



Communiqué de presse

Bridor a célébré son 40^{ème} anniversaire en Amérique du Nord et confirme ainsi son accélération aux Etats-Unis et au Canada

Depuis 1984, Bridor fabrique des pains et des viennoiseries de qualité supérieure, commercialisés dans plus de 100 pays et destinés aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et de la grande distribution. En Amérique du Nord, Bridor dispose déjà de quatre usines, dont deux aux États-Unis (Connecticut et New Jersey) et deux au Canada (Québec).

Rennes, le 15 octobre 2024 – Début octobre, Bridor célébrait son quarantième anniversaire au sein de son siège social nord-américain à Boucherville, près de Montréal, entouré de plusieurs chefs de l'Académie Culinaire de France (ACF). Présent pour l'occasion, Louis Le Duff, président et fondateur du Groupe Le Duff, a rappelé le chemin parcouru par l'entreprise depuis sa création en 1984.

Invités de prestige : Bridor entouré des chefs de renom



Au reflet de son engagement en faveur de l'excellence culinaire et du respect des savoir-faire traditionnels, Bridor a accueilli des personnalités éminentes du monde de la gastronomie. Parmi les invités de renom figuraient **Jean-François Girardin**, président de la Société nationale des Meilleurs ouvriers de France (MOF) ; **Davy Tissot**, MOF et Bocuse d'or 2021 ; et **Fabrice Prochasson**, président de l'ACF Monde.

À quelques jours de la Journée mondiale du pain, la présence de **Frédéric Lalos**, MOF en boulangerie avec qui Bridor a développé des pains aux qualités boulangère exceptionnelles, a aussi été très remarquée. **Jean-Jacques Massé**, MOF et ambassadeur de l'Académie culinaire Le Duff, était également présent pour cette célébration.

Depuis ses débuts, Bridor a fait de la qualité une priorité absolue. Consciente de l'importance de former une relève compétente, rigoureuse et passionnée, l'entreprise s'engage sans relâche en faveur de la transmission des savoir-faire. La création du Campus Bridor en est la démonstration, et l'entreprise a franchi un nouveau cap en annonçant l'ouverture d'une nouvelle Académie Culinaire à Montréal dans l'année à venir.



Une recette gagnante

« La réussite de Bridor repose sur trois piliers », a déclaré Louis Le Duff. « D'abord, nous innovons en permanence en sélectionnant les meilleures matières premières pour nos produits. Ensuite, nous nous adaptons à l'évolution des modes de consommation et anticipons les tendances et les besoins des consommateurs. Nous sommes fiers d'être présents dans les plus grands restaurants et hôtels 4, 5 et 6 étoiles à travers le monde. Enfin, la supériorité de nos produits est non négociable. Elle s'articule autour de trois dimensions essentielles : le goût, la qualité et la santé. »

En Amérique du Nord, Bridor propose une large gamme de 220 viennoiseries et 185 variétés de pains, toutes élaborées dans le respect rigoureux des règles de la boulangerie artisanale : pétrissage lent, respect de pâtes, laminage doux, fermentation lente.

Bridor accélère aux États-Unis

La dynamique nord-américaine de Bridor se renforce avec l'ambition d'embaucher 800 nouveaux collaborateurs au cours des cinq prochaines années, dont une centaine pour son siège social de Boucherville. Deux nouvelles usines sont également prévues dans le sud des États-Unis, témoignant de l'accélération de la croissance de l'entreprise sur ce marché stratégique.

Recettes & Transmission : Meilleur livre de recettes au monde en 2023



À l'occasion des 40 ans de BRIDOR en Amérique du Nord, le fonds de dotation Louis LE DUFF a eu le plaisir d'offrir le livre de *Recettes & Transmission des meilleurs ouvriers de France*, élu meilleur livre au monde en association avec des Chefs (2023, Gourmand Awards).

Photo : Louis Le Duff, président et fondateur du Groupe LE DUFF, et Maryvonne Le Duff, Présidente du Fonds de Dotation Louis LE DUFF, dédiquant le livre Recettes & Transmission des meilleurs ouvriers de France.

À PROPOS DE BRIDOR

Filiale du Groupe LE DUFF, Bridor associe depuis 40 ans sa force de fabrication à grande échelle et la virtuosité de son expertise en boulangerie. À partir de ses différents sites de production dans le monde, l'entreprise propose des produits de qualité supérieure inspirés des cultures boulangères du monde à destination des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et de la GMS. Louis Le Duff a fondé BRIDOR en 1984. L'entreprise compte 4 500 collaborateurs et est présente dans 100 pays.



À PROPOS DU GROUPE LE DUFF

Le Groupe LE DUFF est un acteur industriel majeur de l'agroalimentaire ainsi que de la restauration. Fondé en 1976 par Louis Le Duff, le Groupe est présent dans plus de 100 pays, réalise un chiffre d'affaires annuel de près de 3 milliards d'euros (2024), possède 18 sites de production et emploie plus de 19 000 collaborateurs dans le monde. Le Groupe doit son succès à ses chaînes de restaurants (*Brioche Dorée, Del Arte, Fournil de Pierre, La Madeleine aux USA...*) ainsi qu'à son pôle industriel alimentaire : BRIDOR, fabricant de produits de boulangerie premiums destinés aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et de la grande distribution ; et CITÉ GOURMANDE et FRIAL qui conçoivent des légumes et plats cuisinés façon terroir.