

Masterclass, recettes et inspirations, gestes techniques, solutions produits...

Elle & Vire dévoile la collection printemps-été de ses *Secrets des Sauces de Chef à Chef*

Concilier l'envie grandissante de la clientèle pour le fait-maison et la pénurie de personnel qualifié en cuisine, tout en se différenciant de la concurrence et en ayant une démarche durable ? Avec Elle & Vire, marque engagée depuis plus de 40 ans auprès des professionnels de la restauration, ce défi peut être relevé simplement.

*Plus qu'un livret de recettes, *Secrets des Sauces de Chef à Chef* ambitionne de donner les moyens aux chefs de se démarquer, d'encourager leur créativité et de les accompagner dans la mission de formation de leurs équipes. Tutos de gestes techniques en vidéo, recettes pas à pas et masterclass sont autant de formats à travers lesquels Sébastien Faré, Chef exécutif à la Maison de l'Excellence Savencia® partage son expertise et son savoir-faire.*

Un retour aux fondamentaux du patrimoine culinaire

« Piliers du patrimoine culinaire français, les sauces sont un excellent moyen de se différencier, d'attirer et de fidéliser des consommateurs amateurs d'authenticité et de fait-maison, explique Sébastien Faré, Chef exécutif à la Maison de l'Excellence Savencia®. Plus faciles et rapides à préparer qu'on ne l'imagine, elles sont aussi plus goûteuses que les préparations toutes faites. En outre, elles contribuent à une meilleure maîtrise des coûts et à une démarche durable, par la valorisation des produits dans leur intégralité ».

Dans *Secrets des Sauces de Chef à Chef*, Sébastien Faré montre comment, à partir de produits de qualité et avec la maîtrise de quelques gestes techniques, il est simple de réaliser soi-même sa base de sauce maison. Il suffit ensuite d'un soupçon de créativité pour la décliner en une sauce indispensable, voire en sauce signature qui feront toute la différence.



En revenant ainsi aux origines de la sauce, l'objectif est de revisiter les grands classiques et d'y apporter une pointe de modernité, de façon à ce que chacun puisse les personnaliser en fonction de ses goûts et de ses besoins.



« La sauce, c'est l'expression d'un style, la signature d'un chef. »

Sébastien Faré, Chef exécutif à la Maison de l'Excellence Savencia®

Une masterclass exclusive ; des conseils techniques judicieux

Le mardi 5 avril et le jeudi 7 avril à 15h30, Sébastien Faré, Chef exécutif à la Maison de l'Excellence Savencia®, animera la masterclass exclusive saison printemps-été, secondé par Clémence Aunis, élève à l'école Ferrandi Paris et en apprentissage depuis près de deux ans à ses côtés.

Ensemble, dans une vidéo de démonstration de 20 mn, ils enseigneront les savoir-faire et techniques de base pour réaliser une dizaine de sauces. Cette partie de la masterclass a été spécialement conçue comme un support de formation afin que les chefs puissent la partager avec leurs équipes.

Ainsi, le duo montrera comment, à partir d'un fumet de poisson, on peut réaliser facilement l'indispensable sauce vin blanc, transformée, en un tour de main, en sauce signature dieppoise. Selon la même méthode, ils agrémenteront la fameuse mayonnaise en sauce tartare.

Également au programme, deux autres sauces indispensables chaudes et deux sauces signature froides, parfaites pour rafraîchir les plats printaniers.

En seconde partie, les professionnels pourront poser leurs questions et recueillir en direct les conseils techniques du Chef Sébastien Faré lors d'une demi-heure d'échange interactif.



L'inscription à cette masterclass est gratuite et se fait en suivant ce [lien](#) ou en flashant le QR code ci-contre

« Il est important que les jeunes générations perpétuent la transmission des sauces, symboles de la gastronomie française »

Clémence Aunis, étudiante en 2^e année de BTS à l'École Ferrandi, apprentie à la Maison de l'Excellence Savencia®



Des recettes variées, en fonction des saisons



Entrée, plat, dessert... Dans chacune de ses parutions, Secrets des Sauces de Chef à Chef propose une sélection de recettes de saison dans lesquelles mettre en pratique les sauces du moment.

Dans l'édition Printemps/été 2022, certaines, comme la salade César ou le Rosbeef façon béarnaise sont également expliquées, étape par étape, en vidéo. Il suffit pour y accéder de flasher le QR code qui accompagne la recette.

Les professionnels peuvent se procurer Secrets des Sauces de Chef à Chef sur simple demande auprès de leur interlocuteur commercial régional Savencia Fromage & Dairy FoodService ou en faire la demande via le formulaire accessible à [cette adresse](#).

Une gamme de produits de qualité adaptée à chaque utilisation

Elle & Vire Professionnel® trouve ses racines en Normandie, terroir d'exception, réputé dans le monde entier pour ses pâturages et la qualité de son lait.

Depuis 1945, entre les rivières de l'Elle et de la Vire auxquelles la marque doit son nom, Elle & Vire met en œuvre son savoir-faire crémier pour développer des produits laitiers de qualité.

Aujourd'hui, l'entreprise commercialise une large gamme de produits – crèmes, beurres, fromages et desserts – qui répondent, grâce à leur technicité, aux demandes créatives des Chefs et des pâtisseries les plus exigeants. Leur qualité, leur régularité, leurs performances techniques exceptionnelles et leur goût laitier naturel sont des gages d'une excellence reconnue dans le monde entier.



Située à Viroflay, aux portes de Paris, La Maison de l'Excellence Savencia® est un lieu de partage et de transmission dédié aux professionnels français et internationaux de la restauration et de la Boulangerie-Pâtisserie, mais aussi un lieu de réflexion sur la cuisine et la pâtisserie de demain.

Nicolas Boussin, chef pâtissier MOF 2000 et Sébastien Faré, chef cuisinier, accueillent, tout au long de l'année à La Maison de l'Excellence Savencia®, des chefs, des boulangers et des pâtisseries pour des formations individuelles et collectives.

www.elle-et-vire.com/fr/fr/pro/