



St Michel Professionnel développe son offre et ses outils pour le marché français et international

Fort de sa nouvelle identité révélée au Sirha 2021 et du prix de l'innovation pour ses madeleines salées, St Michel Professionnel poursuit sa construction avec la mise en place d'outils digitaux lui permettant de communiquer au mieux avec les professionnels. Les derniers nés ? Un site internet, un compte Instagram et une chaîne YouTube qui leur est dédié.

UNE VOLONTÉ D'ÊTRE AU PLUS PRÈS DES PROFESSIONNELS



Doté d'un service dédié aux professionnels des métiers de bouche, avec une équipe de près de 30 personnes dont 3 conseillers culinaires, St Michel Professionnel propose plus de 180 références. Elle développe son savoir-faire autour de la biscuiterie (la galette), la pâtisserie (la madeleine) et le prêt à garnir en s'appuyant sur quatre marques : St Michel, Bonne Maman, Jean Ducourtieux et Hug Food service (distribué exclusivement en France par St Michel). Elle se déploie en

France - aux cotés des collectivités, BVP, restauration commerciale, Hôtellerie, Distribution automatique, laboratoires de BVP en GMS, Pétroliers, CHR, Traiteurs et Parcs de Loisirs - mais également à l'export notamment au Royaume-Uni, Allemagne, Benelux, Asie, Moyen-Orient et aux US.

Dans la volonté d'être au plus près des professionnels et de communiquer avec eux au quotidien, **St Michel Professionnel met en place et renforce son dispositif d'accompagnement**

digital.

LA MISE EN PLACE D'OUTILS ET DE CONSEILS DÉDIÉS

St Michel Professionnel déploie plusieurs outils visant à poursuivre l'accompagnement digital des professionnels. Le site Internet est structuré par métiers auxquels la marque s'adresse. Une source d'inspiration pour les chefs avec la mise à disposition de conseils, de recettes élaborées par les conseillers culinaires et surtout le catalogue 2022/2023 présentant les produits, téléchargeable sur simple inscription en ligne.

L'offre d'outils social media (Instagram, YouTube), répond à la fois aux clients français et internationaux sur le compte **@stmichelpro**.

Les trois savoir-faire autour de la biscuiterie (la galette), la pâtisserie (la madeleine) et le prêt à garnir sont, quant à eux, au cœur des vidéos de la chaîne YouTube de la marque avec des tutos, trucs et astuces pour conseiller et booster la créativité des professionnels des métiers de bouche.



Le site web



Le compte
Instagram



La chaîne
Youtube

À propos

Depuis sa création en 1905, la biscuiterie St Michel a su rester une entreprise familiale française et indépendante. Tous ses produits sont fabriqués dans ses propres usines en France grâce à des pâtisseries aussi gourmands qu'inventifs. Forte de ses 1800 gourmands passionnés, la biscuiterie s'est inscrite il y a 10 ans déjà dans une démarche sociétale : fabrication locale, poules élevées en plein air, farine française et suppression de l'huile de palme dans ses produits. Animée par la passion de partager un savoir-faire à la française, l'entreprise innove tous les jours pour transmettre le goût des bonnes choses aux nouvelles générations de gourmands. St Michel Professionnel s'adresse aux professionnels des métiers de bouche et développe son savoir-faire autour de la biscuiterie, la pâtisserie et le prêt à garnir en s'appuyant sur quatre entités : St Michel, Bonne Maman, Jean Ducourtieux et Hug.