



ST MICHEL PROFESSIONNEL CÉLÈBRE LES RÉGIONS DE FRANCE AVEC SES PETITES GALETTES BORD DE TASSE EN ÉDITION COLLECTOR

Les vacances sont l'occasion idéale de partir à la découverte des différentes régions de France, de leurs paysages, de leurs cultures et de leurs spécialités. Dans cet esprit d'évasion et de curiosité, St Michel Professionnel dévoile une édition collector inédite

de ses iconiques Petites Galettes bord de tasse. Baptisée « J'aime la Galette », cette collection invite à un voyage à travers les régions françaises, en mettant à l'honneur leur richesse, leur diversité et leur identité... le temps d'une pause-café.



UNE NOUVELLE ÉDITION COLLECTOR INSPIRÉE DES RÉGIONS DE FRANCE

Avec 12 décors uniques, cette édition collector célèbre le patrimoine régional français. Chaque visuel, inspiré des territoires, devient une invitation à voyager, à reconnaître et à redécouvrir les paysages et cultures locales à travers un moment simple du quotidien.

De la Bretagne à la Provence, en passant par le Sud-Ouest ou l'Alsace, chaque Petite Galette raconte une histoire. Déclinée en sachets individuels, elle s'inscrit dans une expérience ludique et fédératrice : collectionner, partager et explorer la richesse de nos régions au fil des pauses café.

Et parce que chaque territoire a sa façon de dire les choses, la collection s'anime de **clins d'œil linguistiques régionaux** : « M'agrado la gelato, Me' gar ar galetenn, Mi piace a galetta... », **12 façons de dire « J'aime la Galette »**, pour célébrer la diversité culturelle avec gourmandise et légèreté.



Au-delà du plaisir gustatif, ces nouveaux bords de tasse deviennent de véritables leviers de différenciation pour les professionnels :

- Ils valorisent l'offre avec une attention originale et distinctive
- Ils créent un moment de surprise et d'émotion pour les clients
- Ils renforcent une image authentique et qualitative, ancrée dans le savoir-faire français
- Ils favorisent l'attachement et l'interaction grâce à l'effet collection

Ludiques, identitaires et profondément ancrés dans le terroir, ces biscuits transforment la pause-café en une expérience mémorable et différenciante.

LA SIGNATURE ST MICHEL : TRADITION, QUALITÉ ET GOURMANDISE

Fidèle à ses engagements, **St Michel Professionnel** associe cette édition collector à l'exigence de qualité qui fait sa renommée. Son iconique Petite Galette au beurre, reconnue pour sa saveur authentique et sa texture inimitable, incarne la tradition biscuitière française.

Fabriquées en France, avec de la farine de blé 100 % française et sans huile de palme, ces galettes sont proposées en sachets individuels de 3,5 g par carton de 700, parfaitement adaptés aux usages professionnels. Avec cette édition « J'aime la Galette », St Michel Professionnel confirme sa volonté d'accompagner les professionnels avec des produits porteurs de sens, alliant plaisir, convivialité et ancrage territorial.

À propos

Depuis sa création en 1905, la biscuiterie St Michel est restée une entreprise familiale française et indépendante. Tous ses produits sont fabriqués dans ses propres usines en France par des pâtisseries aussi passionnés qu'inventifs. Forte de ses 2 000 collaborateurs engagés, l'entreprise s'inscrit depuis plus de 10 ans dans une démarche sociétale : fabrication locale, farine française et sans huile de palme dans ses recettes. Animée par la passion de transmettre un savoir-faire à la française, St Michel innove chaque jour pour partager le goût des bonnes choses avec les nouvelles générations de gourmands. St Michel Professionnel, dédiée aux métiers de bouche, développe son expertise autour de la biscuiterie, de la pâtisserie et du prêt à garnir en s'appuyant sur ses quatre entités : St Michel, Bonne Maman, Jean Ducourtieux et Hug. En 2024, la marque a renforcé son offre avec l'intégration d'American Desserts, spécialiste des pâtisseries américaines congelées, marquant une nouvelle étape dans sa stratégie de diversification et d'innovation au service des professionnels du food service.