



80 ans de transmission

Un menu festif d'exception signé Guillaume Goupil

À l'occasion des 80 ans d'Elle & Vire®, sa marque professionnelle célèbre un héritage vivant, construit autour de la transmission, de l'exigence et du savoir-faire crémier normand. Pour marquer ce temps fort, Guillaume Goupil, Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2022 et ambassadeur Elle & Vire Professionnel®, signe un menu festif en quatre temps, imaginé comme une célébration de la saison hivernale, du goût et de la maîtrise des gestes.



Amuse-bouche – Céleri Maraîcher, croûte feuilletée, truffe noire et jus perlé

Ce céleri maraîcher en croûte feuilletée à la truffe noire, révèle la précision d'un feuilletage inversé réalisé avec le Beurre Extra Sec Elle & Vire Professionnel®. Le Beurre de Condé-sur-Vire Elle & Vire®, utilisé dans la pâte et dans la cuisson du céleri, apporte une signature aromatique ronde et sincère, tandis que la Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel®, intégrée dans la farce fine truffée, offre onctuosité, tenue et profondeur aromatique.

Entrée - Œuf parfait, crème de cresson, mouillette briochée au Cream Cheese, œufs de truite fumés

L'œuf parfait, accompagné d'une crème de cresson et d'une mouillette briochée au Cream Cheese, met en scène deux piliers de la gamme. La Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel® apporte une texture émulsionnée, dense et parfaitement équilibrée à la crème de cresson, tandis que le Beurre de Condé-sur-Vire Elle & Vire® offre une rondeur aromatique en fin de préparation. La mouillette briochée, garnie de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®, ajoute une gourmandise fraîche et généreuse qui contraste avec la vivacité du cresson et la finesse des œufs de truite fumés.



Plat - Tartare de veau au couteau, bergamote et crème d'oursins violets

Ce tartare de veau au couteau accompagné d'une crème d'oursins violets, repose sur la Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®. Elle apporte rondeur, tenue et une texture parfaitement émulsionnée à la préparation d'oursins. « La crème Excellence, que

j'utilise au quotidien, est la meilleure pour donner de l'onctuosité à toutes mes sauces. » souligne Guillaume Goupil.

L'ensemble compose une assiette de contraste et d'équilibre, où la bergamote apporte tension et vivacité, tandis que l'oursin enveloppe le tartare d'une profondeur aromatique singulière.

Dessert - Poire grillée, crémeux à la fève de Tonka et chocolat noir 66%

La préparation de cette poire grillée accompagnée d'un crémeux à la fève de Tonka et de chocolat noir 66%, s'appuie sur deux produits phares de la gamme. La Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel®, présente dans la ganache montée, la crème anglaise et le crémeux, permet à la fève de Tonka de développer ses arômes et apporte une texture légère, soyeuse et parfaitement maîtrisée. Le Beurre de Condé-sur-Vire Elle & Vire®, intégré dans le crumble, offre une note gourmande et une texture fondante fidèle au terroir normand. Ce dessert propose une lecture festive et contemporaine, entre intensité du chocolat, fraîcheur de la poire grillée et finesse des textures.



À travers ce menu, Guillaume Goupil rend hommage à la qualité des produits Elle & Vire Professionnel® : « J'ai voulu sublimer les produits Elle & Vire Professionnel®. Leur qualité brute me donne qu'une envie, c'est de les cuisiner. » Cette création s'inscrit pleinement dans la dynamique des 80 ans de transmission, fil rouge de l'année anniversaire d'Elle & Vire®, et illustre la capacité de la marque professionnelle à inspirer les chefs d'aujourd'hui comme ceux de demain.



À propos de Savencia Fromage & Dairy Foodservice et Elle & Vire Professionnel® :

Savencia F&D Foodservice commercialise une large gamme de produits à destination des professionnels des métiers de bouches : crèmes, beurres, fromages et desserts. Elle & Vire Professionnel®, Lescure, Corman ou encore Tartare et St-Môret : Savencia F&D Foodservice possède un portefeuille de marques premium alliant plaisir, régularité et performance.

2026 marque les 80 ans d'Elle & Vire®, par qui tout a commencé. La marque doit son nom aux deux rivières, l'Elle et la Vire, qui entourent la laiterie fondée par Auguste Grandin à Condé-sur-Vire. Les conditions climatiques de la Normandie ont favorisé le développement d'un savoir-faire crémier unique. Cette richesse, Elle & Vire Professionnel® a su la percevoir et y associe chaque jour son goût pour l'innovation. Précurseur dans de nombreux domaines technologiques, Elle & Vire® a lancé des innovations qui ont révolutionné le quotidien des consommateurs et des professionnels. Depuis 1975 avec l'invention de l'une des 1ères crème liquides UHT, reconnue aujourd'hui sous le nom de la crème Excellence, la marque est devenue la référence dans le monde professionnel.

Pour en savoir plus : <https://savencia-fd-foodservice.com/marques/elle-et-vire-professionnel/>