

## CHRISTOPHE FELDER, AMBASSADEUR DU BEURRE GASTRONOMIQUE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Le Beurre Gastronomique Doux, la plus haute exigence de performances en pâtisserie comme en cuisine, accompagne les chefs chaque jour dans l'exercice de leur métier. Ce Beurre Gastronomique existe en doux et demi-sel, en format pain de 500 gr ou en rouleau de 1KG.

Le Beurre Gastronomique évolue avec un nouveau discours professionnel qui valorise ses performances et le décor de son nouveau packaging, plus proche des valeurs de l'univers de la cuisine et des chefs. Ces évolutions sont opérationnelles depuis avril 2023.

Ce beurre de qualité d'origine France est fabriqué à partir de crèmes rigoureusement sélectionnées dans la beurrerie de Retiers en Bretagne. Sa texture s'adapte à tous les usages, résiste aux fortes températures, conserve un bon goût de beurre en préparation et propose une régularité toute l'année. Il permettra d'élaborer les plus grandes recettes, au service de la créativité et du savoir-faire des professionnels.



Le Chef Pâtissier Christophe Felder, ambassadeur d'exception du Beurre Gastronomique Président Professionnel, accompagne au quotidien les professionnels avec des astuces et des conseils experts, des recettes inventives et des inspirations métier exclusives.

Le 12 avril dernier, Christophe Felder a mené un atelier de pâtisserie basé sur l'utilisation du Beurre Gastronomique Président Professionnel. Le Chef a sélectionné deux recettes qui lui tiennent à cœur et qui lui rappellent ses racines : le cake au beurre de Mutzig et les Kipferl à la vanille. Deux recettes qui valorisent les performances et les qualités du Beurre Gastronomique.

*"Je suis très honoré d'être le nouvel ambassadeur du Beurre Gastronomique de la marque Président Professionnel. Le beurre est un produit phare et indispensable de la pâtisserie et c'est un réel plaisir pour moi d'accompagner tous les chefs cuisiniers et les chefs pâtissiers dans l'utilisation quotidienne de celui-ci. Aujourd'hui, j'ai décidé de mettre en exergue le Beurre Gastronomique au travers deux recettes, dont celle du cake au beurre. Le secret d'un bon cake au beurre, c'est d'avoir un beurre de qualité et d'y mettre beaucoup d'amour."* **Christophe Felder, Chef Pâtissier et propriétaire "Les pâtisseries" à Mutzig**



### INFORMATIONS PRATIQUES

Beurre en plaquette de 500g – Doux / Demi-Sel  
Beurre en rouleau de 1kg – Doux / Demi-Sel

[www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)

### A PROPOS DE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Engagé au service de leur art culinaire, Président Professionnel accompagne chaque jour tous les professionnels de la Restauration et de la Boulangerie Pâtisserie, en répondant à leurs besoins spécifiques, pour que chacun puisse exprimer le meilleur de lui-même. Une passion qui s'incarne dans ses beurres, ses crèmes, ses fromages, ses sauces... : des produits laitiers de haute qualité, proposés dans des conditionnements adaptés, au service de l'inspiration culinaire des Chefs.