. Conditionnement par 100.



Un nouveau four avec le Dibas Blue et une nouvelle génération de logiciels chez Wiesheu

Matériel Boulangerie

Le Dibas Blue, successeur du célèbre four Dibas, a entièrement éveillé l'intérêt de tous les visiteurs professionnels du stand de la marque Wiesheu au salon IBA qui s'est déroulé du 12 au 17 septembre dernier à Munich (Allemagne). Il s'agit d'une évolution qui tient compte des exigences liées au quotidien des boulangers. « Nous avons développé le nouveau modèle Dibas Blue en tenant compte des expériences et leçons tirées de la pratique. Il sera lancé sur le marché dans le courant du premier trimestre 2016 », précise Thomas Perthen, directeur Gestion de produits. Selon une estimation prudente, le Dibas Blue permettrait d'économiser 20 à 25% d'énergie à l'avenir. « Outre les petits ajustements que nous avons réalisés au niveau de l'isolation et de la construction de la porte, c'est en premier lieu la détection du niveau de remplissage qui caractérise le Dibas Blue. Avec le système intégré, "Intelligent Baking Control" (IBC), le four de magasin adapte automatiquement les paramètres de cuisson à la quantité enfournée à l'aide d'une technologie de capteurs moderne », ajoute Thomas Perthen. L'IBC assure une qualité constante grâce à l'ajustement automatique de la température de cuisson. « Avec la nouvelle génération de Dibas, nous avons prouvé, une fois de plus, que nous sommes pionniers dans le secteur. En déplaçant l'intelligence de cuisson dans le four, le boulanger obtient la qualité souhaitée dans tous ses points de vente, et ce, indépendamment de la personne chargée de l'enfournement dans la filiale. » Par ailleurs, la solution Wnet présentée à IBA, est une nouvelle génération de logiciels destinés à la gestion de tous les fours d'un réseau de filiales depuis une centrale, représente en effet une nouvelle étape en



Lartigue & Fils propose de la Truite Fumée des Pyrénées

Poissonnerie

En 2010, la Maison Lartigue & Fils se lançait dans un nouveau défi en développant l'activité saumon fumé et truite fumée, avec une véritable légitimité, puisque son histoire en France prend sa source dans les Landes, sur les rives de l'Adour. Le Saumon Lartigue & Fils est fumé au bois d'Aulne, ramassé localement dans les Barthes de l'Adour. Le fumage, réalisé par friction, permet d'obtenir un arôme plus intense et rond, particulièrement apprécié des connaisseurs. La fabrication est artisanale : salage à la main, maturation lente, fûmage suspendu au bois d'Aulne, parage et désarrêtage minutieux et tranchage frais à 4°C. Pour varier les plaisirs, Lartigue & Fils propose de la truite fumée, élevée en eau douce et fumée au bois d'Aulne de l'Adour. Portant un soin particulier à la qualité de ses produits, la marque sélectionne les truites au cœur des Pyrénées sur des sites reconnus pour la qualité de leurs eaux garantissant une grande fraîcheur et des saveurs authentiques. La méthode de fumage fait de cette truite « Made in France » un produit savoureux et un mets d'exception pour les tables du Réveillon.



Fauchon ouvre son premier kiosque de pâtisseries à Londres

L'émblématique Maison française a choisi Londres et son prestigieux grand magasin Harvey Nichols pour ouvrir son premier kiosque de pâtisseries de voyage en Europe. Depuis le 23 Septembre, Fauchon est donc la nouvelle destination préférée des amateurs de gourmandises. Situé au cœur du quartier prisé de Knightsbridge, au 109-125, ce kiosque, qui s'étend sur une superficie de 12m² au cinquième étage d'Harvey Nichols, proposera ainsi plus d'une trentaine de variétés de douceurs conçues par les Chefs Fauchon. Aux côtés d'une grande diversité de chocolats, confitures, biscuits et macarons de toutes les couleurs, les madeleines cuites sur place tout au long de la journée, parfumeront la boutique d'une douce odeur gourmande.

Planet Sushi reprend son envol

Restauration à Thème

Depuis le 13 août 2015, le Groupe Planet Sushi, précurseur de la Japan Fusion Food en Europe, est sorti de la procédure de sauvegarde, dans laquelle il était entré un an auparavant. La bonne santé financière du groupe a permis au Tribunal de Commerce de Nanterre de valider le plan de remboursement de dettes. Avec 70 unités sur 4 pays, un CA de 70M€ à fin 2014 —en augmentation de 6% au 1^{er} semestre 2015— et 6 ouvertures depuis un an (dont un établissement à Bordeaux, à Aix en Provence et un nouveau concept, ouvert à Paris), Planet Sushi conserve sa position d'acteur majeur de la restauration japonaise en France.

Burger King en négociations pour le rachat de Quick

Restauration Rapide

C'est «LA» nouvelle de la rentrée en ce qui concerne le secteur de la restauration rapide et qui a fait l'effet d'une bombe : l'ouverture officielle de négociations exclusives entre le Groupe Bertrand (actionnaire majoritaire de Burger King France) et Qualium Investissement pour le rachat des 509 établissements de la marque Quick. Depuis le retour de l'enseigne américaine en France (actuellement une trentaine de restaurants implantés en France), cette acquisition avait déjà été évoquée. Cette fois-ci, l'autre géant du burger fast food US, pourrait accélérer brutalement son développement. Selon un communiqué de presse commun, les restaurants Quick basculeraient progressivement sous enseigne Burger King alors que la marque Quick serait en revanche maintenue en Belgique, au Luxembourg et hors d'Europe.



Sandwichs, Pizzas et Pasta Box, l'arrivée en force des dernières innovations gourmandes Sodebo

Snacking

L'une de marques leaders du snacking en GMS est en ordre de bataille pour présenter ses toutes dernières innovations, avec notamment des petits nouveaux en ce qui concerne les sandwichs « Le Mignon ». Deux nouvelles recettes viennent en effet compléter la gamme actuelle (Jambon, Poulet mayo légère, Thon mayo légère et Pépites de chocolat). L'une salée avec le « Mignon Emmental », et l'autre sucrée avec le « Mignon Fraise ». Du côté des pizzas, ça bouge aussi avec deux nouveautés dans la gamme « L'Ovale » : la Jambon Speck Raclette et la Poulet Barbecue. Sans oublier une animation de gamme à l'occasion de la Coupe du Monde de Rugby avec un « Grand Jeu L'Ovale » et des week-ends à Londres à gagner. La gamme L'Ovale, compte désormais 8 recettes : Jambon Fromage, 3 Fromages Fondants, Chorizo, Lardons Chèvre, Jambon Champignons de Paris, Lardons Comté Emmental et les 2 innovations de cette fin d'année. Enfin, Sodebo annonce l'arrivée de « Pizza Crust », une nouvelle pizza au format familial de 580 à 600g, avec une pâte inédite, plus aérée et avec du fromage gratiné sur les bords. 4 recettes sont lancées : Jambon Emmental, 4 Fromages, Raclette Jambon Cru, Pepperoni Poivrons. Enfin, du côté des Box, un marché en pleine croissance sur lequel la marque est leader avec 45% de part de marché, Sodebo propose l'Xtrem Box Bœuf Saveur BBQ, une saveur tendance. Sans oublier l'Asian Box, une gamme exotique pour apporter de la variété aux consommateurs et les fidéliser. Les recettes : Poulet légumes croquants & curry vert, Bœuf champignons noirs & coriandre, et Crevettes, légumes, coco & curry rouge. Disponibles dès octobre.



Des Plateaux d'assortiments Festifs pour Ensoleil'ade

Restauration à Thème

La marque Ensoleil'ade a récemment été relookée, avec un nouveau logo, une nouvelle identité graphique et une segmentation de gamme clarifiée. Dans ce contexte et pour les fêtes de fin d'année, elle étoffe son univers « Ensoleil'ade Apéritif » avec 3 plateaux festifs compartimentés, pour des apéros clé en main, hauts en couleurs et en saveurs. Pour chacun d'entre eux, 3 recettes uniques et originales sont à découvrir et à partager. Il est composé de 3 Tapena' au bon goût de légumes confits : la Tapena' Tomates, la Tapena' Poivrons et la Tapena' Artichauts. Il propose 2 déclinaisons de la fameuse recette de purée de pois chiche : le Houmous Extra et le Houmous Poivrons, ainsi qu'une Tapena' Olives Kalamata. Il s'agit d'une olive grecque, de couleur noire-violette, très intense en saveur. Il est composé de Tomates cerise rouges confites, de Tomates cerise jaunes confites et d'Olives Gaëta, petites olives violettes, originaires d'Italie. Outre des recettes savoureuses, élaborées en France, sans conservateur, les plateaux Ensoleil'ade s'avèrent très pratiques : la barquette, au design élégant, peut être servie telle quelle aux convives. Par ailleurs, le fourreau en carton se veut coloré, gourmand et festif, pour une bonne visibilité en rayon et un effet coup de cœur, au premier regard. Les Plateaux Tapena', Houmous & Tapena (200g), et Tomates & Olives (150 g) seront disponibles dès novembre 2015. www.lesensoleilade.fr



L'Héritier-Guyot inaugure sa première boutique à Dijon

A l'occasion des 170 ans de L'Héritier-Guyot, la marque a inauguré sa toute première boutique à Dijon, au 2 Place Notre Dame, le vendredi 18 septembre dernier en présence du Maire de la ville, François Rebsamen.

Maison Landemaine change de logo



Boulangerie Artisanale

Maison Landemaine, le concept de boulangerie artisanale basée en région parisienne, va changer de logo. Il sera apposé sur toutes les boutiques dans les prochaines semaines. Par ailleurs, l'artisan boulanger Rodolphe Landemaine, créateur de l'enseigne, a ouvert sa 10^{ème} boulangerie au 2 rue de la station à Asnières-sur-Seine (Hauts-de-Seine). Pour rappel, la Maison Landemaine possède également deux boutiques à Tokyo (Japon).

www.maisonlandemaine.com



Savours & Co

Le Goût avant tout !



Abonnez-vous !

**PROFITEZ DE NOTRE OFFRE SPECIALE NOUVEL ABONNÉ
50 € POUR UN ABONNEMENT DE 1 AN***

**Abonnez-vous dès maintenant et recevez régulièrement, chaque semaine,
le seul hebdomadaire de référence de vos secteurs**



Abonnement à l'Hebdomadaire + Hors-Séries (47 éditions). Envoi chaque mercredi par e-mail en fichier pdf.

Abonnement **1 an à 60 € TTC** au lieu de 90 €.

Nom/Last Name : _____

Prénom/ First Name _____

Société/Firm : _____

Adresse : _____

Ville/City : _____

Code Postal : _____

Pays/Country : _____

E-mail : _____

Tél : _____

PLUS QUE JAMAIS, RESTEZ AU CONTACT ...

*** Offre valable pour tout nouvel abonné jusqu'au 15 Octobre 2015**

Règlement par chèque bancaire libellé à l'ordre de : E. Laurent Estèbe
Règlement par virement bancaire, nous contacter.

Retournez votre Bulletin d'Abonnement accompagné de votre règlement à :
SAVOURS & CO - LAURENT ESTEBE EVENT
Service Abonnement

1 bis rue Albert Kienert – 94490 ORMESSON-SUR-MARNE

Pour tout renseignement n'hésitez à nous contacter à l'adresse e-mail suivante :
contact@savoursandco.net

Cachet et Signature :