



COMMUNIQUÉ DE PRESSE 3/09/2026

POUR LA FÊTE DE LA LUNE, **HOA NAM** DONNE UN NOUVEL ÉLAN À L'UN DE SES PRODUITS PHARES : LE PÂTÉ VIETNAMIEN

À l'occasion de la Fête de la Lune, Hoa Nam revisite l'un des produits emblématiques de son catalogue dans une nouvelle déclinaison pensée pour séduire un public plus large : le Gio Classic Bình Dân. Fabriqué en France à partir de viande de porc française, ce grand classique de la cuisine vietnamienne s'invite désormais aussi à l'apéritif, dans une salade ou un bánh mì.

Le 25 septembre prochain, la Fête de la Lune, également connue sous le nom de Mid-Autumn Festival, réunira familles et proches autour de l'une des grandes célébrations traditionnelles d'Asie. Un moment de partage et de gastronomie dont Hoa Nam, entreprise familiale franco-asiatique créée en 1981, profite cette année pour mettre en lumière une spécialité encore relativement méconnue en France : **le Gio vietnamien**.

Présent aussi bien sur les tables familiales que lors des grandes célébrations au Vietnam, le Gio fait partie des classiques de la cuisine vietnamienne. Élaboré à base de porc, il se distingue par sa texture moelleuse, sa finesse et son goût délicatement parfumé.

Avec son nouveau Gio Classic Bình Dân, Hoa Nam donne aujourd'hui **une nouvelle impulsion à cette spécialité avec une déclinaison conçue pour élargir sa diffusion et la faire découvrir à davantage de consommateurs.**

Un classique vietnamien qui se réinvente dans les usages du quotidien

Car si le Gio appartient pleinement au patrimoine culinaire vietnamien, il possède aussi un atout particulièrement actuel : sa polyvalence. Prêt à déguster, il peut être consommé en fines tranches à l'apéritif, accompagné d'une salade ou de crudités, intégré dans un bánh mì, servi avec des vermicelles ou simplement proposé en entrée.

Une diversité d'usages qui permet à Hoa Nam de dépasser le seul public connaisseur de la cuisine vietnamienne pour s'adresser plus largement aux consommateurs à la recherche de produits pratiques, dépaynants et faciles à partager.

Le nom même de cette nouvelle référence traduit cette ambition : **Bình Dân signifie « accessible » en vietnamien**. L'ambition de Hoa Nam est ainsi de contribuer progressivement à faire du Gio un nouveau classique de la cuisine asiatique en France, à l'image du nem ou du samoussa, aujourd'hui largement adoptés par le grand public.

Fabriqué en France, avec de la viande de porc française

Le Gio Classic Bình Dân est élaboré dans les ateliers Hoa Nam d'Ivry-Sur-Seine et de Paris, dans le prolongement du savoir-faire développé par l'entreprise familiale depuis plus de quatre décennies.

Pour cette référence, la viande de porc utilisée est d'origine française. Un choix qui permet à Hoa Nam d'associer une recette issue du patrimoine culinaire vietnamien à une production française et à une sélection rigoureuse de ses matières premières.

«Le nem était encore une spécialité essentiellement connue des communautés asiatiques avant de devenir un produit familier pour les consommateurs français. Nous pensons que le Gio peut suivre le même chemin. Notre rôle est de préserver ce qui fait l'authenticité des recettes de ma grand-mère tout en donnant envie à de nouveaux consommateurs de se l'approprier.»

Philippe Chieu, CEO de Hoa Nam



Dans le cadre de la Fête de la Lune, les produits Hoa Nam seront disponibles auprès des partenaires habituels de la marque et chez Hoa Nam Traiteur (Paris 13e).

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^{re} 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^e 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