Communiqué de presse
Montauban, le 24 novembre 2026

Restauration commerciale :
PRO à PRO dévoile ses nouveautés tendance

PRO à PRO, distributeur alimentaire de référence, dévoile une sélection de nouveautés produits pour la restauration commerciale. Pour accompagner les restaurants, bars et acteurs du snacking dans le renouvellement de leurs cartes, l'enseigne propose le décryptage de six grandes tendances et des nouveautés associées. De la tendance du Spicy au végétal, en passant par la montée en gamme de la street food, cette sélection apporte des solutions opérationnelles conçues pour allier créativité et gourmandise.

Le Crousty par PRO à PRO : une nouveauté ludique et gourmande

Appréciés des enfants, les produits panés trouvent naturellement leur place dans la composition des menus qui leur sont dédiés. Avec leur texture croustillante et leurs formes ludiques, ils apportent une touche de gourmandise et de fantaisie à l'assiette. Pour enrichir les propositions destinées aux plus jeunes, PRO à PRO complète son catalogue avec une nouveauté :

- **Le Poulet croustillant forme dino (Réf. 168287) :** il associe une panure ultra-croustillante à une forme amusante de dinosore qui séduit les enfants.



La tendance du Spicy : l'engouement pour les sensations fortes

Propulsée par les défis viraux et la quête de sensations fortes, la tendance Spicy s'impose aujourd'hui comme un marqueur identitaire pour la restauration commerciale. Véritable expérience gustative intense, le piquant permet de revisiter les classiques et d'apporter immédiatement du caractère et de la valeur ajoutée aux assiettes. PRO à PRO intègre ainsi à son catalogue une référence internationale emblématique :



- **La Sauce piquante Cholula (Réf. 166929) :** une recette authentique qui associe piments piquin et arbol à des épices régionales mexicaines, pour un goût riche et incomparable. Idéale en inclusion dans une sauce, une marinade ou en assaisonnement de dernière minute.

Le végétal et le véganisme : une diversification sans compromis



Si la démarche végétale a longtemps été associée aux seuls substituts de viande, elle touche aujourd'hui l'ensemble des ingrédients fondamentaux de la restauration. Pour les professionnels, proposer ces alternatives constitue un levier stratégique pour séduire une clientèle variée (végane, végétarienne ou simplement curieuse) tout en conservant la gourmandise et la praticité d'exécution. Pour répondre à cette évolution majeure, PRO à PRO complète son offre avec deux nouveautés produits prêtes à l'emploi :

- **L'Alternative végétale au beurre doux Flora (Réf. 168248 - Format 250 g) :** cette référence offre toute la gourmandise, la texture et le fondant du beurre doux traditionnel dans une version 100 % végétale, idéale pour la cuisson, la pâtisserie ou le tartinage.

- **Le tartinable d'œuf et fromage Cocotine (Réf. 167801 - Format 500 g)** : cette solution gourmande et riche en protéines s'intègre parfaitement dans les offres végétariennes et véganes.

Street Food Premium : la montée en gamme du snacking

Longtemps associée à une restauration rapide et accessible, la street food connaît aujourd'hui une véritable montée en gamme. Les consommateurs recherchent toujours la praticité et la convivialité propres à ce mode de consommation, mais attendent désormais des ingrédients de qualité, des recettes plus travaillées et une expérience gustative différenciante. Cette évolution pousse les restaurateurs à revisiter les grands classiques du snacking avec des produits premium, valorisant l'origine des ingrédients, les méthodes de cuisson et l'authenticité des saveurs. Afin de permettre aux chefs de répondre à cette quête de qualité sans alourdir la charge opérationnelle en cuisine, PRO à PRO enrichit son offre avec des nouveautés dédiées au snacking d'exception comme par exemple :



- **L'effiloché de pintade – Le Gaulois Professionnel (Réf. 167745 - DLC 60 jours - conditionnement 1 kg) :** une alternative premium et innovante aux effilochés traditionnels pour créer burgers, tacos ou sandwiches gourmets. Issu de pintades nées, élevées et préparées en France.

Renaissance des classiques : PRO à PRO remet le terroir au goût du jour

Dans un contexte où le public recherche des repères rassurants et un savoir-faire affirmé, les grands incontournables de notre terroir font un retour remarqué sur les cartes de la restauration commerciale. Revisités avec des présentations plus contemporaines et adaptés aux modes de consommation actuels, ils séduisent par leur gourmandise, leur dimension artisanale et leur fort pouvoir de réassurance. Pour les restaurateurs, remettre ces recettes à l'honneur constitue une opportunité idéale d'affirmer leur identité culinaire. PRO à PRO enrichit ainsi son catalogue avec deux références de la Maison Bolard :

- **Le 1/2 Pâté en croûte forestier Maison Bolard (Réf. 168020) :** une recette inspirée du terroir qui remet à l'honneur le savoir-faire charcutier français.
- **Le 1/2 Pâté en croûte au saumon Maison Bolard (Réf. 168019) :** une version revisitée du pâté en croûte version produits de la mer.



Desserts personnalisables : allier créativité et rentabilité

Face aux enjeux de rentabilité et au manque de temps en cuisine, les restaurateurs recherchent des bases techniques fiables qu'ils peuvent facilement transformer en créations signatures. L'objectif : proposer des desserts gourmands et personnalisés tout en maîtrisant les coûts, les temps de préparation et la régularité du résultat. PRO à PRO propose ainsi :



- **Un fourrage noisette façon bueno – Condifa (Réf. 168259) :** une garniture ultra-gourmande qui permet de surfer facilement sur les saveurs les plus plébiscitées du moment.
- **Un fond de tartelette cookie – St Michel (Réf. 168241) :** une base originale et prête à l'emploi pour imaginer rapidement des desserts signatures à forte valeur ajoutée.



A propos de PRO à PRO

Fondée en 2001 à Montauban (82), PRO à PRO est un acteur clé de la distribution alimentaire pour la restauration collective et commerciale. Son offre couvre les produits d'épicerie, le frais, le surgelé, les boissons ainsi que les produits d'hygiène et d'entretien. Avec plus de 14 300 références, dont une large sélection éligible à la loi EGAlim, PRO à PRO s'impose comme un partenaire incontournable pour les professionnels de la restauration hors-domicile. Le siège social est basé à Montauban. La société emploie près de 2 600 collaborateurs en France et dans les DROM, et dispose d'un vaste réseau d'entrepôts sur ces territoires pour garantir un service de proximité et de confiance. PRO à PRO fait partie du Groupe METRO depuis 2017.