

Fleury Michon

Maison Familiale & Vendéenne depuis 1905



— LE DÉJEUNER MINUTE — AUX MAXI SAVEURS

DOSSIER

DE PRESSE



**OUVERTURE
FACILE**



EXPRESS

ET EXQUIS !



QUAND LE SNACKING
SE RÉINVENTE...



C'est simple : notre quotidien nous presse et nos déjeuners suivent le rythme, souvent dégustés les yeux rivés sur un écran. Il est pourtant essentiel de ralentir et de se déconnecter. La pause du midi doit être l'occasion de se concentrer sur ce qui se passe dans notre assiette.

Pour leur déjeuner, **près de deux tiers des Français actifs choisissent la praticité** sans faire l'impasse sur les économies, privilégiant un détour par les

rayons des supermarchés pour un déjeuner express. **Est-ce une raison pour que rapidité rime avec médiocrité ?**

Pour Fleury Michon, la réponse est clairement non ! Nos palais, devenus fins détectives, traquent le sain et l'éthique dans nos choix.

C'est le feu vert pour l'innovation culinaire. La marque est ainsi partie piocher l'inspiration à l'Est, afin de nous embarquer !



IL FAUT DIRE
QUE LES FRANÇAIS
SE DÉLECTENT
DES SAVEURS
EXOTIQUES ET
DE LA DIVERSITÉ
GASTRONOMIQUE
QUE LE MONDE
A À LEURS OFFRIR !



La cuisine asiatique notamment, a su conquérir leurs cœurs, se hissant fièrement sur le podium de leurs préférences gastronomiques. En mode snacking, woks, sushis et nouilles s'imposent avec panache, offrant de la praticité et de la variété pour coller à ces envies d'ailleurs.

audacieux pour éveiller les sens et jongler avec nos appétits. En somme : un aller simple pour sortir de notre routine et profiter d'un vrai temps de déconnexion !

La nouvelle offre **Wok & Go de Fleury Michon** s'inscrit dans cette tendance en apportant une vraie rupture. **Ce snacking chaud se veut un mélange**





WOK & GO

MÊME QUAND LE TEMPS PRESSE

LE GOÛT S'EXPRIME

Parce que sa mission est d'aider les hommes à mieux manger chaque jour, Fleury Michon, pionnière des recettes prêtes-à-consommer, a capté le poulx citadin.

Sa réponse ?

Wok & Go, un quatuor de recettes à réchauffer directement dans leurs barquettes en carton, inspirées de la cuisine au wok, une tradition asiatique revisitée avec audace, et inédite au rayon snacking.

Pour ceux qui jonglent avec les deadlines mais rêvent d'escapades gustatives, ces créations sont une promesse de saveurs authentiques et d'équilibre, à savourer sans modération à la pause-déjeuner.

UNE EXPLOSION DE SAVEURS ASIATIQUES SANS COMPROMIS

Embrassant les désirs contemporains d'un repas à la fois riche en goût et bénéfique pour notre corps, l'offre **Wok & Go** et son **Nutri-Score A ou B**, se présente comme le choix des actifs urbains et exigeants.

Chaque recette fait vibrer les traditions wok avec un twist contemporain : riz parfumé d'exception, viandes tendrement émincées, légumes croquants, le tout sublimé par des toppings exquis et des sauces qui font l'âme de la cuisine asiatique.

Élaborées dans le respect des ingrédients, ces nouveautés sans conservateur, sans additif et sans arôme artificiel, garantissent un plaisir sans artifice.

UNE NOUVELLE BARQUETTE QUI CARTONNE !

Parce que manger mieux ne suffit plus, Fleury Michon monte encore son niveau d'exigence, avec **une barquette en carton, entièrement recyclable** et qui passe au micro-ondes pour un repas complet prêt en 2'30.

Une innovation à la fois pratique et durable qui réduit l'usage du plastique de 75 % par rapport aux solutions habituelles : un geste écocitoyen pour un déjeuner engagé !

Avec Wok & Go, la marque ne se contente donc pas de nous régaler. Elle enrichit aussi l'expérience du déjeuner en faisant de chaque bouchée, un pas de plus vers le changement !





4 ESCALES GOURMANDES

POUR APPRÉCIER

LES TRÉSORS CULINAIRES

DE L'ASIE



**DES DÉJEUNERS
QUI BRISENT
LA MONOTONIE
AVEC GOURMANDISE
ET MODERNITÉ :**



C'est ce que propose Fleury Michon avec Wok & Go.

4 créations pour des expériences culinaires enrichies, alliant la praticité d'un repas rapide

à la qualité d'une gastronomie asiatique riche en saveurs.

Fleury Michon réinvente ainsi le snacking, faisant de chaque déjeuner une pause gustative irrésistible.



LA BARQUETTE
QUI CARTONNE !

Évasion asiatique
avec le Wok & Go :

POULET ET RIZ CURRY COCO

Légumes, cacahuètes



Dans le tumulte de la vie active, cette escale gourmande **au cœur de l'Asie du Sud-Est** incarne à merveille la «comfort food».

L'évasion commence par une **base de riz blanc parfumé**, symbole de réconfort et de simplicité. Elle se poursuit avec des **poivrons croquants**, dont les couleurs vives tissent une fresque gustative à la fois réconfortante et exotique. Puis vient la sauce, pièce maîtresse du plat, qui mêle l'**onctuosité du lait de coco au caractère affirmé du curry**. Cette étreinte savoureuse est **sublimée par des éclats de cacahuètes**, offrant une touche à la fois craquante et irrésistible.

Enfin, les **morceaux de poulet rôti, tendres et savoureux**, fusionnent harmonieusement avec les épices soigneusement sélectionnées pour leur richesse aromatique.

Fleury Michon, Wok & Go
«Poulet & Riz, Curry coco»

280G – 3,89 € ↙

2'30 :





**LA BARQUETTE
QUI CARTONNE !**

— Balade urbaine —
avec le Wok & Go :

PORC ET RIZ AIGRE DOUCE

— Légumes, graines de sésame —



Ce wok est la promesse d'une immersion instantanée dans **l'effervescence des marchés de rue asiatiques**.

Le **riz parfumé** sert de fondation, accueillant avec générosité les saveurs audacieuses. Il est escorté par un **défilé de légumes variés - poivrons, pousses de bambou, maïs, champignons noirs, oignons et ananas -**, chacun apportant sa propre texture et son goût unique.

Puis, le **porc, tendre et savoureux**, s'invite dans l'assiette, **enveloppé d'une sauce aigre-douce** où la douceur du sucre s'harmonise avec l'acidité maîtrisée du vinaigre, créant une symphonie de saveurs.

Pour finir, **une pluie de graines de sésame** vient parsemer le tout, ajoutant un contraste de texture et une rondeur en bouche qui captive.

Fleury Michon, Wok & Go
«Porc & Riz, Aigre douce»

280G – 3,89 € ↘

2'30 :

LA BARQUETTE
QUI CARTONNE !

— Découverte japonaise —
avec le Wok & Go :

POULET ET RIZ TERIYAKI

— Légumes, graines de sésame —



Cette recette fait dialoguer les **traditions culinaires japonaises** avec les palais contemporains.

Au cœur de l'assiette, **le riz gourmand** se présente comme un écrin pour les saveurs qui l'entourent. Il est accompagné d'une **poêlée de légumes variés et vivifiants** - shiitakés et champignons noirs, poivrons rouges, fèves de soja et oignons - apportant vitalité et diversité dans l'assiette. **Le poulet rôti, tendre et juteux** se voit, quant à lui, sublimé par **une sauce teriyaki riche et caramélisée**, enveloppant chaque morceau de ses saveurs profondes.

Le tout est **parsemé de graines de sésame**, dont chaque grain apporte son croquant, jouant sur le contraste avec la tendreté de la viande et le fondant du riz.

Fleury Michon, Wok & Go
« Poulet & Riz, Teriyaki »

280G – 3,89 € ↙

2'30 :





**LA BARQUETTE
QUI CARTONNE !**

— Escapade thaïlandaise —
avec le Wok & Go :

LÉGUMES ET RIZ VÉGÉ THAÏ

— Cacahuètes —



Ce wok est une **célébration de la diversité végétale asiatique**. Un festival de couleurs et de textures qui honore la cuisine thaïlandaise.

Le plat s'ouvre sur un **riz blanc aérien**, offrant une base à la fois légère et nourrissante, parfaite pour accueillir **les poivrons rouges et jaunes, les carottes croquantes, les châtaignes d'eau et les tendres fèves de soja**.

Une mosaïque de saveurs et de textures dans laquelle chaque légume est habilement associé à la **sauce soja et au gingembre**, créant une harmonie entre douceur et chaleur.

Pour une touche finale à la fois rustique et raffinée, **les cacahuètes croquantes** ajoutent un contraste texturé, délicieusement addictif.

Fleury Michon, Wok & Go
«Légumes & Riz, Végé thaï»

280G – 3,89 € ↙

