



LA SÉRIE DE PODCAST «ENTREZ ! PLAT, DESSERT» POUR INSPIRER LES CHEFS D'AUJOURD'HUI UN PARI AUDACIEUX QU'EUREDEN FOODSERVICE, RELÈVE AVEC BRIO !

Avec près de 9 600 écoutes cumulées et un taux d'écoute complet de 70 % (7 personnes sur 10), Eureden Foodservice démontre qu'il est possible d'innover dans le secteur du food service en misant sur un format encore peu exploité : le podcast. Portée par des invités engagés, une parole authentique, et une forte présence sur les réseaux sociaux — plus de 234 000 vues cumulées sur Instagram — cette initiative s'impose comme une nouvelle manière de nourrir le dialogue autour de la restauration.

UN OUTIL MALIN ET INNOVANT AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

«Entrez ! Plat, Dessert», produit en partenariat avec Philibert Chambre de Business of Bouffe, a su trouver son public dès son lancement. Le format de 40 minutes, immersif et authentique, propose un regard sincère sur les enjeux de la restauration durable à travers les témoignages de chefs engagés.



DES CHIFFRES QUI PARLENT



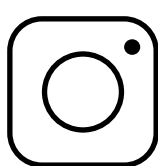
Jusqu'à 2 865 écoutes
sur un épisode



+9 600
écoutes totales



Taux de complétion moyen :
67% (jusqu'à 74%)



235K vues cumulées
sur Instagram



Des performances records dès les premières
semaines sur Business of Bouffe



UN PODCAST ENGAGÉ POUR UN FOOD SERVICE DURABLE

Ce projet s'inscrit pleinement dans la mission d'Eureden Foodservice : accompagner les professionnels dans leur transition vers une cuisine plus responsable, tout en créant du lien. À travers ce format moderne, la marque affirme son rôle de partenaire expert, innovant et proche des chefs.

« Ce podcast donne la parole à celles et ceux qui font la cuisine au quotidien, chacun à sa manière. Le succès repose sur le discours incarné des invités qui s'engagent dans une restauration plus vertueuse avec des partis pris forts, et révèle une vérité sincère dans les échanges. » souligne Nathalie Douis, directrice marketing d'Eureden Foodservice.

LES ÉPISODES À ÉCOUTER DÈS MAINTENANT

ÉPISODE 1

Cuisiner responsable avec **Guillaume Delsaux**, le «cantinier star» de TikTok qui fait de la lutte anti-gaspi son cheval de bataille.

[LIEN ICI](#)



ÉPISODE 2

Réconcilier tradition et modernité autour de la cuisine végétale. avec **Alice Tuyet**, pionnière d'une gastronomie responsable.

[LIEN ICI](#)



ÉPISODE 3

Proposer une alimentation responsable et adaptée aux tout-petits à travers un sourcing de qualité, dans les coulisses de la petite enfance avec **Anaïs Cogné**.

[LIEN ICI](#)



ÉPISODE 4

Pâtisserie engagée avec **Claire Heitzler**, cheffe pâtissière éco responsable attachée à l'histoire des terroirs

[LIEN ICI](#)



À propos d'Eureden Foodservice

Créée en 2023, Eureden Foodservice est l'entité transverse aux activités légumes et produits élaborés d'œufs de la coopérative bretonne dédiée au marché des professionnels de la restauration et des artisans boulangers et réunit 50 collaborateurs. En rassemblant les marques d'aucy, Paysan Breton et Cocotine sous la même bannière, elle œuvre pour répondre aux attentes des professionnels avec une offre large de produits service :

- **d'Aucy** : une offre de légumes appertisés et surgelés composée de légumes bruts et de recettes élaborées aux ingrédients tendances et aux inspirations de cuisines du monde, et de plats cuisinés appertisés.
- **Paysan Breton les surgelés** : des légumes bruts surgelés blanchis et des recettes authentiques de poêlées issues de la tradition culinaire des terroirs français.
- **Cocotine** : une offre large de produits élaborés d'œufs frais et surgelés couvrant tous les modes d'élevages : sol, « mieux être animal », plein air et bio, Origine France.