Communiqué de presse – Octobre 2026

Pour les fêtes de fin d'année, Le Gaulois Professionnel continue d'accompagner les Chefs en proposant deux nouveautés festives

À l'approche des fêtes de fin d'année, les professionnels de la Restauration sont à la recherche de solutions alliant gourmandise, maîtrise des coûts et praticité. Pour répondre à ces enjeux, **Le Gaulois Professionnel dévoile deux nouvelles références inédites : la Pièce de Volaille en croûte aux cèpes et la Cuisse de Chapon sans os avec peau.**

Pensées pour s'adapter à toutes les cartes, ces innovations permettent aux Chefs de proposer des menus festifs à forte valeur ajoutée. Fidèle aux engagements de la marque, la viande de **ces deux nouveautés est issue de volailles 100% françaises** : nées, élevées et préparées en France.

La Pièce de Volaille en croûte aux cèpes, l'innovation festive et bistronomique !



Avec sa nouvelle **Pièce de Volaille en croûte aux cèpes**, Le Gaulois Professionnel propose une offre différenciante et à forte valeur ajoutée pour sublimer les menus de fin d'année. À base d'un **haut de cuisse de poulet calibré, sans peau et sans os**, cette innovation est surmontée d'une **croûte inédite extra croustillante** avec délicats morceaux de champignons.

Au-delà de son apport gustatif, la croûte protège la viande lors de la remise en œuvre, garantissant une cuisson maîtrisée (seulement 30 minutes au four à 180°C) et un moelleux optimal. Elle représente une solution idéale pour afficher une appellation valorisante à la carte et transformer la volaille du quotidien en un véritable plat de fête.

Pièce de Volaille en croûte aux cèpes Le Gaulois Professionnel
Poids : 120 à 150g la pièce
Conditionnement : sous atmosphère x 9 pièces
Colisage : 2 - 4
DLC : 12 jours

La Cuisse de Chapon sans os avec peau, le produit multi-usage parfait pour les repas de fête !



Avec sa **Cuisse de Chapon sans os avec peau**, Le Gaulois Professionnel dévoile une solution festive incontournable**.**
Volaille noble par excellence, le chapon s'invite sur les tables de fin d'année, en restauration sociale et commerciale ou en boucherie, sous un **format généreux et pratique** avec un calibre de 450 à 500g

La Cuisse de Chapon sans os est un produit brut qui offre une très grande liberté culinaire aux chefs. Elle est facile à remettre en œuvre et conserve sa peau pour garantir une belle coloration et préserver la jutosité de la viande à la cuisson
Qu'elle soit farcie selon l'inspiration du Chef, rôtie ou braisée, elle permet de concevoir des plats sur-mesure pour sublimer les menus festifs. Son format généreux assure une découpe de belles tranches pour une présentation soignée et premium à l'assiette.

Informations pratiques :
Cuisse de Chapon sans os avec peau Le Gaulois Professionnel
Poids : Calibre 450 - 500g
Conditionnement : Sous vide x 4 pièces
Colisage : 2
DLC : 12 jours

A PROPOS DE LE GAULOIS PROFESSIONNEL
Lancée en 2020, Le Gaulois Professionnel propose des volailles 100% nées, élevées et préparées en France. Un gage de qualité qui s'appuie sur le savoir-faire de 2 000 éleveurs partenaires répartis sur l'ensemble du territoire, tous engagés dans une démarche éthique de production des volailles : "Nature d'Éleveurs". Avec plus de 400 références, la marque accompagne au quotidien les professionnels des métiers de bouche à travers une large gamme de produits sûrs, sains et savoureux. Faciles et rapides à mettre en œuvre, répondant aux contraintes de temps et d'organisation, Le Gaulois Professionnel propose des solutions pour élaborer des cartes inventives et variées quel que soit le type de restauration. Engagée auprès de ses utilisateurs et de ses consommateurs, soucieuse de garantir la traçabilité de ses produits et d'offrir une qualité irréprochable à tous, la marque s'engage dans l'optimisation nutritionnelle des recettes en proposant une offre toujours plus saine.

C'EST BON D'ETRE UN CHEF GAULOIS.