

Marks & Spencer ouvre son tout premier Food Store sur l'aéroport Paris-Charles de Gaulle

Food Retail

Marks & Spencer, Paris Aéroport et Lagardère Travel Retail France ont présenté la semaine passée le nouveau Marks & Spencer Food Store désormais présent sur l'aéroport Paris-Charles de Gaulle. Situé dans le hall des arrivées du Terminal 2E, ce nouveau magasin de 140 m² est le premier des quatre Marks & Spencer Food store opérés en franchise par le partenaire Lagardère Travel Retail France à ouvrir à l'aéroport Paris-Charles de Gaulle d'ici fin 2018. Cette boutique s'ajoute aux 15 Marks & Spencer parisiens déjà existants. « *En matière de restauration, nos voyageurs ont besoin de repères, de marques mondialement connues dont la qualité des produits mais également du service, est reconnue par tous. L'ouverture de ce premier point de vente Marks & Spencer illustre le dynamisme du commerce aéroportuaire; l'année 2015 a ainsi été marquée par l'ouverture de 39 points de vente, correspondant soit à de nouvelles surfaces, soit aux réaménagements de points de vente existants* », précise Augustin de Romanet, Président-directeur général du Groupe ADP. Marks & Spencer Food est reconnu pour avoir ouvert la voie en termes de qualité et d'innovation dans le secteur alimentaire. En tant que spécialiste de l'alimentation, Marks & Spencer s'engage également à toujours proposer à ses clients des produits et ingrédients de qualité, issus de l'agriculture responsable. Par exemple, toutes les graisses hydrogénées et tous les colorants artificiels ont été exclus de l'offre. Au sein de ce nouveaux magasin, les voyageurs vont découvrir un univers riche de saveurs, avec notamment : des sandwichs frais et salades préparées ainsi que des fruits, prêts à emporter et à manger; les spécialités britanniques comme le saumon fumé écossais, le cheddar, les sablés, les scones et crumpets; les spécialités culinaires variées qui font la force de Marks & Spencer : cuisine indienne, chinoise ou italienne; des biscuits, et snacks salés à déguster tous les jours ou pour une occasion spéciale; une sélection de vins, de bières et spiritueux spécialement sélectionnés comme le Whisky écossais. Enfin, le magasin de Paris-Charles de Gaulles, accueillera également les célèbres viennoiseries M&S, cuisinés sur place tous les jours, ainsi qu'un large choix de pâtisseries, de sablés, de scones, tartes et cookies. www.marksandspencer.fr



Une 6^e ouverture pour la Boulangerie La Parisienne

Boulangerie & Pâtisserie

La Boulangerie La Parisienne, élue Meilleure Baguette de Paris début 2016, a ouvert sa 6^e boutique le 24 juin dernier, au 12 rue Cadet dans le 9^e arrondissement de Paris. Cette nouvelle adresse parisienne vient confirmer le succès de cette entreprise artisanale dirigée par Mickaël Reydellet, qui a su développer une marque forte et authentique. Exigeant tout en étant audacieux et toujours à l'affût de nouvelles opportunités, Mickaël fait sans surprise le choix de l'entrepreneuriat et devient en 2003 associé-gérant de sa première boulangerie à seulement 22 ans. Trois ans plus tard, il décide de s'émanciper et crée La Parisienne, au 52 Boulevard Saint-Germain dans le 5^{ème} arrondissement de Paris. « Je ne souhaite pas développer l'enseigne en franchise, mais plutôt en associant mes collaborateurs au projet. C'est l'état d'esprit de La Parisienne et nous voulons saisir toutes les opportunités », précise Mickaël Reydellet. Son enseigne La Parisienne Mickaël Reydellet, envisage d'ouvrir de 2 à 3 boutiques par an, sur la région parisienne, avant toute opportunité ailleurs en France et à l'international.



Distram lance le 1^{er} site e-commerce pour les professionnels

Après 30 ans d'expérience aux côtés des professionnels de la restauration, Distram innove et lance son site e-commerce : www.distram.com. Sur le site de commande en ligne, les professionnels retrouveront un large choix de produits alimentaires, de matériel et d'emballage nécessaire à leur activité : plus de 1 000 produits surgelés, frais ou secs classés par rayon (pizza, pâtes, fromages, viandes, légumes, traiteur, desserts) et par thématique culinaire (cuisine italienne, américaine, française, mexicaine, orientale...); toutes les informations techniques des produits (valeurs énergétiques, composition, allergènes...) pour une véritable transparence alimentaire; le matériel et l'emballage nécessaires à la mise en oeuvre des produits (fours, plaques à snacker, friteuses, gobelets, boîtes, sacs à emporter...). Distram propose également des conseils en restauration : des concepts de restauration clés en main (pizzeria, fast food, sandwicherie, tex mex, bar à burger, kebab, chicken fast food, terminal de cuisson...), des fiches techniques, des conseils de préparation et toute l'actualité des nouvelles tendances de la restauration. Avec un service livraison entre 48/72 H sur toute la France, un Service Drive, un paiement sécurisé par carte bancaire.

BUSINESS CORNER
by Savours & Co

Prochaine Édition, le 24 Août 2016

UNE EXCLUSIVITÉ SICOLY® *qui fera «dâtte» !*



www.sicoly.fr

Saint Laurent d'Agnay – Rhône – France
Tel : 04 78 48 30 50



NOUVELLE PURÉE DE
DATTE BIO SICOLY®

BabaNilo, la « babattoria » qui signe le retour à Paris du célèbre dessert en mode street food

Pâtisserie

Il ne sera pas utile de porter des chemises à fleur, ni même des jeans pattes d'éléphant pour vivre à plein le come-back du Baba à Paris. Il ne s'agit pas d'un revival des années 70, mais bel et bien du retour en grâce du dessert préféré des Napolitains. Naples justement, le baba plus précisément et un chef-cuisinier, restaurateur singulier, Danilo Bianco, 45 ans, insatiable chercheur d'idées, conteur de son pays natal, la sociabilité en bandoulière, la cuisine de ses origines comme métier. « Depuis trois ans, je n'avais jamais vendu autant de babas à mes clients ». Alors l'idée a fait son chemin, depuis Ischia, l'île dont il est originaire et où il aime retourner chaque été pour faire le plein d'odeurs et de saveurs. Un dessert qu'il connaît par cœur, et qu'il décide aujourd'hui de démocratiser à Paris, cette ville où il posa enfin ses valises en ouvrant sa première adresse Rive-Droite. Aujourd'hui en partenariat avec la pâtisserie « Eva » du Faubourg Saint-Honoré, il vit baba, pense baba, rêve baba. Mais cette fois-ci, pas question d'ouvrir une adresse unique, il veut que le baba parte à la conquête de Paris en se déplaçant librement au gré des mouvements des Parisiens et des événements qui les agitent. Sa griffe « BabaNilo » est née. Il imagine rapidement ses triporteurs venir prendre place dans les endroits les plus agités de Paris, comme le font déjà tant de foodtrucks le midi. Babanilo, une sorte de « Babattoria » ambulante qui va proposer des babas individuels mêlés de plusieurs parfums, sirops ou alcools, du rhum évidemment en passant par le chocolat, le Grand Marnier, le Cognac, les agrumes, la fraise, le Limoncello bien sûr, comme à Naples, la Grappa et la Vodka. En solo ou accompagné, des boîtes de 9 babas assortis pour vos dîners, le baba est le gâteau libre par excellence. En forme de bouchons de champagne, moelleux à souhait, les babas de BabaNilo vont faire tourner la tête du Tout-Paris, hommes et femmes confondus. Le plus intergénérationnel et unisexe des gâteaux devrait rapidement s'imposer en mode street food au bureau ou simplement chez soi, seul,



LCI lance une gamme de solutions clean label pour pizza

Ingrédients Pizza

En associant son expertise de la boulangerie et des pâtes ménagères à celle de la texturation des sauces, Limagrain Céréales Ingrédients (LCI) propose aujourd'hui une gamme complète de solutions clean label pour le monde de la pizza. Pour relever les défis de la pizza du 21^e siècle, LCI propose ainsi des solutions techniques, allant de la matière première de la pâte (farines de blé adaptés aux procédés), jusqu'à la sauce instantanée, en passant par le fleurage, les agents extenseurs, le moelleux ou une meilleure résistance de la sauce à la congélation. Ou encore des solutions nutritionnelles pour enrichir en fibres, protéines, farines intégrales ou oméga 3. sans oublier des solutions gustatives, qui se déclinent en gout et couleur, inclusions ou topping, pour une pizza unique et authentique.

www.lci.limagrain.com/culinaire/pizza



Petit Forestier signe un accord pour l'acquisition de Fraikin

Le Groupe familial Petit Forestier annonce avoir signé un accord d'exclusivité en vue de l'acquisition de 100% du capital de Fraikin avec les fonds conseillés par CVC Capital Partners et Eurazeo. L'opération permettrait de créer un acteur de référence de la mise à disposition de véhicules utilitaires et industriels en Europe. Grâce à cette opération, Petit Forestier serait à même de développer un projet industriel visant à associer des spécialisations très complémentaires — Petit Forestier sur le froid et Fraikin en tant que généraliste — et de changer d'échelle au niveau européen. Ou encore d'offrir une palette élargie de services aux clients, avec 2 marques fortes qui garderont leur autonomie, leur réseau et leurs spécificités, et de s'adapter toujours mieux aux besoins de tous les clients.

Votre Agenda

15 et 16 septembre 2016

Rapid Resto Paris au Parc des Expositions de Paris-Porte de Versailles.

Du 9 au 11 octobre 2016

Resto Nouvo au Parc des Expositions d'Avignon.

Du 16 au 20 octobre 2016

Salon SIAL à Paris Nord Villepinte.

Nouveau visage pour l'annuaire de la Meunerie Française

Meunerie

A l'image de la profession qu'il représente, l'annuaire de la meunerie française se veut cette année, résolument plus moderne et dynamique. La maquette a été revisitée pour rendre l'information plus agréable et accessible. La première de couverture arbore un visuel élégant. La couleur bleue du bandeau est exploitée pour la mise en valeur du contenu intérieur. L'ouvrage conserve sa structure initiale tout en offrant une meilleure lisibilité. La version papier est complétée par une version électronique (www.annuaire-meunerie-francaise.com). Découpé en cinq parties, l'Annuaire de la Meunerie Française, est conçu pour faciliter les échanges entre le meunier et ses partenaires.





HONORÉ

LE MAG

juin-juillet 2016
10€

Pour les convertis à la Boulangerie et Pâtisserie Premium

N° 12

IL EST PARU !

AU SOMMAIRE DU NUMERO 12 :

Lionel Deloingce
Boulangerie Thierry Marx
DéliFrance Franchise
Grain d'Or Gel
Bridor
France Génoise
Yann Couvreur

Dossier Spécial Ingrédients Pâtisserie & Viennoiserie
Dossier Spécial Process Viennoiserie & Pâtisserie
Côté Meunerie

... Et toute l'actualité & les innovations de nos filières
boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et chocolaterie

Contact Rédaction : Laurent ESTEBE (honore.lemag@gmail.com)
Contact Publicité : Mirella CALCAGNI (mcalcagni@honorelemag.fr)

SPÉCIAL CLASSEMENTS DES LEADERS by HONORÉ LE MAG®

Le concept de Hot-Dogs DAD ouvre un second point de vente dans le 9^{ème} arrondissement de Paris

Restauration Rapide & à Thème

Après l'ouverture en avril 2016 de leur premier point de vente aux Docks de la Cité de la Mode et du Design, les « Terribles Hot Dogs DAD » s'installent dans un deuxième point de vente situé au 32 rue Le Peletier à Paris 9^{ème}. Exclusivement ouvert du lundi au vendredi de 11h à 15h, cet espace de restauration sur place ou en vente à emporter propose 35 places assises à travers un design sur-mesure, sans mobilier classique. Un environnement épuré voulu par les fondateurs de DAD pour valoriser une dégustation confortable et originale des délicieuses recettes de leurs Terribles Hot Dogs ! DAD, l'assembleur de saveurs, accueille désormais carnivores et végétariens dans ses deux points de vente parisiens 100% gourmands, avec un pain confectionné par la Maison Santrot MOF, brioché, moelleux, fondant, toast minute... Des recettes inédites de saucisses à la carte créées par la Maison Thielen, Artisan Boucher : porc, bacon, cheddar; volaille fermière, tomates confites, chèvre; boeuf, graines de moutarde et herbes de Provence; végétarienne, saucisse fumée au Seitan. C'est en 2014, qu'Antoine Berthélémy, Entrepreneur, s'associe à Stan Schwab Directeur Général du traiteur Histoire des Sens pour développer un concept événementiel de hot dogs mixant le classique américain au savoir-faire français. DAD tire son nom de leur vision d'un père moderne, à la fois rassurant, attaché à l'essentiel mais cultivant le goût de la liberté. Leur stand au design unique s'installe rapidement dans les Festivals, les salons, les événements d'envergure jusqu'à la création d'un restaurant éphémère sur le Parvis de la Défense avec plus de 5000 clients servis en 40 jours. La réussite de leur concept leur ouvre la voie de leur premier point de vente et de restauration aux Docks de la Cité de la Mode et du Design. Leur second point de vente est un écrin pour l'univers conçu avec les architectes Coudamy, jouant entre espace brut et street, invitant à une pause confortable et originale. Par touches, les contrastes entre la dureté du béton, la chaleur du bois, la générosité du mobilier et les ponctuations lumineuses confèrent à l'ensemble un espace propice aux instants conviviaux.



Charles & Alice Baby, 1^{ère} gamme de desserts aux fruits pour bébé en RHF

Desserts RHF

Charles & Alice Restauration investit un nouveau territoire jusqu'à présent inexploré en lançant Charles & Alice Baby, la première gamme de desserts aux fruits pour bébé dédiée à la RHF. Avec une expérience de plus de 15 ans dans le domaine de la nutrition infantile, la société signe pour la première fois sous sa marque une gamme de produits entièrement adaptés aux exigences et aux spécificités de la réglementation « Aliments pour Bébé », à destination des crèches et services pédiatriques hospitaliers. Avec ce nouveau lancement, Charles & Alice Restauration démontre une fois de plus son rôle d'acteur clé et sa volonté de dynamiser le secteur, via la proposition de produits d'excellence, innovants et à forte valeur ajoutée. Cette gamme destinée aux enfants de 4 à 36 mois, se compose de trois références : Fruits du Verger, Pommes Fraises Bananes, et une recette certifiée Bio, Pommes Carottes Mangues. Toutes les trois sont garanties Sans Sucres Ajoutés, sans conservateurs, sans gluten, sans allergènes et sans arômes. Les fruits, sélectionnés avec soin et faisant l'objet de prélèvements en amont, sont rigoureusement analysés à chaque étape de transformation afin de respecter les normes alimentaires en vigueur et garantir ainsi un produit sain pour l'enfant.



Mecatherm lance un nouveau pain, le Rustic Bun

Boulangerie Industrielle

Fournisseur de solutions pour les boulangers industriels du monde entier, Mecatherm ajoute une corde à son arc : le rustic Bun. Loin des standards des fast-foods, le rustic bun est un pain artisan de haute qualité, léger et savoureux, qui marie en bouche le croustillant de sa croûte au moelleux de sa mie. Produit sain sans additif ni colorant, le rustic bun peut être fabriqué selon des recettes sans sucre et/ou matière grasse, il cuit en 8'30 mn dans un four FDA (four tunnel mono-étage modulaire à cuisson par convection ou rayonnement) sur des plaques de cuisson à empreintes buns revêtement téflon ou silicone, le rustic Bun se présente dans un diamètre de 8 ou 10 cm, de 5 à 6 cm de hauteur. Produit d'exception, le Rustic Bun Mecatherm s'adresse essentiellement au marché des restaurants d'Europe et des États-Unis.



Davigel s'engage en signant un Accord Collectif avec Stéphane Le Foll dans le cadre du PNA

Restauration Collective

Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et Jacques Déronzier, Directeur Général de Davigel, viennent de signer un Accord Collectif dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation (PNA). Fidèle à ses engagements d'entreprise responsable et citoyenne agissant pour l'amélioration de l'alimentation de tous, Davigel prouve une fois encore qu'elle reste une véritable locomotive sur le marché de la restauration hors foyer. Cet accord fixe les engagements de Davigel et de ses partenaires jusqu'en 2018. Le premier engagement porte sur l'amélioration nutritionnelle des produits avec une réduction de 3% du taux de sucres dans les desserts à marque Davigel et une réduction de 8 % de sel dans ses plats cuisinés avant fin 2018. L'entreprise travaille également sur la qualité et la quantité de matière grasse contenue dans l'ensemble de ses produits et s'engage à favoriser l'accessibilité des produits Bleu-Blanc-Cœur à la restauration collective. Puis, afin de favoriser les bonnes pratiques et de valoriser notre patrimoine alimentaire, Davigel s'engage à poursuivre les formations Nutrition auprès de l'ensemble de ses salariés et à continuer d'accompagner ses clients dans leur démarche d'amélioration de l'équilibre alimentaire. En outre, grâce au partenariat avec Restau'Co (Réseau animant la restauration collective en gestion directe), Davigel contribue activement à la formation des professionnels de la restauration collective. Par ces engagements, Davigel confirme son rôle de précurseur dans la mise en place de la nutrition par des plans de formation et d'information dans les établissements de restauration collective. Enfin, Davigel accompagne la formation de la génération des professionnels de demain en initiant les jeunes au métier de cuisinier dans le cadre du partenariat avec la fondation Paul Bocuse. Puis, le distributeur prend un engagement fort en faveur de la protection des ressources naturelles. L'objectif est de pouvoir atteindre à fin 2018, 40 % en volume de légumes issus d'exploitations agricoles engagées dans des démarches à moindre impact environnemental reconnues par le Ministère de l'Agriculture. Déjà engagé dans un combat pour le respect des ressources halieutiques grâce à son partenariat avec WWF et SFP (Sustainable Fisheries Partnership), Davigel mène un plan d'action ambitieux pour favoriser l'exploitation responsable des ressources marines. Afin de diminuer son empreinte écologique lors de la distribution des produits, Davigel s'engage également à diminuer la consommation énergétique de ses véhicules de livraison à 23 litres aux 100 kilomètres d'ici fin 2018.



Éric Kayser ouvre une nouvelle boulangerie dans le quartier de Miromesnil

Boulangerie & Pâtisserie

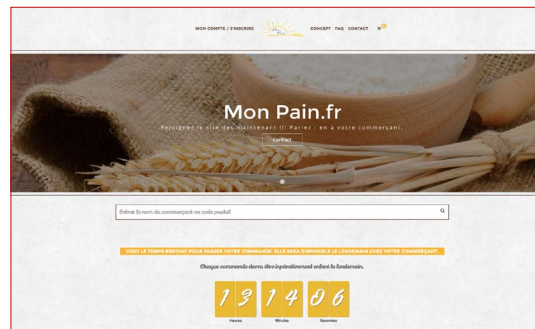
L'artisan entrepreneur de boulangerie & pâtisserie a ouvert ce mardi 12 juillet un nouveau point de vente à l'angle de la Rue Miromesnil et de la Rue de la Boétie, dans le 8^{ème} arrondissement de Paris. Un quartier « haut de gamme » et stratégique pour ce magasin qui comprend une vitrine-présentoir pour viennoiserie et produits snacking disposée en ellipse et un espace sandwicherie. C'est la 32^e boulangerie de l'enseigne de Éric Kayser en France (Paris, Levallois, St Germain en Laye, Lyon, Menton, Beau-soleil, Gare d'Avignon TGV et Gare de Lille Flandres), qui compte plus de 120 points de vente dans le monde. Le magasin de Miromesnil propose bien sûr une large gamme de pains, avec en juillet et août, un pain au basilic et aux graines de sésame qui saura parfaitement accompagner les apéritifs estivaux et, dès le mois de septembre, un pain Irlandais, compagnon idéal des petits déjeuners et goûters.



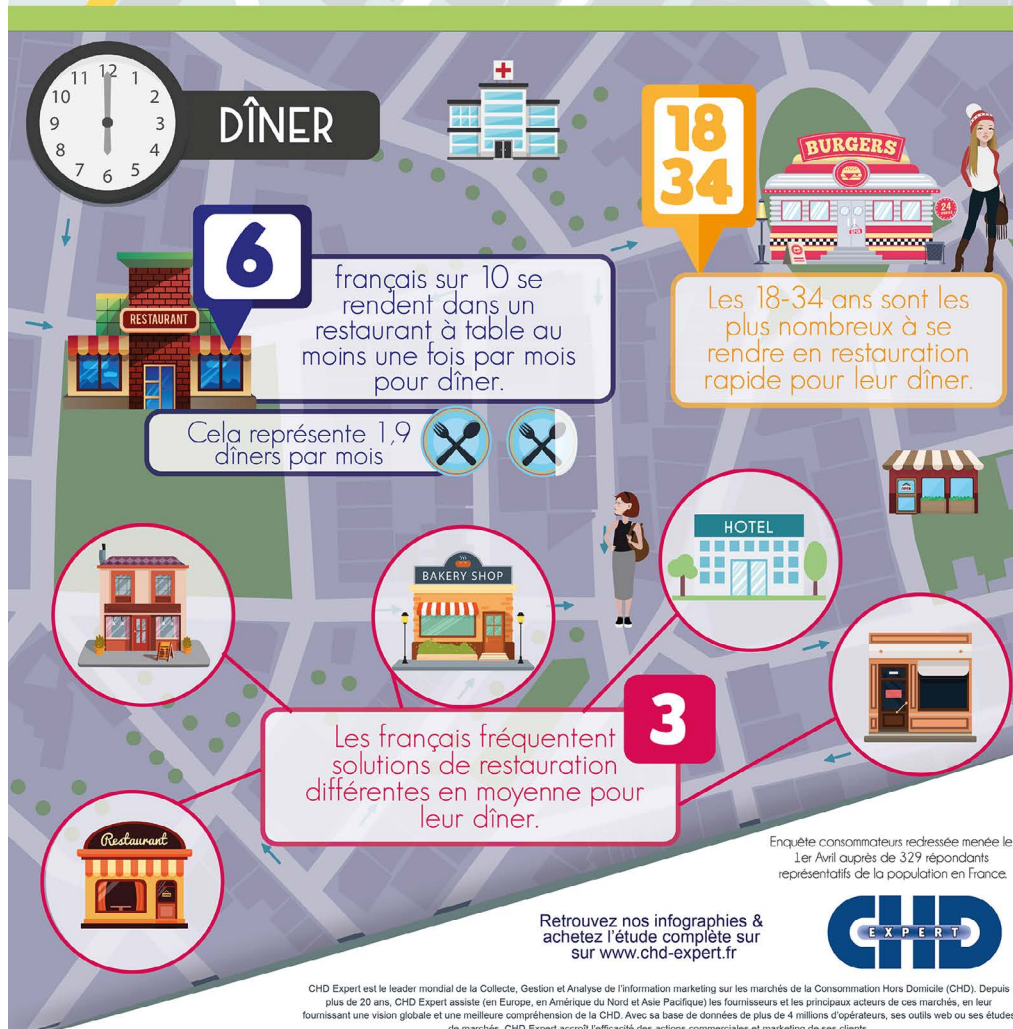
Un 1^{er} site de réservation de pain voit le jour

Boulangerie & Digital

Les petites communes sont confrontées à un paradoxe : alors que les Français sont friands de pain, le nombre de boulangeries dans les zones rurales ne cesse de diminuer. Comme les boulangeries ne disposent pas d'un site internet et d'une boutique en ligne, les consommateurs ont peur de ne pas pouvoir trouver de pain au moment où ils le veulent (après le travail, le dimanche matin...). Résultat : ils achètent leur pain là où ils sont sûrs d'en trouver (notamment dans les grandes surfaces) avant de se rentrer dans leur campagne. A partir de ce constat, Florian Mailly lance « Mon-Pain.fr », le 1^{er} site de réservation de pain en ligne. Les communes et les boulangeries rurales vont entrer dans l'ère du digital et proposer un service en parfaite adéquation avec les attentes de leurs clients. L'abonnement est vendu 20 € HT par mois aux boulangers et 30€ HT par mois aux mairies qui veulent créer un dépôt de pain communal.



LES FRANÇAIS ET LES LIEUX DE CONSOMMATION HORS DOMICILE



Enquête consommateurs redressée menée le 1er Avril auprès de 329 répondants représentatifs de la population en France.

Retrouvez nos infographies & achetez l'étude complète sur www.chd-expert.fr



CHD Expert est le leader mondial de la Collecte, Gestion et Analyse de l'information marketing sur les marchés de la Consommation Hors Domicile (CHD). Depuis plus de 20 ans, CHD Expert assiste (en Europe, en Amérique du Nord et Asie Pacifique) les fournisseurs et les principaux acteurs de ces marchés, en leur fournissant une vision globale et une meilleure compréhension de la CHD. Avec sa base de données de plus de 4 millions d'opérateurs, ses outils web ou ses études de marchés, CHD Expert accroît l'efficacité des actions commerciales et marketing de ses clients.

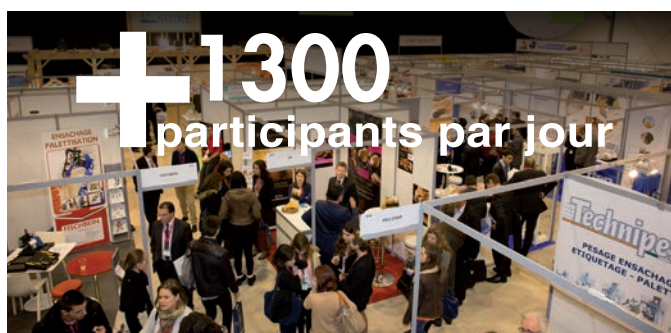
67^{es} JTIC

9 & 10 NOV.
PARIS
2016
PARIS EVENT CENTER
PORTE DE LA VILLETTE

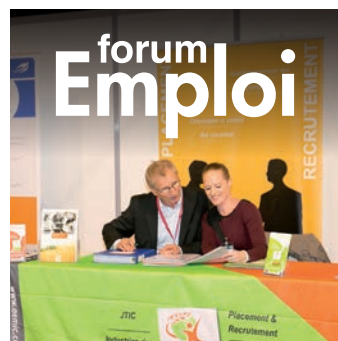
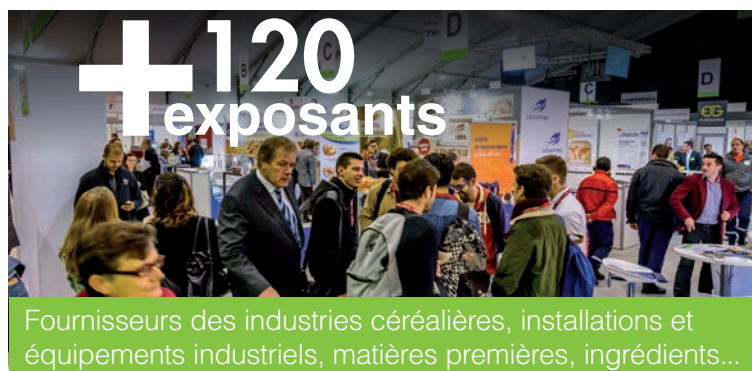


Journées Techniques des Industries Céréalières

2 9 & 10 novembre
jours
dédiés à l'innovation



18%
internationaux



Suivez les JTIC sur :



Aemic
Aemic Paris



@AemicFR



Aemic – JTIC



Aemic/JTIC

www.jtic.eu



Organisé par :
AEMIC
51 rue de l'Échiquier, 75010 Paris
FRANCE

Information et inscription :
☎ +33 (0)1 47 07 20 69
info@aemic.com
www.aemic.com / www.jtic.eu

Savours & Co

Le Goût avant tout !



Abonnez-vous !

**PROFITEZ DE NOTRE OFFRE SPECIALE
65 € 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 65 € 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**

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 :