



PROFESSIONNEL

LE GAULOIS PROFESSIONNEL INSUFFLE UN VENT D'INNOVATIONS AU SIRHA 2025

Le Gaulois Professionnel, leader en volaille fraîche Origine France en Restauration, poursuit ses objectifs de **promouvoir la volaille française et sa diversité et d'inspirer les chefs** dans l'élaboration de leurs menus en participant au SIRHA du 23 au 27 janvier 2025.

À la carte de cette nouvelle édition : des démonstrations culinaires d'exception, la présence de la cheffe Amandine Chaignot, partenaire de Le Gaulois Professionnel depuis 3 ans, des animations autour des 40 ans de la marque Le Gaulois ou encore la présentation des innovations en Restauration.

LE GAULOIS PROFESSIONNEL X AMANDINE CHAINOT AU SIRHA

Depuis 2022, Le Gaulois Professionnel collabore avec Amandine Chaignot, cheffe emblématique de la nouvelle scène gastronomique, pour **hisser haut les couleurs de la volaille française**. Dans le cadre de cette aventure culinaire commune, **la cheffe sera présente sur le Salon le 24 janvier**. Au menu : rencontre, échanges et dégustation de recettes réalisées spécialement pour la marque. Un moment convivial et délicieux en toute simplicité.

UNE ÉDITION 2025 PLUS QUE JAMAIS PLACÉE SOUS LE SIGNE DE L'INNOVATION

Le Gaulois Professionnel continue d'innover pour accompagner les professionnels de la Restauration. Le SIRHA sera l'occasion de **mettre en avant les nouveautés 2024**, ainsi que de présenter en exclusivité les **lancements 2025**.



INFORMATIONS PRATIQUES

**Le Gaulois Professionnel
au SIRHA 2025**

Où ? Eurexpo Lyon,
Boulevard de l'Europe,
69680 Chassieu. Stand 1E12

Quand ? Du 23 au 27 janvier 2025,
de 9h à 18h

LE TOMAHAWK DE DINDE

Le Gaulois Professionnel redonne ses lettres de noblesse à la **dinde origine France** en proposant une **découpe exclusive et spectaculaire : le tomahawk.** Cette découpe originale (l'os du pilon est manchonné) est parfaite pour les shows culinaires et la cuisine spectacle. Elle ravira donc les professionnels de la restauration commerciale événementielle et les traiteurs. Ce morceau délicieux, issu de la partie la plus charnue et fondante de la dinde, propose une **expérience visuelle différente** et est parfait pour un repas convivial et généreux. Sa **peau bien dorée** apporte également un délicieux croustillant.

Cibles : Événementiel, restauration commerciale, BCT, restauration collective d'entreprise

Calibre : 1,2 Kg environ

Conditionnement : S/Atmx2

Coût portion : 0,80 € environ

DLC : 11 jours



LE PAVÉ DE POULET RÔTI

Synonyme de convivialité et de partage, le poulet rôti est une valeur sûre à domicile comme en restauration. Le Gaulois Professionnel facilite la vie des restaurateurs en proposant un **pavé de poulet déjà cuit rôti, pour une remise en œuvre ultra rapide.** Idéal pour répondre au coup de feu sans sacrifier la qualité d'une volaille Française. Issu d'une **cuisse de poulet sans os et avec peau pour un goût délicieux**, ce produit est proposé en **petit conditionnement** pour une gestion facilitée et moins de gaspillage. Il est également parfaitement adapté au marché des rôtisseurs.

Cibles : restauration commerciale, BCT rôtisseurs, cash

Conditionnement : S/Videx4

Coût portion : 1,60 € environ/pièce de 130 g

DLC : 30 jours



LES AIGUILLETTES DE POULET À L'AIL DES OURS

Le Gaulois Professionnel dévoile une **nouvelle saveur de son best-seller pour l'été 2025** : l'Aiguillette de Poulet à l'ail des ours. Une marinade délicatement herbacée et légèrement piquante grâce à l'ail des ours qui propose une saveur unique, légèrement poivrée, avec un parfum puissant, qui se marie parfaitement avec la viande de poulet 100% française. Ce **produit qualitatif, au visuel coloré et appétent** permet une **mise en œuvre ultra rapide**, à la plancha ou à la poêle.

Cibles : restauration commerciale, restauration sociale et BCT

Conditionnement : S/atx2Kg

Coût portion : 1,20 € environ

DLC : 12 jours

