



« ENTREZ ! PLAT, DESSERT » DÉCOUVREZ LES NOUVEAUX ÉPISODES DE LA SAISON 2

Deux nouveaux épisodes viennent enrichir la saison 2 du podcast immersif d'**Eureden Foodservice**, pour inspirer et accompagner les chefs au quotidien. Réalisé en partenariat avec Philibert Chambre, fondateur de Business of Bouffe, ce podcast plonge les auditeurs dans les coulisses de la restauration durable.

ÉPISODE 3 – QUAND LA GASTRONOMIE PREND DE L'ALTITUDE !

Disponible depuis le 25 janvier 2026

Cet épisode dévoile les coulisses de la restauration aérienne à Roissy. Entre logistique de pointe, normes sanitaires strictes et créativité culinaire : comment des milliers de repas adaptés à l'altitude sont préparés chaque jour ? Le voyage commence dans l'assiette ! L'entreprise **Newrest** partage son savoir-faire pour allier efficacité, sécurité et saveurs à grande échelle.

Cet épisode propose des clés **pour optimiser la logistique et la production à grande échelle tout en garantissant qualité et sécurité alimentaire.**



ÉPISODE 4 – MASLOW TEMPLE, LA GASTRONOMIE VÉGÉTALE

Disponible dès le 22 février 2026



Ce quatrième épisode propose de découvrir un restaurant 100 % végétarien niché dans le Marais à Paris. Une carte maison, basée sur des produits frais, de saison et locaux, propose une cuisine créative qui rend la gastronomie végétale gourmande et accessible, sans « fausse viande ». **Maslow Temple** y dévoile son approche unique pour allier goût, qualité et engagement durable.

Cet épisode explore des **solutions pour intégrer davantage le végétal dans les menus, tout en conservant créativité, attractivité et cohérence avec les attentes clients.**

OÙ LES ÉCOUTER ?

Les épisodes d'Entrez ! Plat, Dessert sont disponibles gratuitement sur Spotify, Apple Podcasts, Deezer et toutes les plateformes de streaming audio, ainsi que sur le site d'Eureden Foodservice :

<https://eureden-foodservice.com/ressources/podcasts>



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.