

SIRHA 2025 : SOULIÉ RESTAURATION CÉLÈBRE 50 ANS D'EXCELLENCE CULINAIRE ET DÉVOILE SES SOLUTIONS AU SERVICE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



EN BREF

- Soulié Restauration sera présent au SIRHA 2025 sur le stand 3G13, Hall 3.
- Le leader incontesté des plats cuisinés ambiants présentera ses solutions et innovations à destination de la RHD.
- Sa mission : transformer chaque repas en une expérience gourmande et pratique.

Depuis un demi-siècle, Soulié Restauration accompagne la restauration collective avec une ambition intacte : transformer chaque repas en une expérience gourmande et pratique.

À l'occasion du SIRHA 2025, l'acteur incontournable des plats cuisinés ambiants, dévoile ses solutions et se réinvente pour séduire Chefs et convives.

QUAND LE SAVOIR-FAIRE RENCONTRE L'AUDACE : SOULIÉ RESTAURATION AU SIRHA 2025

Il était une fois, dans la paisible région de Rodez, une entreprise audacieuse fondée en 1974 avec une mission simple mais essentielle : nourrir les soldats français aux quatre coins du globe. Aujourd'hui, 50 ans plus tard, Soulié Restauration a bien grandi, mais reste fidèle à **son ADN et son ancrage local** tout en conjuguant tradition et innovation pour répondre aux besoins de la restauration collective.

Du 23 au 27 janvier, au cœur du SIRHA 2025, Soulié Restauration dévoilera un chapitre inédit de son histoire. Sur le stand 3G13, les visiteurs découvriront comment cette maison, pionnière des plats cuisinés ambients, redéfinit les codes de la restauration hors domicile.

RENDEZ-VOUS AU SIRHA 2025

Venez rencontrer les équipes de Soulié Restauration et découvrir leurs solutions innovantes, pensées pour répondre aux besoins des Chefs et transformer la restauration collective.



LES NOUVEAUTÉS QUI RÉINVENTENT LA PAUSE REPAS

À travers des solutions fabriquées à **partir de viande française** et conçues pour simplifier le quotidien des Chefs tout en enchantant les convives, Soulié Restauration réaffirme sa position de leader avec :



✨ **Les ravioli en poche de 4 kg** : Pratiques et accessibles, ces ravioli, élaborés à partir d'une pâte fraîche fabriquée dans nos ateliers avec une semoule de blé dur français, sont un hommage à un produit emblématique de la maison. Avec leur format adapté, ils préservent les saveurs et se préparent en un clin d'œil.

✨ **Mon Trio Gourmand pour la RHD** : Véritable innovation culinaire, ce plat tri-compartimenté allie praticité et plaisir. Il garantit une préservation parfaite des textures et des saveurs, tout en répondant aux exigences nutritionnelles modernes. Viande savoureuse, légumes gourmands et féculents réconfortants se retrouvent dans une assiette prête à réchauffer et à ravir tous les palais.



UNE HISTOIRE RICHE, UN AVENIR AMBITIEUX



Derrière ces innovations se cache un **savoir-faire unique**, hérité d'un demi-siècle d'expérience. De **la pâte fine des ravioli aux sauces savoureuses en passant par les farces généreuses**, chaque étape de production reflète l'excellence et la passion des équipes de Soulié Restauration.

Mais l'entreprise ne se repose pas sur ses lauriers. **Leader incontesté des plats cuisinés ambiants**, elle ambitionne aujourd'hui de redorer l'image de ses produits en les positionnant comme des solutions modernes, pratiques et qualitatives. *"Nous voulons que nos plats cuisinés soient à la fois une réponse pratique pour les Chefs et une source de plaisir pour leurs convives"*, confie Frédéric Masfaraud, directeur national des ventes.



UNE MISSION DURABLE ET RESPONSABLE

Chez Soulié Restauration, chaque innovation s'accompagne d'un **engagement fort envers une alimentation responsable**. Grâce au procédé d'appertisation, les produits offrent une longue conservation sans réfrigération, réduisant ainsi le gaspillage alimentaire et l'empreinte énergétique. Et avec **98 % des recettes affichant un Nutri-Score A ou B**, la qualité nutritionnelle reste une priorité absolue.

Avec Soulié Restauration, **la restauration collective écrit une nouvelle page de son histoire**, où la tradition rencontre l'innovation, et où chaque plat devient une invitation à savourer le meilleur de l'expertise française.

A propos de Soulié Restauration

Fondée en 1974 par Jean-Louis Soulié, visionnaire et entrepreneur audacieux, Soulié Restauration a vu le jour au cœur de la région de Rodez. Leader incontesté des plats cuisinés appertisés en France, Soulié Restauration s'impose comme un partenaire incontournable de la restauration hors domicile. Avec plus de 80 recettes variées, exclusivement fabriquées en France, de l'entrée au dessert, l'entreprise est notamment reconnue pour son expertise emblématique des pâtes farcies – ravioli, cannelloni