



accélère sur le foodservice
avec une référence inédite :

Boursin® cuisine Saveur Truffe 1kg



Dans un contexte où la truffe s'impose durablement sur les cartes de la restauration commerciale en toute saison, Boursin enrichit sa gamme avec une innovation stratégique : Boursin® Cuisine Saveur Truffe 1kg. Pensé pour les chefs, ce nouvel ingrédient fromager prêt à l'emploi qui invite facilement à la créativité, s'inscrit dans la dynamique de croissance d'une gamme devenue incontournable en cuisine.

Une légitimité construite dans le temps, au cœur des cuisines professionnelles

Depuis son lancement en 1998, la gamme « Boursin® Cuisine » s'impose comme un véritable référent sur le segment des ingrédients fromagers en Foodservice.

Cette progression témoigne d'une adoption forte par les professionnels et d'une capacité de la marque à répondre concrètement aux attentes du terrain : praticité, créativité, gain de temps et valorisation.

Au-delà de sa notoriété, Boursin® Professionnel a su construire sa légitimité comme ingrédient culinaire à part entière avec le soutien d'un ambassadeur de choix : le **Chef étoilé Jean-François Piège**. Les chefs sont accompagnés dans leurs usages quotidiens avec des recettes et des formats adaptés qui s'inscrivent durablement dans leurs pratiques.

Une dynamique qui se poursuit aujourd'hui avec une stratégie d'innovation et d'activation renforcée, au plus près des besoins opérationnels et des tendances.



La truffe, une tendance transversale à toute la restauration

Longtemps associée à la gastronomie et notamment italienne, la truffe s'est démocratisée et est aujourd'hui présente dans tous les types de restauration, à table comme en restauration rapide.

Plébiscitée pour son image premium et son pouvoir de valorisation, elle est devenue un incontournable intemporel pour sublimer des pâtes, pizzas ou même des sandwiches.

Mais son utilisation reste parfois limitée par des produits coûteux, techniques ou peu adaptés aux rythmes des cuisines professionnelles.

Une innovation au service d'une cuisine plus agile et créative

Avec « Boursin® Cuisine Saveur Truffe », Boursin® Professionnel apporte une réponse simple et efficace. Présenté en terrine d'1 kg, ce nouvel ingrédient fromager offre une texture crémeuse et une utilisation immédiate, sans retravail.

Prêt à l'emploi, il s'intègre dans de nombreuses recettes : pizzas, en sauce pour des pâtes ou des burgers, à tartiner dans des sandwiches... Multi usages, il simplifie les process et assure une qualité constante.

Grâce à sa saveur premium, sa praticité et son excellent rapport qualité prix, il permet de premiumiser les menus en maîtrisant le coût par portion. Avec une DLUO de 84 jours et une durée de conservation de 5 jours après ouverture, il combine les avantages « temps et coûts ». Fabriqué à Pacy-sur-Eure, à partir de **lait et de crème 100 % français**, il est le premier ingrédient fromager « saveur truffe » du marché du Foodservice.

Disponible à partir d'avril 2026, il vise à accompagner les professionnels vers une cuisine plus efficace, créative et alignée avec les tendances actuelles.

Boursin® Cuisine Saveur Truffe

À partir d'avril 2026

Format : Terrine de 1kg – Prêt à vendre X4

DLUO : 84 jours / Après ouverture : 5 jours



La truffe est aujourd’hui une attente forte des clients, mais reste parfois complexe à travailler en restauration. Avec Boursin® Cuisine Saveur Truffe, nous apportons une réponse concrète : un ingrédient prêt à l’emploi, qui permet de gagner du temps, de maîtriser ses coûts et de valoriser sa carte avec une recette premium. Cette nouvelle référence s’inscrit pleinement dans la dynamique de croissance de notre gamme Boursin® Cuisine, devenue un véritable partenaire de qualité pour les chefs.”

Émilie Charbonné, Directrice Marketing Bel France



Un livret de recettes pour inspirer les chefs

Pour faciliter la prise en main du produit et stimuler la créativité des Chefs - quelles que soit leurs spécialités et ambitions - Boursin® Professionnel a développé un livret de recettes dédié, avec de nombreuses inspirations répondant aux usages les plus demandés : pâtes, pizzas, sandwiches.

Une présence stratégique à taste of paris 2026



Pour accompagner le lancement de « Boursin® Cuisine Saveur Truffe », du 21 au 24 mai 2026, Boursin® investit pour la deuxième année consécutive le rendez-vous incontournable des chefs et acteurs du secteur : Taste of Paris.

Dans ce cadre privilégié et inspirant, des dégustations seront proposées à l’occasion de l’avant-première presse, du rendez-vous des exposants du samedi après-midi et durant les animations VIP organisées par Taste of Paris. Le vendredi, une Masterclass exclusive sera animée par le Chef étoilé et ambassadeur historique de la marque, Jean-François Piège. Des moments immersifs et expérientiels pensés pour illustrer la simplicité d’utilisation et le potentiel créatif du produit.



À PROPOS DE BEL FOODSERVICE

Depuis plus de 50 ans, la division Foodservice du Groupe Bel est dédiée aux professionnels de la restauration hors foyer (restauration collective, restauration commerciale et circuits de vente alternatifs). Bel Foodservice propose les marques phares du Groupe Bel - La Vache qui rit®, Kiri®, Mini Babybel®, Boursin®, Pom’Potes®, RécréOlaït® et des marques spécifiquement développées pour ce marché comme Cantadou® ou Chanteneige® - dans une gamme de portions individuelles et de fromages ingrédients destinés à tous les usages.