

Alerte presse – Rennes, le 27 novembre 2025

**FRIAL et Cité Gourmande unissent leurs expertises avec GOURMING :
la nouvelle signature culinaire premium du Groupe LE DUFF dédiée aux professionnels
de la restauration**

Née de la complémentarité entre Frial, spécialiste des plats cuisinés, produits de la mer et sauces surgelées, et Cité Gourmande, spécialiste de la pomme de terre cuisinée, la nouvelle gamme premium GOURMING incarne une ambition commune : proposer des solutions culinaires d'excellence, alliant gourmandise, praticité et créativité culinaire.

L'union de deux expertises culinaires complémentaires : Frial et Cité Gourmande

En réunissant Frial et Cité Gourmande, GOURMING devient le nouveau visage du Pôle Salé du Groupe LE DUFF, leader mondial de l'agroalimentaire et de la restauration, présent dans 100 pays avec plus de 19 000 collaborateurs, 20 sites de production et un chiffre d'affaires prévisionnel de 3,5 milliards d'euros en 2025.

Son Pôle Salé représente 650 collaborateurs et près de 300 millions d'euros de chiffre d'affaires, ainsi que 4 sites industriels en France (2 en Normandie et 2 dans le Lot-et-Garonne). Il constitue un pilier stratégique du développement industriel du Groupe, aux côtés de BRIDOR pour la boulangerie-viennoiserie premium.

FRIAL, fondée en 1980 en Normandie, acquise par le Groupe LE DUFF en 2021, s'est imposée comme une référence des plats cuisinés, produits de la mer surgelés et sauces à marque d'enseigne. Forte de 430 collaborateurs, l'entreprise a réalisé un chiffre d'affaires de près de 200 millions d'euros en 2025. Elle se distingue par son sourcing responsable (labels MSC et ASC) et l'exigence de ses certifications BRC et IFS Food.

Cité Gourmande, ancrée au cœur du Sud-Ouest à Agen depuis 25 ans, est spécialisée dans les recettes surgelées à base de pommes de terre. Avec 220 collaborateurs et près de 100 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2025, elle associe tradition culinaire française et innovation autour de marques propres (Pom Bistro) et de recettes sur mesure à marque d'enseigne. Ses productions bénéficient de labels et de garanties qualité exigeants, gages d'excellence : Pomme de Terre de France, recettes clean label, et pour la marque Pom Bistro, la certification Origine France Garantie.

GOURMING : une offre inédite, conçue pour les professionnels de la restauration

GOURMING propose une gamme complète de sauces et de produits surgelés premium qui couvre l'ensemble des moments de consommation et des besoins du Food Service :

- Sauces et aides culinaires : classiques et festives, en formats portionnables.
- Salades préparées : inspirations orientales, italiennes ou végétales.
- Garnitures céréales et légumes : poêlées, risottos, polenta, légumes rôtis, alliances originales.
- Purées et écrasés : recettes traditionnelles ou signatures, élaborées avec des ingrédients premium.
- Garnitures de pommes de terre : frites, wedges, grenailles, duchesses... avec des déclinaisons gourmandes.
- Produits de la mer cuisinés : cabillaud, saumon, crevettes, fruits de mer cuisinés avec des sauces élaborées par les chefs.

Cette gamme repose sur des engagements forts :

- Traçabilité totale, matières premières françaises privilégiées, partenariats agricoles locaux.

- Labels produits, gages de fiabilité et de constance dans l'assiette : ASC, MSC, Pomme de Terre de France, Bio, Sans Gluten, ingrédients Label Rouge.
- Réduction des consommations énergétiques, emballages recyclables, valorisation des déchets via l'économie circulaire.

Pensée pour tous les types de restauration, GOURMING met à disposition des solutions prêtes à l'emploi ou personnalisables, qui permettent de gagner du temps en cuisine tout en optimisant les coûts et en garantissant une qualité constante.

Chaque recette est développée en interne avec la R&D composée de chefs issus de la restauration, de l'hôtellerie et de l'ingénierie agroalimentaire, afin de garantir créativité, faisabilité opérationnelle et excellence gustative.

« Avec GOURMING, nous mettons le savoir-faire de nos équipes et la richesse des terroirs français au service des chefs. Cette marque incarne notre volonté de leur offrir des solutions premium qui simplifient leur quotidien sans jamais renoncer au goût. » - Fabrice Taillefer, Directeur Général du Pôle Salé.

À PROPOS DU GROUPE LE DUFF

Fondé en 1976 par Louis Le Duff, le Groupe LE DUFF est un acteur industriel majeur de l'agroalimentaire et de la restauration. Avec un chiffre d'affaires prévisionnel de 3,5 milliards d'euros en 2025, 20 sites de production et plus de 19 000 collaborateurs dans le monde, le Groupe est présent dans plus de 100 pays. Il doit son succès à son pôle industriel alimentaire avec ses marques emblématiques telles que Bridor (boulangerie-viennoiserie premium à destination des professionnels), Frial - Cité Gourmande (spécialiste des légumes et plats cuisinés), ainsi qu'à ses enseignes de restauration Brioche Dorée, Del Arte, Fournil de Pierre, Kamps (Allemagne) et La Madeleine (États-Unis).

Étroitement lié au monde de la gastronomie, le Groupe collabore avec des chefs de renom à travers des partenariats prestigieux, afin d'offrir à ses clients des produits haut de gamme dans le monde entier.

Chaque année, le Groupe LE DUFF recrute de nombreux talents en France et dans le monde. Pour plus d'informations, visitez www.groupeleduff.com.
