

## Electrolux équipe les nouveaux locaux de Very Foody, rue de la Favorite à LYON 5°

***Very Foody est une entreprise d'innovations culinaires mêlant créativité gustative et industrialisation des process, tout en tenant compte du consommateur final (goûts, santé, ...), et de la durabilité des produits. Electrolux portant les mêmes valeurs, a renouvelé son partenariat en mettant à disposition l'équipement électroménager des nouveaux locaux de Very Foody, rue de la Favorite à LYON 5°.***

Quand Aurélie d'Assignies a créé Very Foody en 2016, son métier de cheffe de cuisine lui a soufflé l'envie de concilier créativité des chefs, et expertise des ingénieurs agroalimentaires. C'est encore aujourd'hui ce qui fait la différence de l'entreprise sur le marché, car plus que des innovations alimentaires ce sont des innovations culinaires que propose Very Foody à ses clients.

### **Very Foody, nouveau siège à Lyon**

Cette entreprise en plein essor, commençait à manquer de place à Sainte-Foy-lès-Lyon dans ses anciens locaux. C'est rue de la Favorite à LYON 5° que l'on retrouve toute l'équipe qui bénéficie désormais de 150 m<sup>2</sup> de laboratoire et stockage (contre 60 m<sup>2</sup> précédemment), en plus des bureaux.

Le nouvel espace plus fonctionnel comprend une zone d'accueil avec son échantillothèque unique créée par Very Foody, et MH3 DESIGN, architecte spécialisé dans le retail. L'espace a été pensé comme un showroom avec présentation des équipements et ingrédients. Ces derniers ont été sélectionnés partout dans le Monde et avec grand soin par l'équipe Very Foody. Ils sont novateurs, cassent les codes habituels de l'alimentaire et sont partie prenante de la démarche écoresponsable que met en œuvre Very Foody pour ses clients, notamment grâce au « *clean label* ».

Juste après, trône un îlot central où les ingénieurs en recherche et développement et chefs cuisiniers peuvent effectuer les tests. La surface permet de mener plusieurs projets de front. Plus on avance dans le laboratoire, plus les équipements deviennent techniques.

Vient ensuite la partie dédiée aux recherches scientifiques indispensables aux prototypages agroalimentaires.

### **Un partenariat avec Electrolux pour un équipement à la pointe**

Electrolux, acteur incontournable de l'électroménager, a, dès le début de l'aventure, soutenu Very Foody. En effet, Electrolux était déjà le partenaire depuis 2013 de l'école de cuisine précédemment créée par Aurélie d'Assignies. Electrolux souhaitait créer des formations pour ses vendeurs et clients finaux, *in situ* et c'est ainsi qu'est née la collaboration. « *C'était l'occasion de s'associer à des experts pédagogues et passionnés, en vue de promouvoir une cuisine du quotidien, savoureuse et éco-responsable. En effet, l'engagement d'Electrolux est de faire de l'alimentation durable le premier choix des consommateurs.* », commente **Alexandra de Chazeaux, Directrice Marketing et Communication pour Electrolux.**

Electrolux a renouvelé son partenariat en mettant à disposition des réfrigérateurs, hottes aspirantes, mais aussi par exemple la **Plaque de cuisson Induction Série 900 SensePro® 80 cm\***, qui permet une cuisine de précision grâce à sa sonde, ou encore le **Four Encastrable Combiné Vapeur 800 SteamBoost®, de la gamme Ecoline\*\***, qui offre une possibilité de cuisine plus saine.

« L'équipement électroménager que nous fournit Electrolux depuis plusieurs années permet d'asseoir notre crédibilité. La marque est reconnue des professionnels et propose des produits hauts de gamme. », mentionne **Aurélié d'Assignies, dirigeante et fondatrice de Very Foody**. Spécialisées dans les recettes saines, Very Foody et Electrolux partagent des valeurs communes de la cuisson à la dégustation.

**\* Plaque de cuisson Induction Série 900 SensePro® 80 cm :**

Cuisine de précision grâce à la table 900 SensePro®. La sonde de cuisson sans fil mesure la température à cœur des aliments. Quel que soit le plat, de la cuisson sous vide ou saisie, il sera un véritable commis de cuisine à domicile. En sélectionnant la préparation via l'écran tactile, la table pilote la sonde sans fil pour une cuisson maîtrisée au degré près.

Plus d'espace grâce à la fonction Bridge : La fonction Bridge de cette plaque de cuisson à induction permet de combiner deux zones de cuisson en une seule plus grande. La température et les paramètres de temps sont synchronisés automatiquement. Idéal pour les planchas.

<https://www.electrolux.fr/kitchen/cooking/hobs/induction-hob/eis8648/>



**\*\* Four Encastrable Combiné Vapeur 800 SteamBoost®, de la gamme Ecoline :**

Le four SteamBoost Série 800 combine chaleur tournante et vapeur pour garantir une cuisson optimale. De la cuisson traditionnelle en chaleur tournante jusqu'à la cuisson 100 % vapeur, le four optimise automatiquement son niveau de vapeur pour des résultats plus sains et plus gourmands grâce à la fonctionnalité Steamify®.

Les fours EcoLine sont les modèles les plus économes en énergie, chez Electrolux. Tous les modèles sont dotés de la fonction vapeur, qui permet de cuisiner à basse température et d'économiser jusqu'à 20 %\*\*\*. Le nettoyage à la vapeur consomme jusqu'à 95 %\*\*\*\* d'énergie en moins par rapport au nettoyage pyrolytique.

\*\*\*Basé sur un test interne (Electrolux) comparant un filet de saumon cuit avec la fonction vapeur à une cuisson traditionnelle sans vapeur.

\*\*\*Nettoyage AquaClean comparé au nettoyage pyrolyse.

<https://www.electrolux.fr/kitchen/cooking/ovens/oven/eob7s31z/>



#### Very Foody :

[Very Foody](#), laboratoire d'innovation culinaire créé en 2016 par Aurélie d'Assignies - cheffe de cuisine, a accompagné près de de 140 clients. Very Foody, basé à Lyon, allie la créativité des chefs et l'expertise des ingénieurs agroalimentaires.

L'entreprise est soutenue par la Région AURA. Very Foody est membre de plusieurs pôles de compétitivité comme l'ARAG (Auvergne Rhône Alpes Gourmand), Vitagora, le pôle Innov'Alliance et la CCI Franco-Suisse.

Aurélie d'Assignies est aussi adhérente à la CPME du Rhône, membre du bureau de Femmes chefs d'entreprise du Rhône, et **a reçu le prix « Femme à l'international » du Trophée Femmes en action, en 2022**. En effet, Very Foody a développé des projets d'innovation culinaire dans **7 pays**.

#### Electrolux :

Electrolux facilite le quotidien des consommateurs en proposant des produits électroménagers innovants, durables, design et intuitifs. La marque suédoise rend accessible au grand public les meilleures technologies en cuisine. Le grand public peut découvrir ces produits, dotés des dernières innovations, à travers son réseau d'ateliers culinaires, présents dans toute la France. Very Foody fait partie aujourd'hui de ces ateliers partenaires.

Fondée en 1919, Electrolux est un acteur majeur du marché de l'électroménager, reconnu pour son engagement éco-responsable et la qualité et l'innovation de ses produits. Electrolux est présent dans plus de 150 pays, offrant une vaste gamme de produits, alliant design élégant et fonctionnalités avancées, pour répondre aux besoins variés de ses consommateurs.

Forte de son héritage de plus d'un siècle, la marque a l'ambition d'améliorer la vie de ses consommateurs grâce à des solutions domestiques intelligentes et intuitives. Les équipes de recherche et développement travaillent pour anticiper les tendances futures et pour concevoir des produits qui dépassent les attentes en matière de performance, de facilité et surtout de respect de l'environnement.