



Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024

St Michel rejoint l'équipe des licenciés officiels

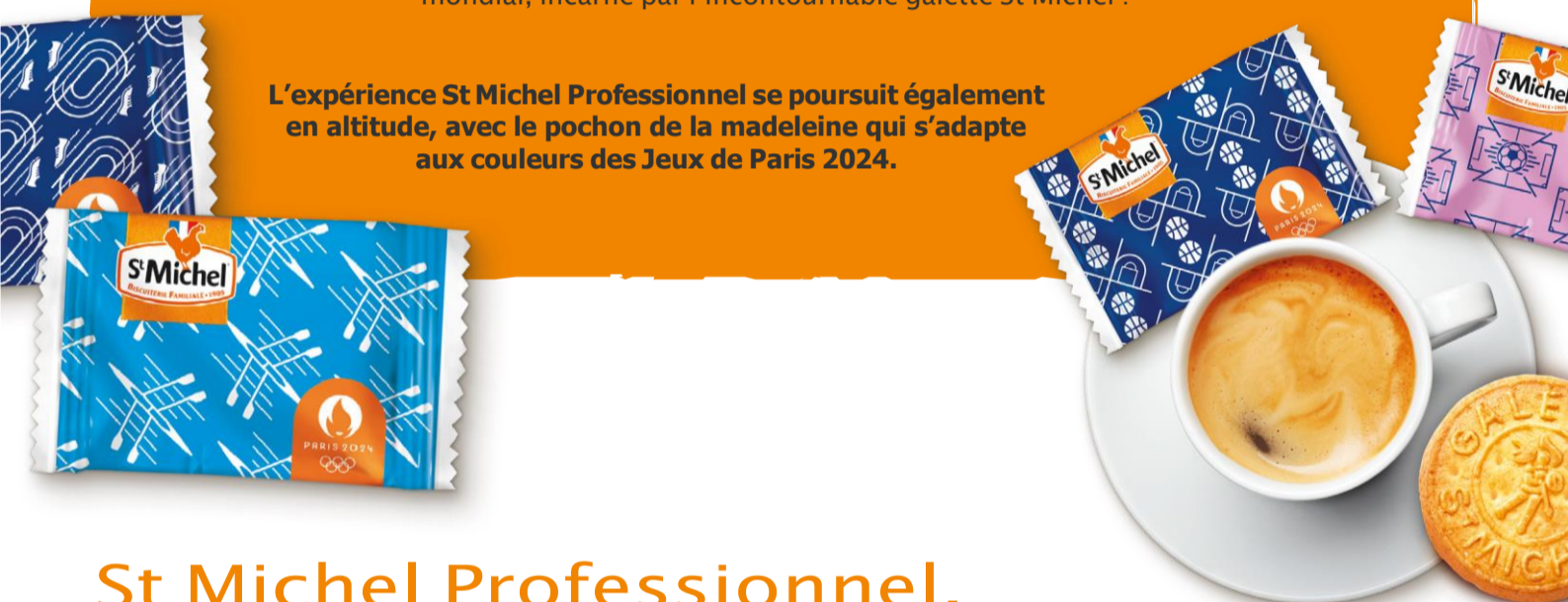


St Michel, marque historique dans le cœur de français depuis 1905 devient licencié officiel des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024. L'occasion pour la biscuiterie familiale de dévoiler en CHR ses nouveaux packagings imaginés pour l'évènement.

Pour vivre les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024 jusqu'aux bords des tasses !

L'offre food service de St Michel se met aux couleurs de cet événement d'exception. Sur les bords de tasse, la petite galette St Michel se décline en 12 sachets colorés reprenant les fameux pictogrammes officiels de Paris 2024. Un clin d'œil du savoir-faire français pour ce rendez-vous mondial, incarné par l'incontournable galette St Michel !

L'expérience St Michel Professionnel se poursuit également en altitude, avec le pochon de la madeleine qui s'adapte aux couleurs des Jeux de Paris 2024.



St Michel Professionnel, au plus près des professionnels

St Michel Professionnel a à cœur de transmettre son histoire et son héritage, en partageant avec le plus grand nombre le goût de la pâtisserie à la française. L'entreprise met toute son expérience de biscuitier et de pâtissier au service des professionnels de la restauration afin de leur apporter des solutions gourmandes.

Restauration commerciale, collective et réseaux d'impulsion, la mission de l'équipe St Michel Professionnel est de proposer des produits et services dans des formats et des conditionnements spécifiquement adaptés à tous les instants de consommation. Avec plus de 180 références, elle développe son savoir-faire autour de la biscuiterie, la pâtisserie et le prêt à garnir en s'appuyant sur quatre marques : St Michel, Bonne Maman, Jean Ducourtieux et Hug Food Service.

A propos de St Michel Professionnel

Depuis sa création en 1905, la biscuiterie St Michel a su rester une entreprise familiale française et indépendante. Tous ses produits sont fabriqués dans ses propres usines en France grâce à des pâtissiers aussi gourmands qu'inventifs. Forte de ses 1 800 gourmands passionnés, la biscuiterie s'est inscrite il y a 10 ans déjà dans une démarche sociétale : fabrication locale, farine française et suppression de l'huile de palme dans ses produits. Animée par la passion de partager un savoir-faire à la française, l'entreprise innove tous les jours pour transmettre le goût des bonnes choses aux nouvelles générations de gourmands. St Michel Professionnel s'adresse aux professionnels des métiers de bouche et développe son savoir-faire autour de la biscuiterie, la pâtisserie et le prêt à garnir en s'appuyant sur quatre marques : St Michel, Bonne Maman, Jean Ducourtieux et Hug food service.