COMMUNIQUÉ DE PRESSE

BRIDOR ET PIERRE HERMÉ PARIS ENRICHISSENT LEUR COLLECTION DE DEUX NOUVELLES VIENNOISERIES CRÉATIVES

Rennes, le 21 mai 2025 – Quatre ans après le lancement d'une collection de viennoiseries d'exception en collaboration avec le pâtissier Pierre Hermé, Bridor annonce l'arrivée de deux nouvelles créations fruitées : **Signature Framboise Litchi** et **Sensation Citron**. Elles rejoignent le mini croissant et le mini pain au chocolat de Madagascar, deux incontournables de la gamme, pour une offre toujours plus raffinée et créative.

UNE COLLABORATION UNIQUE ET CRÉATIVE

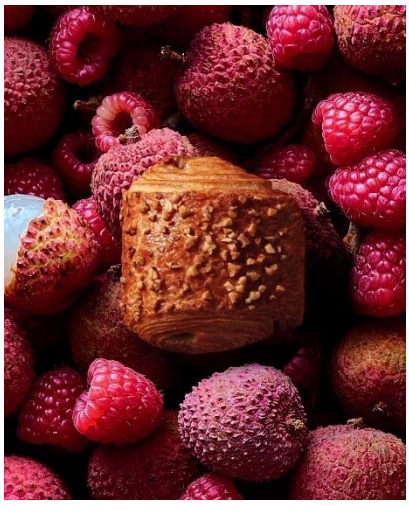
Depuis 2021, Bridor et Pierre Hermé Paris développent une collaboration fondée sur des valeurs communes : un profond respect pour le savoir-faire des artisans boulangers et une exigence rigoureuse dans le choix des matières premières.

Figure incontournable de la gastronomie française, Pierre Hermé est mondialement reconnu pour son talent et sa créativité. Pour cette collaboration, il a appliqué la même exigence que celle qu'il porte à ses créations, imaginant chaque association de goûts et de textures et chaque saveur avec la finesse qui lui est propre.

Cette collection associe l'excellence industrielle et le savoir-faire boulanger de Bridor à la qualité et l'audace propres aux créations du Meilleur Pâtissier du Monde, incarnant ainsi le meilleur des deux univers.

DEUX NOUVELLES CRÉATIONS FRUITÉES

En ce début d'année, Bridor et Pierre Hermé Paris étendent leur collection avec deux viennoiseries délicates et gourmandes.



Signature Framboise Litchi

Une nouvelle viennoiserie à la forme généreuse et au feuilletage fin, qui associe gourmandise et raffinement. Inspirée de l'emblématique association fruitée de Pierre Hermé, elle se distingue par son cœur moelleux à la pâte d'amandes de Californie, sublimé par des saveurs fruitées. L'alliance entre la douceur du litchi et l'acidité naturelle de la framboise offre une expérience gustative unique, rehaussée par un topping d'amandes concassées.

Sensation Citron

Avec sa forme élégamment pliée, cette viennoiserie séduit par son cœur crémeux et intensément citronné. Elle associe la douceur de la pâte d'amandes de Californie et la fraîcheur du jus de citron de Sicile et des morceaux de citron confits d'Italie. Un topping de crêpe dentelle vient parfaire cette création en apportant une délicate touche de croustillant. Un équilibre parfait entre fraîcheur et gourmandise !

UNE SÉLECTION DE MATIÈRES PREMIÈRES D'EXCEPTION

Pour ces deux nouvelles créations comme pour l'ensemble de la collection, une attention minutieuse a été portée à la sélection des matières premières et notamment à l'origine des ingrédients. Pierre Hermé a lui-même défini un cahier des charges exigeant et précis, répondant aux plus hauts critères de qualité.

« J'ai sélectionné un jus de citrons de Sicile pour son parfum singulier et son acidité caractéristique. Pour la pâte d'amande, j'ai choisi notre fournisseur habituel afin d'élaborer une recette exclusive à partir d'amandes de Californie. Fabriquée à Lübeck, ville allemande réputée pour sa pâte d'amandes, j'en apprécie tout particulièrement le moelleux et la saveur. Elle amène une gourmandise et un fondant incomparables. »

Pierre Hermé

Toutes les viennoiseries de la collection sont réalisées avec du blé français et du beurre AOP Charentes-Poitou. Les recettes ont été travaillées en s'attachant à ne conserver que les ingrédients nécessaires. Par exemple, l'acide ascorbique indispensable à l'élasticité de la pâte a été remplacé par de la vitamine C d'origine naturelle, extraite de l'acérola.

UNE COLLECTION DÉDIÉE AUX LIEUX D'EXCEPTION

Disponibles dès à présent, les viennoiseries Signature Framboise Litchi et Sensation Citron sont particulièrement adaptées à l'hôtellerie haut de gamme et aux coffee shops, désirant offrir à leurs clients des produits d'exception qui marient tradition boulangère et innovation culinaire.

****

A PROPOS DE BRIDOR

Leader dans la fabrication de produits de boulangerie surgelés premium et appartenant au Groupe Le Duff, Bridor conjugue savoir-faire boulanger et excellence industrielle depuis plus de 30 ans pour proposer des produits de haute qualité, inspirés des cultures boulangères du monde dans plus de 100 pays.