

LE PETIT CARRÉ DE PÂTE SIGNÉ ALPINA QUI A SU SÉDUIRE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMERCIALE

Comment Alpina s'est invitée autour des plus grandes tabl(é)es grâce à son crozet gourmand et facile à cuisiner.



EN BREF

- Une nouvelle méthode de cuisson proposée par Alpina et le chef Romain Fiate.
- La croziflette® est une recette propriété d'Alpina Savoie.
- En 2023, Alpina relance sa campagne « Crozets des régions ».

Alpina, plus emblématique fabricant de crozets français est aujourd'hui le fournisseur principal des chefs. Forte des relations étroites qu'elle entretient avec ces derniers, elle s'est sans cesse adaptée en proposant dès le début des années 2000 un format de crozets répondant aux besoins de la restauration collective et commerciale.

Les valeurs de partage et de transmission au cœur du travail d'Alpina depuis 1844, sont incarnées par la cocréation de recettes savoureuses avec les cuisiniers de tous horizons, à l'image de sa caractéristique croziflette®. Des recettes qui participent à la démocratisation du plus célèbre petit carré de pâte de Savoie.

CROZETS ET CHEFS : QUAND L'UNION FAIT SA FORCE

Depuis sa création, Alpina entretient une relation singulière avec les chefs, conférant à la PME française la position de leader sur le marché des crozets.

Ayant à cœur de proposer des produits faciles d'utilisation et des recettes originales et gourmandes, la PME s'associe régulièrement à des chefs de restauration collective et commerciale pour répondre au mieux à leurs attentes respectives. Ainsi, en 2023, Alpina et Romain Fiatte, chef au lycée Jules Haag de Besançon, dévoile une nouvelle méthode de cuisson, plus pratique, mieux adaptée aux contraintes de la restauration collective. Une astuce partagée en exclusivité par Alpina et adaptée pour tous types de gratins de crozets !



L'ASTUCE TOQUÉE !

- La veille du service : Cuire 10 min les crozets dans l'eau bouillante.
- Le jour du service : Assembler les ingrédients froids souhaités en croziflette ou en gratin
- Enfourner pendant 1 heure à 160° pour finaliser la cuisson
- C'est prêt !



Fort de ce lien unique avec le secteur de la restauration, Alpina a invité les chefs à s'approprier son emblématique recette de la croziflette®. Avec la campagne « Le Crozet des régions » déployée en 2022, elle propose un tour de France des saveurs pour mettre à l'honneur le crozet et les produits régionaux. Une initiative saluée et approuvée par les cuisiniers de toute la France, qui ont su redoubler de créativité pour réinventer cette recette traditionnelle... et qui souhaitent remettre le couvert en 2023 !

LE SAVIEZ-VOUS ?

Alpina est la créatrice de la croziflette®, une recette propriétaire chouchoutée et adorée des Français dont l'appellation est déposée et protégée par Alpina à l'INPI depuis 2002.



L'INCONTOURNABLE CROZIFLETTE® SAVOYARDE



INGRÉDIENTS (10 personnes) :

300 g de Crozets sarrasin Alpina Savoie
300 g de Crozets nature Alpina Savoie
500g de lardons
Reblochon
Crème fraîche
Oignon, sel, poivre

PRÉPARATION

1. Cuire les Crozets 15 minutes à l'eau bouillante salée (4 fois le volume de Crozets).
2. Émincer l'oignon, et couper le reblochon en dés.
3. Faire revenir l'oignon émincé et les lardons.
4. Égoutter les Crozets.
5. Les verser dans un grand plat à gratin, ajouter les lardons, l'oignon, la moitié des dés de Reblochon et la crème fraîche.
6. Mélanger et poser un Reblochon coupé en deux sur le dessus.
7. Faire gratiner 5 à 10 min à 180°C.
8. Servir accompagné d'une salade.

LA CROZIFLETTE® NORDISTE

INGRÉDIENTS (10 personnes) :

600g Crozets Nature Alpina Savoie
Maroilles
Lardons fumés
Champignons de Paris
Crème fraîche
Vin blanc
Oignons jaunes, sel, poivre

PRÉPARATION

1. Cuire les crozets 15 min à l'eau bouillante salée (10 fois le volume de crozets)
2. Émincer les oignons et les faire revenir avec les lardons et les champignons coupés en lamelles au préalable.
3. Couper le ½ maroilles en 3 dans le sens de l'épaisseur. Couper la tranche du centre en cube.
4. Déglacer au vin blanc.
5. Dans un plat à gratin, le mélange oignon-lardons-champignons, la crème fraîche et les dés de maroilles.
6. Égoutter les crozets et les ajouter au mélange précédent et déposer sur le dessus les 2 morceaux de Maroilles restants.
7. Faire gratiner 15 à 20 minutes à 200°.
8. Servir accompagné d'une salade d'endives.



PLUS QU'UN PLAT, UN MOMENT DE PARTAGE

Pour créer une ambiance chaleureuse et festive lors du service, Alpina Solutions Pro propose des kits animation exclusifs « Croziflette® » dédiés à la restauration collective. Au programme : banderoles de fanions, lunettes, chapeaux festifs et tabliers de cuisine, pour transporter les convives au pied des montagnes de Savoie !



Le crozet s'adapte à son époque

Une identité locale soutenue par Alpina, qui sollicite également les chefs pour imaginer des recettes revisitant le petit carré, loin de la traditionnelle croziflette®. Des créations originales sucrées ou salées pour inspirer et égayer les papilles des convives, des petites aux plus grandes tablées !

POËLÉE DE CROZETS AUX POIS CHICHES ET PATATES DOUCES RÔTIES

INGRÉDIENTS (10 personnes)

600g de Crozets Bio Alpina Savoie
400g de patates douces coupées en petits dés
200g de pois chiches
2 oignons jaunes émincés
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
1 botte de persil plat frais, ou persil sec
Huile d'olive
Sel, poivre

PRÉPARATION :

1. Faire cuire les Crozets dans de l'eau bouillante pendant 15 minutes.
2. Pendant ce temps, faire revenir l'oignon dans de l'huile d'olive à feu moyen pendant 2 minutes
3. Ajouter les dés de patates douces, les pois chiches, le cumin, puis saler & poivrer et laisser rissoler pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que les patates douces soient tendres.
4. Ajouter les Crozets égouttés, une cuillère à soupe d'huile d'olive, puis mélanger.
5. Parsemer de persil ciselé ou persil sec.



LES CROZETS ALPINA, L'ÉPOPÉE DU PLACARD AU COMPTOIR

Leader de la production du crozet en France, Alpina présente, une gamme destinée aux restaurateurs. Ayant à cœur de valoriser ce produit né dans les vallées savoyardes au 17^{ème} siècle, véritable source d'inspiration pour les chefs, Alpina a accéléré sa production au début du siècle.

Grâce à ses packs grand format, plus adaptés aux besoins de la restauration collective et commerciale, elle poursuit aujourd'hui sa mission, débutée dès les années 80 auprès du grand public : démocratiser l'usage du crozet.

LA GAMME CROZETS RHD



Crozets Nature Sac
(2kg et 5kg)



Crozets Sarrasin Sac
(2kg et 5 kg)



Crozets Bio Sac
(5 kg)

Préparé à partir de produits locaux, issus de filières françaises, le crozet est composé : d'une semoule de blé dur, d'une farine de blé tendre, d'eau et d'œufs français de poules élevées en plein air. Alpina assure la qualité et la traçabilité complète de ses matières premières grâce à ses filières, pour réaliser une pâte savoureuse façonnée en crozets dans le respect de la tradition, au sein de son atelier à Chambéry.

A PROPOS D'ALPINA SOLUTIONS PRO :

Fondée en 1844 à Chambéry, Alpina Savoie fabrique des pâtes avec du blé exclusivement français, dans le respect de la nature, de ses producteurs et de la santé des consommateurs, grâce à la mise en place d'une filière céréale (blé dur) exigeante, garantissant un juste revenu aux agriculteurs dans la durée. Alpina Solutions Pro, marque RHF d'Alpina a pour ambition de proposer à ses clients des solutions pour faciliter et inspirer une assiette plus saine, végétale et durable. Alpina met au service du collectif des gammes spécifiques dédiées aux professionnels de la restauration. Un portefeuille produit 100% éligible Egalim, HVE et bio de France qui répond à ces enjeux clés avec la gamme des emblématiques Crozets, marquant son savoir-faire historique, les Astucieuses, solution qui se réhydrate à froid et les Végétales mixant blé dur et pois chiches pour faciliter la mise en œuvre de menus végétariens gourmands. La PME fait partie du cercle très restreint des entreprises plus que centenaires, c'est le plus ancien semoulier - pastier de France et maîtrise l'ensemble de la fabrication, elle possède l'un des cinq derniers moulins de blé dur français. Résolument engagée dès l'amont de sa production, Alpina assure la qualité de ses produits grâce des céréales issus de filières françaises cultivées durablement. Plus d'informations : www.alpina-savoie-pro.com