

MAISON FRANÇAISE
1907
Bénédicta

Saucier, c'est notre métier





Préface

La crise que nous venons de traverser a bousculé notre façon de consommer. Et cela se traduit par le besoin **de nous reconnecter à l'essentiel**. Aujourd'hui, 49% des Français souhaitent ainsi se tourner vers des produits plus locaux*.

Chez Bénédicte, nous nous attachons à **célébrer notre savoir-faire français, tout en cultivant notre créativité**. Pour nous, c'est l'assurance de continuer à **réjouir les papilles des gourmands**, en contribuant à **renforcer l'économie de nos régions**.

Mais le monde évolue, et nous aussi.


C'est pourquoi, en 2021, nous nous engageons à redoubler d'efforts pour participer à la **valorisation de nos terroirs**, de nos **savoir-faire**, mais aussi d'une **production agricole locale**. À cet effet, nous avons pris la décision de **relocaliser en France** deux ingrédients clefs de nos recettes de mayonnaise : l'huile de colza et les œufs de poules élevées en plein air.

Et puisque l'heure est à tous les changements, en 2021, **Bénédicte se relance et réaffirme son identité**, incarnée à travers de nouveaux packagings et une plateforme de communication 360° adaptée aux usages des consommateurs d'aujourd'hui.

Des engagements en faveur de la **production française** illustrés à travers une **campagne adressée à tous les Français** :
Pour les vacances, restez en France !

Pour continuer de célébrer le goût des choses bien faites,
aujourd'hui et demain.

* Donnée issue de l'enquête réalisée par YouGov France, réalisée sur 1013 personnes représentatives de la population nationale française âgée de 18 ans et plus.





la marque de Mayonnaise qui satisfait le plus les consommateurs (note moyenne de 7,6/10)*

LES ŒUFS ← 2 ingrédients clés relocalisés → **L'HUILE DE COLZA**

Tous les œufs utilisés dans les mayonnaises sont français et proviennent de poules élevées en plein air et l'huile de colza est désormais produite en France pour répondre aux attentes des consommateurs en matière de proximité.

88 916 000 €
de chiffre d'affaires**

220
employés

6
lignes de production
dans l'usine de Seclin

30 M
de bocaux
vendus

31
recettes de sauces
différentes

17 000 T
de sauces consommées
chaque année***

1400 T
d'œufs de
poules achetées



*Source : Ipsos Brand Tracking May 2020

** IRI Bénédicta - Tous Circuit GMS, FY 2020

***Source : Nielsen Scantrack Total 2020



1907

Prosper Eeckman achète une vinaigrerie et se lance dans la commercialisation de bouteilles d'huiles et de vinaigres

1911

Création de la marque « Les Bénédictins », en référence à la religion catholique et aux moines Bénédictins, qui étaient parmi les premiers artisans

1957

« Les Bénédictins » se modernise pour devenir Bénédicta et lance sa toute première mayonnaise en tube

1961

Bénédicta crée la première sauce salade émulsionnée pour satisfaire toutes les envies de fraîcheur

1965

Les innovations continuent avec le lancement de la première gamme de sauces variétés en bocal pour accompagner viandes et poissons



2001

Cette année signe le lancement de la 1ère mayonnaise légère en flacon souple, et l'année suivante, c'est au tour des sauces snacks de voir le jour.

2011



La Mayonnaise Comme à la maison fait son apparition en rayon

2021

La marque réaffirme son identité française avec un nouveau logo, une nouvelle signature et un packaging revisité





BÉNÉDICTA,
UNE MARQUE ANCRÉE
DANS LE PATRIMOINE
CULINAIRE
français

B

UN SAVOIR-FAIRE **DEPUIS 1907**

C'est à Seclin, une petite ville du Nord-Pas-de-Calais, qu'a démarré l'histoire de Bénédicta et où les sauces sont toujours confectionnées. Un héritage qui a su perdurer, puisque dans la région du Nord-Est, la mayonnaise continue de faire partie des sauces les plus plébiscitées pour 69% des Français*.

Si nous sommes fiers du chemin parcouru depuis plus de 100 ans, notre ancrage territorial continue de s'inscrire au cœur de notre ADN.



Notre terroir, c'est le symbole d'un patrimoine culinaire national que nous avons à cœur de promouvoir et de transmettre.

Synonyme de gourmandise, de partage et d'authenticité, la mayonnaise incarne les valeurs les plus emblématiques du patrimoine culinaire français : la qualité, le savoir-faire et le savoir-vivre.

Pour Bénédicta, ces valeurs s'inscrivent au cœur-même de notre philosophie, et font écho à notre

attachement profond à la cuisine française et aux saveurs de nos régions. C'est pourquoi nous continuons de confectionner chacune de nos recettes de mayonnaise avec l'expertise, le talent et la passion d'une maison centenaire...

Une philosophie qui s'inscrit en adéquation avec les nouvelles attentes des Français, en faveur d'une alimentation plus locale. C'est pourquoi, en 2021, Bénédicta se réinvente, pour continuer à partager la cuisine du quotidien, avec gourmandise et authenticité. Car après tout,

Saucier, c'est notre métier !

* Donnée issue de l'enquête réalisée par YouGov France, réalisée sur 1013 personnes représentatives de la population nationale française âgée de 18 ans et plus.

La passion

**POUR LA CUISINE FRANÇAISE,
ENTRE TRADITION ET ÉVOLUTION**

La cuisine française est considérée par les Français comme un élément majeur de leur patrimoine : selon les résultats de notre étude réalisée en partenariat avec YouGov, **ELLE FAIT PARTIE DU QUOTIDIEN DE 83% DES FRANÇAIS !**

De nouvelles pratiques de consommation

LA VOLONTÉ CROISSANTE DE CONSOMMER FRANÇAIS

Si la cuisine française reste fermement ancrée dans le quotidien des gourmets, le contexte actuel a fait émerger de nouvelles tendances dans leurs habitudes de consommation.

LA MAYONNAISE, RECETTE EMBLÉMATIQUE DU PATRIMOINE FRANÇAIS



**2 FRANÇAIS SUR 3
EN CONSOMMENT AU MOINS
UNE FOIS PAR MOIS**

55%

**AIMENT LA MAYONNAISE
POUR SA CAPACITÉ À
SUBLIMER LES RECETTES**



**POUR
47%
DES PERSONNES INTERROGÉES,
C'EST SON GOÛT UNIQUE QUI LUI
FAIT REMPORTER TOUS
LES SUFRAGES !**



PRIVILÉGIER LA PROXIMITÉ

À L'ISSUE DE LA CRISE SANITAIRE,
LES FRANÇAIS ACCORDENT D'AVANTAGE
D'IMPORTANCE À L'ORIGINE LOCALE DES
PRODUITS : DES ŒUFS (55%), DES HUILES (32%)
ET DES SAUCES (24%).



**L'ACCENT SUR
LA QUALITÉ**

53%

**D'ENTRE EUX AFFIRMENT
VOULOIR CONSOMMER
DES PRODUITS
DE MEILLEURE QUALITÉ**



**CONSOMMER
LOCAL**

49%

**DES FRANÇAIS DÉSIRENT
CONSOMMER DES PRODUITS DE
PROXIMITÉ POUR SOUTENIR
L'ÉCONOMIE LOCALE ET LES
PRODUCTEURS FRANÇAIS.**

Toutes les données ici présentées sont de YouGov France. L'enquête a été réalisée sur 1013 personnes représentatives de la population nationale française âgée de 18 ans et plus. Le sondage a été effectué en ligne, sur le panel propriétaire YouGov France.



BÉNÉDICTA,
UNE MARQUE française
ET engagée DANS
LA VALORISATION
DU PATRIMOINE LOCAL

Des ingrédients de qualité, sourçés au plus près !

Parce qu'il nous semblait tout simplement impossible de continuer à défendre les plaisirs simples en ignorant les enjeux du monde d'aujourd'hui, Bénédicte met les petits pots dans les grands.

Mais concrètement, comment se traduit cette ambition ? Et bien en rapatriant sur le territoire français l'approvisionnement des 2 ingrédients clés de nos mayonnaises : les œufs et l'huile de colza. Une décision qui nous permet non seulement de valoriser l'économie locale et les terroirs français, mais aussi de répondre aux aspirations de nos clients à consommer des produits de proximité.

Cocorico !



On ne sait pas si elles picorent du pain dur mais une chose est sûre, nos poules ne sont pas enfermées entre quatre murs ! Désormais, tous les œufs utilisés dans nos sauces mayonnaises sont français, et proviennent de poules élevées en plein air. Cet engagement illustre non seulement notre volonté de soutenir les éleveurs et fournisseurs français, mais aussi de placer le bien-être animal au centre de nos priorités.

ÉLEVÉES EN FRANCE

AIR

Des champs à la bouteille

PRODUITE EN FRANCE

L'huile est un ingrédient clé des recettes Bénédicte et la mayonnaise en contient en moyenne 70%. C'est pourquoi **il apparaissait important à Bénédicte que cette huile soit produite en France, et c'est désormais chose faite.** Aujourd'hui, c'est au cœur de nos belles régions agricoles qu'est produite l'huile de colza, ingrédient clé des recettes de mayonnaise Bénédicte. Un approvisionnement français qui répond aux attentes des consommateurs en matière de proximité.



les mayonnaises

Huile produite
en France

Céufs de poules
élevées en plein air

SANS
conservateurs



Le goût fin et délicat d'une mayonnaise à la française, qui relèvera tous vos plats.

Format bocal : 255g / 510g / 770g
PVC : de 1,45€ à 2,89€
Format flacon souple : 235g/ 400g/ 585g
PVC : de 1,69€ à 2,69€
Format tube : 175g PVC : 0,75€



La délicieuse saveur d'une mayonnaise authentique faite avec des ingrédients simples et bons, comme à la maison !

Format bocal : 255g/500g PVC : de 1,69€ à 2,89€
Format flacon souple : 390g PVC : 2,69€



Le goût fin et délicat d'une mayonnaise à la française subtilement associé aux notes acidulées du citron

Format bocal : 255g PVC : 1,69€

Le goût fin et délicat d'une mayonnaise à la française allégée* en matières grasses.

*Mayonnaise allégée de 46% en matières grasses par rapport à une mayonnaise classique du marché.
Format tube : 180g PVC : 1,79€
Format flacon souple : 390g PVC : 2,95€

Le raffinement d'une mayonnaise dégustation, onctueuse et délicatement poivrée qui sublimer vos plats de chef !
Format bocal : 255g PVC : 1,79€
Format flacon souple : 390g PVC : 2,95€

PVC : prix de vente conseillé
Le prix de vente consommateur est à l'entière discrétion du revendeur



En 2021, Bénédicte réaffirme son identité française avec un nouveau logo et un packaging revisité. Ils reflètent un savoir-faire authentique et l'importance du choix des ingrédients dans la conception de ses produits





PARCE QU'UNE SALADE SE DOIT D'ÊTRE SAVOUREUSE, NOTRE SÉLECTION DE SAUCES RAVIRA TOUTES CELLES ET CEUX QUI AIMENT SE FAIRE PLAISIR. SAUCE BALSAMIQUE, NATURE, MOUTARDE ET MIEL... AUTANT DE GOÛTS QUI APPORTERONT UNE TOUCHE DE GOURMANDISE AUX CRUDITÉS.



Huile produite en France

SANS conservateur

Œufs de poules élevés en plein air

La générosité et la gourmandise d'une sauce crudités à la texture onctueuse, idéale pour accompagner toutes vos crudités.

Format bouteille : 290g/735g
PVC : de 1,49€ à 2,59€



Huile produite en France

Œufs de poules élevés en plein air

La gourmandise d'une sauce salade alliant le piquant de la moutarde aux notes sucrées du miel, idéale pour toutes vos salades composées.

Format bouteille : 295g/745g
PVC : de 1,99€ à 3,39€



Huile produite en France

Œufs de poules élevés en plein air

La générosité d'une sauce salade aux notes riches et acidulées du vinaigre balsamique, idéale pour toutes vos salades composées.

Format bouteille : 300g
PVC : 2,49€



Huile produite en France

L'authenticité d'une sauce salade alliant le piquant de la moutarde à l'ancienne à la finesse de l'échalote, idéale pour toutes vos salades composées.

Format bouteille : 290g - PVC : 2,49€



Huile produite en France

SANS conservateur

Œufs de poules élevés en plein air

La générosité et la gourmandise d'une sauce crudités allégée* en matières grasses à la texture onctueuse, idéale pour accompagner toutes vos crudités.

Format bouteille : 295g/745g - PVC : de 1,99€ à 3,39€

*Sauce crudités allégée de 30% en matières grasses par rapport à une sauce de crudités classique.

PVC : prix de vente conseillé
Le prix de vente consommateur est à l'entière discrétion du revendeur

Poulet de Bresse

COMME EN RÔTISSERIE

ET SES POMMES DE TERRE SUÉDOIS



: 4



: 15 mn



: 1h30



Ingrédients

1 pot de Mayonnaise Comme à la maison Bénédicta	1 bouquet garni (laurier et thym)	Eau
1 gros Poulet de Bresse AOP vidé	7 gousses d'ail	Épices : sel, poivre, herbes de Provence, paprika
4 pommes de terre moyennes spéciales four	1/2 bouillon cube saveur volaille	
1 citron jaune	Moutarde forte	
	Beurre	
	Huile d'olive	

Préparation du poulet

Préchauffez votre four à 210°.

Pressez le jus d'1/2 citron et «massez» le poulet avec. Versez le reste du jus de citron à l'intérieur du poulet de Bresse.

Pelez et coupez 6 gousses d'ail en 2 en retirant le germe au centre. Mettez les gousses et le bouquet garni à l'intérieur du poulet.

Pour avoir un poulet tendre et parfumé, «massez» généreusement votre poulet avec la moutarde de manière à ce qu'il soit imbibé.

Posez le poulet dans un plat allant au four, parsemez de quelques noix de beurre, salez et poivrez.

Astuce : prévoyez un plat assez grand pour ajouter vos pommes de terre plus tard.

Chauffez 20 cl d'eau pour y dissoudre le 1/2 bouillon cube. Versez ensuite le bouillon dans le fond du plat.

Enfournez pendant 30 min.

Préparation des pommes de terre suédoises

Dans un ramequin, mélangez de l'huile d'olive, 1 gousse d'ail pelée et coupée, du paprika et des herbes de Provence. Si vous préférez vos pommes de terre plus piquantes, ajoutez du piment d'Espelette. Réservez.

Lavez, brossez les pommes de terre et séchez-les avec un torchon propre.

Entaillez les pommes de terre sans les couper jusqu'au bout, tous les 2 ou 3 millimètres. Astuce : placez la pomme de terre entre deux baguettes chinoises en bois, ainsi le couteau s'arrêtera sur les baguettes au moment des entailles sans pour autant couper la pomme de terre en entier.

Une fois les 30 min de cuisson de votre poulet écoulées, sortez votre plat du four et déposez y les pommes de terre.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les pommes de terre avec le mélange d'huile et épices/herbes.

A l'aide d'un couteau, écartez un peu les lamelles pour faire mieux pénétrer le mélange.

Salez, poivrez vos pommes de terre et profitez-en pour arroser votre poulet avec le bouillon au fond du plat.

Baissez la température de votre four à 180°. Renfournez votre plat contenant le poulet et les pommes de terre pendant 1h.

Astuce !

Arrosez régulièrement votre poulet pour qu'il soit bien tendre et ajoutez un peu d'eau au bouillon si nécessaire. Vérifiez régulièrement la cuisson de vos pommes de terre car en fonction de la taille et de la variété de la pomme de terre les temps de cuisson peuvent varier.

Une fois que votre poulet de Bresse est bien doré et vos pommes de terre croustillantes, ajoutez une cuillère généreuse de la savoureuse Mayonnaise Comme à la Maison Bénédicta sur le bord de votre assiette.

Servez et dégustez !

FAITES
COMME NOUS,
RESTEZ EN FRANCE

