Carte d'Or® devient Carte d'Or® Atelier, et veut replacer la glace au cœur de la création en restauration

PARIS, LE 18 NOVEMBRE 2026

En janvier 2027, Carte d'Or® professionnel dévoilera le premier rebranding de son histoire. Avec Carte d'Or® Atelier, la marque fait évoluer son identité et son offre pour affirmer un positionnement plus moderne auprès des professionnels, revaloriser la glace en restauration et en faire un véritable ingrédient de création pour les chefs.

CARTE D'OR® ATELIER VEUT MODERNISER LE MARCHÉ ET REVALORISER LA GLACE DANS LA CRÉATIVITÉ DES CHEFS ET DANS LES NOUVEAUX MOMENTS DE CONSOMMATION

Créée en France en 1978 pour accompagner les professionnels de la restauration, Carte d'Or® ouvre un nouveau chapitre. Avec sa nouvelle signature, Carte d'Or® Atelier, la marque entend inspirer les chefs, leur proposer des recettes en phase avec les évolutions des goûts et des usages, et replacer la glace au cœur de leurs créations : non plus seulement comme une composante du dessert, mais comme un ingrédient à part entière, capable d'en inspirer le goût, la texture et la présentation.

Cette stratégie se traduit par une nouvelle identité visuelle, de nouveaux emballages et une offre repensée. La marque réinterprète notamment pour son offre professionnelle, aux côtés du chef pâtissier Christophe Adam, son parfum emblématique : la vanille, en deux déclinaisons Vanille Bourbon Signature et Vanille Bourbon Création, et lance deux nouvelles saveurs tendance : une crème glacée Matcha et un sorbet Citron & Yuzu. Une évolution destinée à exprimer davantage son savoir-faire et son exigence, tout en offrant aux professionnels de nouvelles pistes pour enrichir leurs cartes et renouveler l'expérience du dessert glacé, en phase avec l'évolution des usages et des goûts des professionnels comme des consommateurs.

Elena Rakocevic, directrice marketing de The Magnum Ice Cream Company (TMICC) déclare *« Avec Carte d'Or® Atelier, nous voulons changer le regard porté sur la glace en restauration et lui redonner toute sa place dans la création des chefs. Nous souhaitons les accompagner avec une marque plus affirmée, des recettes exigeantes et de nouvelles sources d'inspiration pour faire évoluer leurs cartes. Nous voulons aussi faire découvrir la glace dans de nouveaux lieux et à de nouveaux moments de consommation, notamment dans les coffee shops, où elle peut s'inviter dans des boissons gourmandes* ».

TROIS AXES POUR AFFIRMER LE NOUVEAU POSITIONNEMENT DE LA MARQUE

Une nouvelle identité pour les professionnels.

Carte d'Or® adopte la signature Carte d'Or® Atelier, avec un nouvel univers visuel et de nouveaux emballages. Cette évolution traduit la montée en gamme de la marque et met davantage en avant son savoir-faire glacier, sa qualité et la créativité qu'elle souhaite partager avec les chefs, tout en restant fidèle à son ADN généreux et accessible.

La vanille Carte d'Or®, un grand classique réinventé par un grand chef : Christophe Adam

Parfum historique et incontournable des cartes de desserts, la vanille a fait l'objet d'un travail approfondi sur le goût, la texture et l'apparence. La réflexion sur ce parfum iconique a été menée avec le chef pâtissier Christophe Adam, ambassadeur de la marque. Cette collaboration porte sur la manière dont une glace peut trouver sa place dans une création : en apportant goût et texture, tout en restant une base fiable pour le travail du chef. La gamme Vanille se décline désormais en deux parfums complémentaires, pensés pour répondre à différents usages en restauration :

- **Vanille Bourbon Signature :** la recette la plus intense, avec un profil Bourbon riche et une forte persistance aromatique. Avec 20 % de crème française, sa texture généreuse en fait une vanille de dégustation, pensée pour tenir le premier rôle dans les desserts.

- **Vanille Bourbon Création :** plus douce et généreuse, elle associe une texture crémeuse à de légères notes de Bourbon. Avec 13 % de crème française, elle accompagne aussi bien un dessert qu'une boisson et se prête aux associations.

Matcha et Yuzu : des saveurs dans l'air du temps pour accompagner l'évolution des usages

Carte d'Or® Atelier, élargit également son offre avec deux parfums inspirés de saveurs contemporaines.

- **Une crème glacée Matcha**, élaborée à partir de matcha cérémoniel, sans colorant ni arôme ajouté, cette nouvelle recette du lait français issu de l'usine de Saint-Dizier. Ce nouveau parfum permet d'apporter une note végétale aux desserts. Le matcha connaît en effet une forte dynamique d'innovation, avec plus de 400 lancements de produits autour de cette saveur au cours des six derniers mois.
- **Le sorbet Citron & Yuzu,** marie la fraîcheur du citron aux notes douces et acidulées du yuzu. Ce sorbet certifié vegan s'inscrit lui aussi dans une tendance qui dépasse l'univers de la glace : le yuzu gagne du terrain dans les desserts réfrigérés, la confiserie et le chocolat.

Ces deux parfums offrent aux professionnels de nouvelles pistes pour renouveler leurs desserts et explorer des usages inspirés des tendances actuelles, notamment asiatiques dans l'univers des cafés et nouveaux lieux de consommation.

CARTE D'OR® ATELIER, UNE EXPERTISE FRANÇAISE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

Avec Carte d'Or® Atelier, The Magnum Ice Cream Company (TMICC) poursuit ses ambitions en tant que leader du secteur de la glace et vient répondre aux besoins des restaurateurs pour accompagner l'évolution des usages.

La marque entend poursuivre son accompagnement des chefs et de ses partenaires actuels, tout en développant sa présence dans de nouveaux lieux de consommation, comme les coffee shops et les restaurants à thème. Elle souhaite également explorer de nouveaux usages, notamment dans les boissons gourmandes telles que les frappés et les bubble teas.

Sa gamme professionnelle compte 42 références, des parfums classiques aux propositions plus contemporaines. Les glaces Carte d'Or® Atelier sont fabriquées au sein de l'usine de The Magnum Ice Cream Company à Saint-Dizier. Cette production française s'inscrit dans l'engagement de TMICC à proposer aux professionnels une qualité constante tout au long de l'année.

-FIN-

A propos de The Magnum Ice Cream Company : The Magnum Ice Cream Company est le premier acteur mondial de la glace, avec un portefeuille inégalé de marques iconiques dont Magnum, Ben & Jerry's, Wall's (Miko pour la France) et Cornetto, disponibles dans plus de 80 pays et soutenues par une flotte mondiale d'environ 3 millions de congélateurs. En France, The Magnum Ice Cream Company s'appuie sur une organisation engagée de près de 400 collaborateurs présents au siège à Paris, sur le terrain et au cœur de son usine Cogesal-Miko à Saint-Dizier. Grâce à la puissance de ses marques associée à la proximité et l'expertise de ses partenaires et clients, notamment en hors domicile, The Magnum Ice Cream Company dispose de tous les atouts pour renforcer son leadership sur le marché de la glace en France et partout dans le monde.