



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE 25/01/2022

### **DANS LES COULISSES DE HOA NAM : UNE GAMME PREMIUM ÉLABORÉE PAR LE CHEF TAKUYA WATANABE POUR CÉLÉBRER LE NOUVEL AN CHINOIS**

À l'approche du Nouvel An chinois, chez Hoa Nam, l'un des pionniers de l'industrie agroalimentaire asiatique en France, c'est l'effervescence ! A cette occasion, l'entreprise, alliant avec bonheur tradition vietnamienne et innovation à la française, lance une nouvelle gamme premium de bouchées vapeur élaborées dans ses ateliers parisiens en collaboration avec le Chef Takuya Watanabe, étoilé au guide Michelin : « Taku collection by Hoa Nam ». Une invitation au voyage tout en gourmandise !

Lorsque Philippe Chieu, dirigeant de Hoa Nam, se rend, à l'invitation de son épouse, dans le restaurant parisien le « Jin », une étoile Michelin, il est loin de se douter qu'au-delà d'une expérience culinaire unique, il va vivre une magnifique rencontre qui va déboucher quelques mois plus tard sur l'une des plus belles collaborations de sa vie d'entrepreneur. Comme lui, l'emblématique Chef Takuya Watanabe alias « Taku », reconnu pour son savoir-faire incomparable, cultive le goût de l'excellence. Philippe Chieu propose alors au Chef Taku une visite des ateliers d'Hoa Nam. Le rendez-vous est pris.

Lorsqu'ils se revoient, Philippe Chieu fait part au Chef Taku de son envie de créer une gamme premium Hoa Nam qui rassemblerait des produits d'exception. Séduit par l'histoire de cette entreprise familiale mettant à l'honneur des mets asiatiques aux saveurs d'antan « Made in France », son équipe enthousiaste et la démarche qualitative de Hoa Nam, le Chef Taku décide de se lancer dans l'aventure...

Réunis autour de valeurs communes, les deux hommes amorcent une collaboration passionnante qui s'annonce pleine de promesses... Trois recettes de bouchées vapeur de qualité premium, issues de l'imagination du Chef Taku, se préparent en secret. On teste, on goûte, on modifie, on teste à nouveau... 5 mois après le début de ce projet, de nouveaux plats au goût délicat et raffiné voient le jour pour satisfaire les palais les plus exigeants : bouchées vapeur à la noix de Saint-Jacques, à l'écrevisse ou au bœuf de Wagyu.

Tous les ingrédients qui font le succès de Hoa Nam depuis plus de 40 ans sont bien évidemment au rendez-vous : une sélection rigoureuse de matières premières, des fournisseurs de confiance, un contrôle minutieux du processus de fabrication pour des mets de qualité supérieure, authentiques et savoureux, confectionnés par une équipe de passionnés dans les ateliers d'Ivry-Sur-Seine.

Les produits de la gamme « Taku collection by Hoa Nam » sont à retrouver exclusivement dans les grandes surfaces partenaires françaises (Leclerc et Carrefour) et chez Hoa Nam Traiteur dans le 13<sup>e</sup> arrondissement de Paris à l'occasion du Nouvel An chinois. Une bien belle manière d'entrer avec gourmandise dans l'année du Tigre d'Eau !

#### À propos de Hoa Nam

Créé en 1981 par les frères Heang Korng et Try Chieu, Chinois du Vietnam passionnés de gastronomie grâce à l'influence de leur mère, madame Kim, Hoa Nam est au départ un modeste atelier familial de fabrication de mets asiatiques. Le succès est tel que Hoa Nam s'impose comme l'un des pionniers de l'industrie agroalimentaire asiatique en France. 1<sup>re</sup> entreprise franco-asiatique à s'être implantée sur le marché des GMS françaises, Hoa Nam est désormais leader européen à l'exportation de produits cuisinés asiatiques frais et surgelés. 3<sup>e</sup> génération de la lignée Hoa Nam, Philippe Chieu, dirigeant bienveillant et inspiré, s'emploie, depuis 2010, à valoriser les recettes traditionnelles de sa grand-mère tout en insufflant modernité et dynamisme à cette entreprise familiale à taille humaine qui compte aujourd'hui 90 collaborateurs passionnés.

Plus d'informations [hoanam.com](http://hoanam.com)