



## La Perruche s'envole aux côtés du Chef pâtissier Angelo Musa

La marque premium de sucre roux signe une collaboration inédite avec le Champion du Monde de la Pâtisserie et Meilleur Ouvrier de France pâtissier - confiseur. À la recherche permanente d'excellence et de raffinement, Angelo Musa devient l'ambassadeur du sucre de canne la Perruche et scelle la rencontre inédite d'un chef pâtissier d'exception et d'une marque iconique.

### La Perruche : de la gourmandise naît un art

Depuis sa création, la Perruche n'a jamais rompu avec la recherche permanente de l'excellence et n'a eu de cesse d'écrire les pages de son histoire commencée au 19<sup>ème</sup> siècle.

Originaire de la Réunion, le savoir-faire la Perruche est préservé depuis ses débuts. En 1889, la saveur unique des sucres roux de canne permet de décrocher plusieurs médailles à l'exposition universelle de Paris. Cette reconnaissance exceptionnelle donne le jour, l'année suivante, à la marque " la Perruche ".

La Perruche fait partie de notre patrimoine culinaire et culturel depuis plus de 130 ans. Symbole de l'excellence et de la gastronomie française, et marque fondatrice du segment Pure Canne grâce à ses 2 produits phares : la Cassonade et les morceaux irréguliers, les sucres la Perruche sont devenus l'emblème et le signe du plus grand raffinement.

La marque s'exporte aujourd'hui dans plus de 50 pays, s'invitant sur nos terrasses françaises comme dans les restaurants et hôtels les plus renommés des 5 continents.

### Angelo Musa : un orfèvre du goût

Avec pour devise " capturer le goût au travers des textures ", Angelo Musa est auréolé des titres les plus prestigieux : Champion du Monde de la Pâtisserie en 2003 et Un des Meilleurs Ouvriers de France en 2007. Véritable

électron libre, il redéfinit sans cesse les contours de sa pâtisserie pour en faire naître un genre nouveau, alliance de sa passion et de son expertise. Angelo Musa est un des auteurs majeurs ayant contribué

à redessiner la pâtisserie moderne. Son fait d'armes, le Paris-Brest où il a retravaillé une mousseline très légère avec un insert de praliné pour plus de gourmandise.



### La Perruche X Angelo Musa



*Incarnant ces valeurs communes de tradition et d'excellence en France et à l'international, la Perruche et Angelo Musa sont animés par cette même passion de sublimer la gastronomie française. C'est donc naturellement que l'idée est venue au Chef et à la Perruche de créer ensemble de nouvelles recettes signatures, qui contribueront à sublimer les sucres de canne, l'artisanat et le savoir-faire la Perruche, en inspirant les professionnels des métiers de bouche*



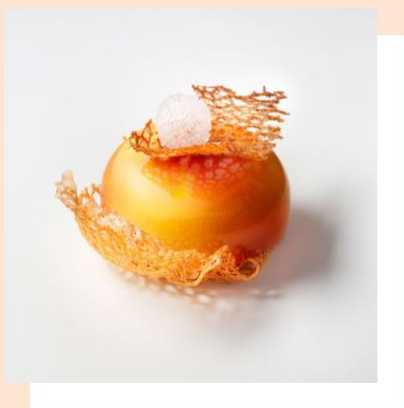
Capucine Duchesne | Chef de Groupe Marketing B2C (TSF)

français et internationaux pour leurs desserts sucrés.

# Deux recettes signatures la Perruche incarnant toute l'élégance et la richesse de la pâtisserie française

En termes de goût, la Cassonade la Perruche est unique : elle n'a pas seulement un pouvoir sucrant, elle apporte surtout un véritable relief par ses notes vanillées et de caramel. Sa texture croquante lui offre tout son caractère, et son parfum de vanille, tout son raffinement. La vanille étant mon ingrédient de prédilection, je suis particulièrement heureux et curieux de créer de nouvelles recettes avec le sucre Cassonade la

Perruche. Angelo Musa | Chef Pâtissier



## Le 100% la Perruche

Le 100% m'est apparu comme une évidence pour rendre hommage au savoir-faire plus que centenaire de la Perruche. Ce dessert révèle toute la quintessence du Pure Canne, grâce à un jeu de quatre textures autour de la Cassonade la Perruche, utilisée comme ingrédient majeur pour ce dessert, dont la puissance de goût et le parfum exultent jusqu'à la dernière bouchée de son cœur onctueux d'une crème caramel-banane. La Perruche 100%

Angelo Gourmand Musa | Chef Pâtissier

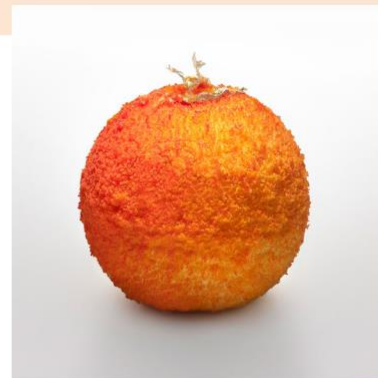


## La Merveille Orange-Rhum

Avec sa fine coque de meringue au sucre Cassonade et aux zestes d'orange, la découverte de la Merveille Orange-Rhum invite d'abord à l'émerveillement avec sa forme sphérique à la couleur chaude ambrée. Sa dégustation est une expérience sensorielle unique grâce au mariage d'oranges confites fragrances et d'une crème au beurre légère au sucre Cassonade, avec une pointe de rhum pour lier le caractère à la gourmandise. Chaque bouchée offre une délicate sensation de croquant et des notes d'agrumes épicés, qui perdurent

en bouche.

Angelo Musa | Chef Pâtissier



Pour découvrir l'univers la Perruche et les actualités de la marque : rendez-vous sur le site [laperruche.fr](http://laperruche.fr) et sur la page dédiée Instagram @laperruchefr

Laissez-vous aller à la gourmandise en découvrant l'univers du Chef Pâtissier Angelo Musa sur Instagram et Facebook @angelomusaofficial.

### A propos de la Perruche

La Perruche est la marque de sucre de canne la plus connue à l'international\*. Commercialisée tant en GMS qu'en RHF, elle remporte unanimement les suffrages et est présente dans plus de 50 pays. Marque fondatrice du segment canne depuis plus de 130 ans, elle séduit par sa couleur délicieusement ambrée et ses notes aromatiques de vanille Bourbon et de caramel.

Pour plus d'informations : [www.laperruche.fr](http://www.laperruche.fr)

### A propos du groupe Tereos

Avec comme vision à long terme la valorisation des matières premières agricoles et le développement de produits de qualité pour les secteurs de l'alimentation, de la santé et des énergies renouvelables, Tereos figure parmi les leaders des marchés du sucre, de l'alcool et de l'amidon. Les engagements sociétaux et environnementaux du Groupe contribuent à la performance de l'entreprise dans la durée tout en renforçant sa contribution en tant qu'acteur responsable. Groupe coopératif, Tereos rassemble 12 000 associés coopérateurs et dispose d'un savoir-faire reconnu dans la transformation de la betterave, de la canne, des céréales et de la pomme de terre. Grâce à ses 48 sites industriels, une implantation dans 18 pays et l'engagement de ses 23 000 collaborateurs, Tereos accompagne ses clients au plus près de leurs marchés avec une gamme de produits large et complémentaire. En 2020/21, Tereos a réalisé un chiffre d'affaires de 4,3 milliards d'euros.

Pour plus d'informations : [www.tereos.com](http://www.tereos.com)