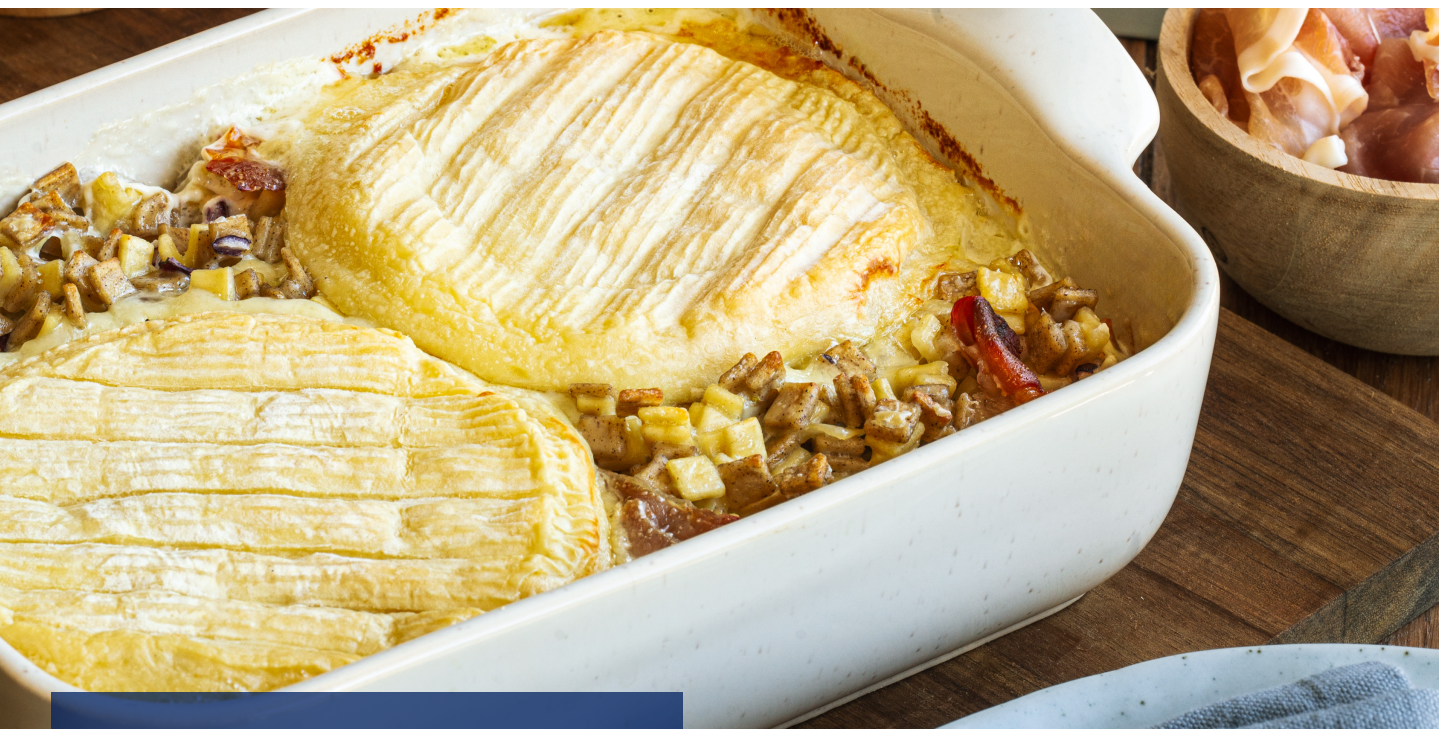


LE CROZET ALPINA : UN ATOUT CULINAIRE DANS LA MANCHE DES CHEFS

Alpina Solutions Pro sera au salon Alpin 2025 pour présenter
sa première croziflette® sans pré-cuisson



EN BREF

- Cette année le crozet est **mis à l'honneur au salon Alpin 2025 du 3 au 6 novembre** à Albertville.
- En quelques années, le crozet est devenu un **incontournable du garde-manger des Chefs !**
- Alpina Solutions Pro a **mis au point avec Rational** une toute **nouvelle technique de préparation** particulièrement pratique : **une croziflette® au four sans pré-cuisson des crozets.**

Et si le crozet était **l'ingrédient tendance et incontournable de 2026 ?**

Ce petit carré de pâte signé Alpina Solutions Pro, **leader du marché**, s'est octroyé une **place de choix ces dernières années à la table des Chefs**, indépendants comme étoilés.

Produit apprécié dans sa région d'origine, la Savoie, **le crozet se décline sous toutes ses formes et saveurs**, et au-delà de ses frontières régionales. En version croziflette® pour les plus puristes, **en risotto ou en accompagnement** pour les plus élaborés et **même en dessert pour les plus créatifs** : le crozet est devenu un incontournable du garde-manger des Chefs !

LA CROZIFLETTE® ALPINA SANS PRÉ-CUISSON DES CROZETS POUR FACILITER LA VIE DES CHEFS

En 2025, **trois mots résonnent en cuisine : tendance, gourmandise et praticité** ! Pour concilier ces trois éléments, Alpina Solutions Pro **a mis au point avec Rational** une toute **nouvelle technique de préparation** particulièrement pratique : **une croziflette® au four sans pré-cuisson des crozets à l'eau**. Véritable incarnation de la recette « tout-en-un », la croziflette® séduit tous les gourmands, en ville comme en station, et met à l'honneur ce petit carré de pâte emblématique de la Savoie.

Une **réflexion menée autour de son incontournable crozet**, dont la consommation est en nette croissance ces dernières années (plus de 3 millions de repas servis à base de crozet en 2023).

Un **petit carré de pâte qui a tout bon** :

- Recette 100% locale,
- Permet de préparer des grands plats conviviaux qui facilitent les préparations pour les restaurateurs,
- Toujours plus facile à cuisiner.



Une **technique développée** en interne **par Olivia Prezelin**, responsable R&D Alpina Solutions Pro qui a souhaité développer **un programme « clef en main »**. Pour une croziflette® ou un gratin gourmand, **prêt en un tournemain** !

POUR ADAPTER LE PROGRAMME À SON FOUR

- Faire cuire à chaleur mixte à **150°C (40% d'humidité)**
- Gratiner 5 min à 267°C à chaleur sèche
- Placer le plat ensuite en étuve à 67°C pendant 30 minutes pour un aspect moins crémeux

LE CROZET ALPINA S'INVITE AU SALON ALPIN 2025 POUR RÉGALER LES GOURMANDS

Rendez-vous incontournable de la région de l'hôtellerie et des métiers de bouche, le salon Alpin est le point de rencontre pour les fournisseurs et acteurs du tourisme hivernal en Savoie. Cette année **le crozet Alpina y sera d'ailleurs mis à l'honneur**.

Venez à la rencontre du **Chef Yannick Stottner**, **Gaëlle Perrin**, directrice générale adjointe d'Alpina Solutions Pro, et **Elsa Deshière**, chef de groupe marketing, au Salon Alpin, du 3 au 6 novembre prochain de 9h à 19h.

Halle Olympique d'Albertville –
Hall 1 / Stand 15.

Aux côtés de la Polenta, autres spécialités de la marque, le crozet Alpina sera cuisiné et proposé par le Chef Yannick Stottner au cours d'un atelier showcooking. Un **atelier culinaire au cours duquel le Chef livrera son interprétation de la croziflette® au four ainsi que ses conseils**.

« Ce que j'aime dans les produits Alpina c'est tout d'abord leur goût authentique, incomparable et unique. Ce sont les pâtes que j'adore utiliser dans mes créations culinaires ou mes moments de partages et de découvertes avec les connaisseurs de pâtes ! C'est un produit que je respecte, et qui nécessite une cuisson juste, une utilisation saine, pour avoir un résultat à la hauteur de tout le travail fait en amont par les centaines de petites mains pour sa fabrication. » **confie Yannick Stottner, chef cuisinier et showcooker sur le stand Alpina pour le salon Alpin.**



UN PRODUIT RÉGIONAL EMBLÉMATIQUE SUBLIMÉ PAR ALPINA

Emblème de la Savoie, le crozet est **issu d'un savoir-faire local unique** transmis chez Alpina, de génération en génération et fabriqué dans le respect de la tradition, au sein de son atelier de fabrication à Chambéry. **Préparé à partir de produits locaux, issus de filières françaises**, il est composé : d'une **semoule de blé dur**, d'une **farine de blé tendre** 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.

Ayant à cœur de faire connaître la gastronomie locale au plus grand nombre, Alpina Solutions Pro propose cette année et en exclusivité lors du Salon Alpin **un livret de recettes 100% régionales twistées à la sauce Alpina**. Au programme **Matouille aux crozets**, **croziflette®**, ou encore **Matafin de Polenta**, Alpina continue de démontrer que la culinarité et la valorisation du patrimoine de sa région reste centrale pour l'entreprise. Avec ces créations, Alpina confirme sa volonté de revisiter le patrimoine savoyard pour le faire rayonner dans les cuisines de demain.



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 cultivés durablement. Plus d'informations : www.alpina-savoie-pro.com