Communiqué
Octobre 2021

LES CROZETS ALPINA SAVOIE : L'INCONTOURNABLE DES MENUS D'HIVER

En restauration collective et commerciale, le petit carré de pâtes 100 % savoyard est simple à mettre en œuvre et ravit tous les convives

Véritable emblème gastronomique de la Savoie, le Crozet a plus d'un tour dans son sac pour régaler la galerie : en Croziflette, en plat végétarien ou encore en version sucrée ! Chefs en restauration commerciale ou collective – à l'image du Chef Paul du Lycée professionnel de Dardilly : tous l'apprécient pour sa simplicité de mise en œuvre et la palette d'utilisation qu'il offre. Le Crozet Alpina Savoie est également plébiscité pour la qualité de ses matières premières locales sélectionnées avec soin comme le blé tendre de Daniel, exploitant en Savoie. Il est le fruit d'un savoir-faire préservé par les équipes d'Alpina Savoie.

Tout commence dans le champ de Daniel en Savoie…

L'histoire du Crozet débute à seulement 15 km de Chambéry, sur l'exploitation de Daniel qui cultive depuis plus de 30 ans des blés tendres pour Alpina Savoie. Sur les plaines, le terrain est fertile et propice à de belles récoltes. « À la mi-novembre, nous plantons le blé tendre pour le récolter courant juillet. Tout au long de cette période, les parcelles bénéficient d'un climat propice, avec de belles températures régulées par la montagne. Notre montagne arrête également les nuages, offrant une pluviométrie naturelle idéale pour la pousse d'un bon blé », explique Daniel.

Protection des pollinisateurs, , interdiction des intrants en préventif ou encore choix des semences, le cahier des charges des blés tendres Alpina Savoie est précis et travaillé avec les agriculteurs. L'objectif : fournir des blés de grande qualité tout en contribuant à préserver la biodiversité et à permettre à l'agriculteur d'améliorer ses rendements sur ses exploitations.

Quand on demande à Daniel pourquoi il a fait le choix de travailler avec Alpina Savoie la réponse fuse : « **Je suis Savoyard, de naissance, dans l'âme. C'était une évidence de travailler avec une entreprise savoyarde qui porte les mêmes valeurs que moi ! Nous avons systématiquement des contrats de 3 ans avec Alpina Savoie. Cela m'offre une visibilité dans le temps, me permet de sécuriser les débouchés et de financer les intercultures. Un vrai partenariat gagnant-gagnant !** »

Le blé tendre de Daniel est ensuite transformé en farine dans un moulin de blé tendre au Bourget-du-Lac, à seulement quelques kilomètres de l'usine Alpina Savoie de Chambéry.

… Pour être façonné à Chambéry…

Pour fabriquer ses Crozets, l'entreprise savoyarde mélange la farine issue des bons blés tendres de Daniel avec de la semoule de blé dur 100 % française issue de la filière haute qualité Alpina Savoie, du sarrasin 100 % français et des œufs de poules élevées en France en plein air.
Grâce à un procédé de fabrication traditionnel transmis de génération en génération, l'entreprise savoyarde a su préserver la tradition des Crozets jusqu'à aujourd'hui.

… Et sublimé par les Chefs de France !

À tous les Chefs qui pensent que les Crozets ne sont pas pratiques en restauration collective, le Chef Frédéric Paul du Lycée professionnel de Dardilly répond avec malice : « **Le Crozet est un bonheur à travailler et une source intarissable d'inspiration ! Bien sûr qu'on pense immédiatement à la Croziflette, mais le Crozet se prête finalement à de très nombreux gratins et peut même être travaillé comme des pâtes… Entre nous je cherche actuellement à le mettre en œuvre comme des lasagnes version végétariennes !** »

Le succès d'un bon Crozet en restauration collective tient dans la technique, consistant simplement à le cuire dans de l'eau légèrement salée 15 minutes et à bien le rincer après cuisson. Pour régaler 600 personnes, le Chef cuit entre 40 et 45 kg de Crozets en mois d'une heure.

Le truc du Chef pour conserver la même qualité du début à la fin du service

De 11h à 13h30, le Chef Paul parvient à offrir la même saveur à ses convives. Comment ? Avec une astuce qu'il partage volontiers : il maintient ses Crozets au chaud dans son four vapeur, à la température précise de 70°C.

Chef la recette !

Chacun sa recette !

Daniel, agriculteur en Savoie :
Un peu de beaufort, de la crème de Savoie et c'est tout. Le bonheur réside dans les choses les plus simples… Et les plus locales !

Frédéric, Chef :
Le réconfort d'une Croziflette dans les règles de l'art, avec du jambon cru et du reblochon de Savoie !

Antoine, meunier :
À la poêle façon rizotto avec un filet d'huile, des noix du Dauphiné et du bleu de Bonneval

La gamme des Crozets Alpina Savoie :

Crozets au sarrasin (4 et 5 kg)

Crozets nature bio (5 kg)

Crozets nature (4 et 5 kg)

À propos d'Alpina Savoie

Fondée en 1844 à Chambéry, Alpina Savoie est la seule entreprise à produire des pâtes issues du blé français, en respectant la nature, ses producteurs et la santé des consommateurs grâce à la mise en place d'une filière céréale (blé dur) exigeante, garantissant un juste revenu aux agriculteurs sur 3 ans.

A la gamme des emblématiques Crozets, marquant son savoir-faire historique, s'ajoutent la gamme Bio de France et la gamme Filière Française, sans résidu de pesticides.

La PME fait partie du cercle très restreint des entreprises plus que centenaires, c'est le plus ancien semoulier - pastier de France. Depuis toujours, Alpina Savoie maîtrise l'ensemble de la fabrication, la PME possède l'un des cinq derniers moulins de blé dur français. Ce savoir-faire meunier a été transmis de génération en génération : Antoine Chiron, qui dirige le moulin aujourd'hui, est un descendant direct des fondateurs de l'entreprise. En avril 2017, Alpina Savoie a été reconnue « Entreprise du Patrimoine Vivant », un label décerné par l'État qui salue l'excellence des savoir-faire français artisanaux et industriels. Il fait d'Alpina Savoie une société ambassadrice du « Fabriqué en France ».

L'entreprise a également reçu le label E+ (Entrepreneurs + Engagés) en mai 2018 de la part de la FEEF (Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France). Ce label, créé en 2014, vise à valoriser les entrepreneurs écoresponsables.

Plus d'informations : http://www.alpina-savoie.com/fr