



Communiqué de presse – 21 Mars 2025

## Après Lyon, Bimi® va à la rencontre des parisiens...



Si je vous dis Boulevard de Sébastopol, Rue de Vaugirard, Gare Montparnasse ou Les Halles... Vous me répondez Paris, bien sûr ! Et non, il ne s'agit pas des rues les plus chères du Monopoly mais bien des rues que le triporteur Bimi® va parcourir les 26 et 27 mars prochains lors de sa virée gourmande parisienne. Après avoir distribué plus de 2 000 échantillons et conquis le cœur des restaurateurs et consommateurs lyonnais en janvier dernier, Bimi® s'offre une virée parisienne.

Durant deux jours, plus précisément les mercredi 26 et jeudi 27 mars, le Bimi®, installé sur son triporteur, va déambuler dans les rues de Paris. Distribués sous forme d'échantillons dans son emballage pour maintenir sa fraîcheur et préserver ses délicates tiges ou cuit ou Air Fryer pour une dégustation gourmande immédiate, restaurateurs, primeurs et consommateurs auront la chance de découvrir et de tester le brocoli Bimi®. « Croquant », « savoureux », « surprenant », une chose est sûre, les Lyonnais sont conquis ! Paris, c'est à vous !

Pour avoir une chance de croiser le triporteur Bimi®, on se glisse dans l'oreillette de vous promener le 26 mars du côté de la rue Daguerre, rue Losserand, rue d'Alesia, rue de l'Ouest, rue de la Gaité, rue Jolivet, rue de Vaugirard ou encore du côté de la gare Montparnasse. Et le jeudi 27 mars, dirigez-vous plutôt vers le boulevard de Sébastopol, rue de Réaumur, rue des Petits Carreaux, Rue Montorgueil, rue Montmartre ou encore l'avenue de l'Opéra.

Nul doute qu'après les dégustations, il n'y aura qu'une question : "Où puis-je en acheter ?" Le brocoli Bimi® recèle de nombreux secrets... qui ne demandent qu'à être découverts...



## La croissance de l'activité française toujours portée la restauration...

Le Bimi® offre une multitude de possibilités culinaires savoureuses et sait parfaitement sublimer les assiettes ; ce n'est donc pas un hasard si de plus en plus de chefs l'adoptent et le proposent, sous différentes formes dans leurs menus. Peu importe la saison, le Bimi® s'adapte et sait jouer le plat printanier comme ingrédient idéal pour accompagner un plat de Pâques ou délicieux en salade estivale.

En effet, la rapidité de sa préparation et cuisson, le 0 gaspillage car on le mange en entier, son délicat goût noisetté, plus proche de l'asperge que du brocoli classique, sans oublier son aspect esthétique incontestable font du Bimi® le légume incontournable plébiscité par les restaurateurs.



### Où trouver le Bimi® ?

Pour les professionnels : Pomona, Métro, Promocash Transgourmet, & sur les MIN (Rungis, Perpignan...)

Pour le grand public : Auchan, Carrefour, La Grande Epicerie de Paris, Leclerc, Système U, Intermarché

### À propos des brocolis Bimi®

*Si vous avez envie d'un légume au goût délicat riche en nutriments et qui cuit en quelques instants, le brocoli Bimi® est fait pour vous. Et comme il se déguste de la tige à la pointe, pas de gâchis. Le brocoli Bimi® a une saveur exquise, douce légèrement noisetté. Il est si tendre que vous pouvez le manger en entier, contrairement au brocoli dont les tiges sont plus épaisses et parfois dures. Le brocoli Bimi® est un aliment facile à cuisiner et 100 % naturel, idéal pour recharger les batteries et manger des légumes verts tout en se faisant plaisir. Riche en fibres, en protéines, en acide folique et en vitamines A et C, glissez le brocoli Bimi® dans vos plats préférés pour profiter de ses délicieux bienfaits. Grâce à sa haute teneur en potassium, il aide également à lutter contre l'hypertension. En bref, le brocoli Bimi® est un ingrédient savoureux qui vous fera un bien fou.*

POUR EN SAVOIR PLUS, RENDEZ-VOUS SUR [www.bimibrocoli.fr](http://www.bimibrocoli.fr)

Plus d'informations sur [https:// coregeo.com](https://coregeo.com) ou <https://www.linkedin.com/company/bimi-broccoli/>