

TERRE
& MER

Une marque de Sysco



Jacques DERONZIER,
Directeur Général de Sysco France

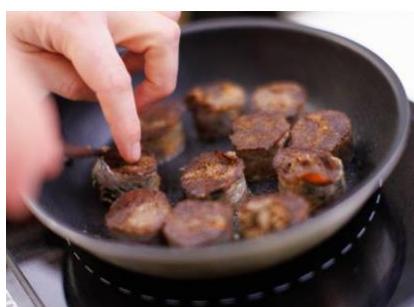


Christophe HATON, MOF,
sélectionneur Terre & Mer

TERRE & MER, 30 ANS DE SAVOIR-FAIRE ET D'EXIGENCE

Sysco a fêté les trente ans de sa marque premium de produits bruts « Terre & Mer » au sein de l'école Ferrandi, haut lieu de transmission de la gastronomie, ce lundi 5 décembre.

Après un moment d'échanges conviviaux, la soixantaine d'invités issus du monde de la gastronomie, a pu déguster les produits de la marque cuisinés par Christophe Haton, MOF, sélectionneur des produits, lors d'un cocktail intégrant des démonstrations culinaires.



Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service

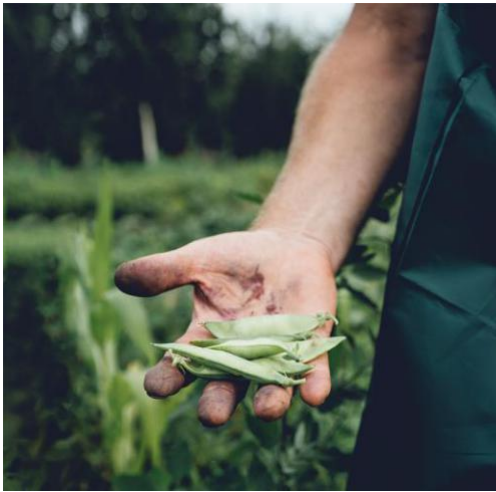
TERRE & MER

L'EXCELLENCE A L'ETAT BRUT SIGNEE PAR UN MOF



Terre & Mer est une gamme de produits bruts issus de terroirs d'exceptions, produits par des producteurs passionnés et sélectionnés par un MOF au service de la créativité des chefs.

Ainsi, Christophe Haton élabore des cahiers des charges garantissant la qualité, régularité et traçabilité de chaque viande, volaille, produit de la mer, légume ou fruit de la gamme.



« Terre & Mer est un gage de qualité pour les professionnels de la restauration et leur apporte des produits idéalement parés, calibrés avec une qualité régulière et immédiatement utilisables. Un véritable gain de temps qui permet de se consacrer sur l'aspect créatif des recettes », affirme-t-il.

Chaque produit est aussi testé avec les services achats, qualité et marketing de Sysco, pour valider ses qualités organoleptiques.

C'est ainsi une gamme de 110 produits bruts au service de la créativité de nos 10 000 clients déjà satisfaits.

Histoire de la marque :

Lancée en 1992, la marque relevait le pari d'offrir le meilleur de la terre et de la mer aux professionnels de la gastronomie française, pour cela il fallait unir le savoir-faire de producteurs passionnés et l'exigence culinaire de chefs reconnus, capables de sélectionner rigoureusement les produits bruts issus des meilleures filières : Un MOF en somme ! Ainsi Pierre Potier a lancé la gamme et l'a cautionnée jusqu'en 2006, Marc Foucher a pris la relève et depuis fin 2019, Christophe Haton la peaufine et la complète.



CHRISTOPHE HATON,

Il fait ses premiers pas dans des postes à responsabilité au Trianon Place et devient chef au Restaurant chez Pierre au Palais Royal. Avide de se perfectionner, il prépare avec succès le prestigieux concours du M.O.F. Cuisine en 2011.

Le partage et la transmission n'étant pas de vains mots, Christophe Haton dédie aujourd'hui sa carrière à l'enseignement à l'école de gastronomie Ferrandi à Paris. Depuis 2019, il intervient également, auprès de Sysco et dédie son expertise à la gamme Terre & Mer.



Quelques exemples :



LA SAINT-JACQUES DE DIEPPE

C'est La Référence de la Saint-Jacques en France et la seule à avoir l'appellation complète « Noix de coquille Saint-Jacques ».

La meilleure des Saint-Jacques, la seule pour les puristes.

Issue de la petite pêche côtière à la drague par des « coquillards », elle est proposée sans corail pour correspondre aux tendances de consommation.

Son taux Humidité / Protéines est contrôlé pour garantir l'absence de réduction à la cuisson et un produit 100% Saint-Jacques et non mouillé.

Sa couleur bien blanche, sa saveur fine et sa texture ferme la classent comme plus parfumée que les noix canadiennes.



LA TRUITE DES FJORD

Une truite arc-en-ciel élevée 1 an en eau douce puis 2 ans en mer, en bénéficiant de l'eau pure et fraîche des montagnes et glaciers qui alimentent le Storfjorden, dans la région d'Alesund.

Les fermes d'élevage sont certifiées aquaculture responsable et n'utilisent ni antibiotique et ni ingrédient issu d'animaux terrestres dans l'alimentation.

Proposée en filet désarêté et parfaitement paré en Trim D, sans gras ventral ni dorsal. Les truites sont filetées et surgelées dans les 2h qui suivent leur pêche, pour une fraîcheur exceptionnelle.

Ce filet de truite se prête parfaitement aux préparations crues, marinées ou peu cuites.



LE BŒUF DE RACE NORMANDE

La Normandie offre des hectares de pâtures généreuses aux herbes vertes, grasses et tendres, idéales pour l'élevage bovin.

Ce terroir a donné son nom à une race sélectionnée tant pour la qualité de son lait que celle de sa viande : la race normande. Son persillé et sa jutosité sont particulièrement appréciés des amateurs de bœuf.





- Sysco est le leader mondial de **la commercialisation et de la distribution de produits alimentaires et non alimentaires pour les professionnels de la restauration.**
- **Au cœur de l'alimentation et du service**, nous mettons la qualité et la relation client au centre de nos priorités, pour les accompagner avec passion dans le succès de leurs entreprises.
- **Producteur ET Distributeur**, nous avons pour mission d'être un fournisseur de référence et un partenaire privilégié, apportant :
 - Une gamme complète de produits frais, surgelés et ambiants de haute qualité.
 - Une équipe commerciale dédiée et des solutions de pointe en matière de sécurité, de durabilité et d'approvisionnement.
 - Un réseau logistique national permettant **une livraison unique multi-température** en moins de 24h partout en France.
 - Un engagement pour **une alimentation respectueuse** des hommes, de leur santé et de leur environnement