

# TOQUICIMES 2024 : ALPINA SOLUTIONS PRO ET LES CHEFS EMMÈNENT LES CROZETS AU SOMMET DE LA GASTRONOMIE MONTAGNARDE !



## EN BREF

- Cette année Alpina Solutions Pro est partenaire des Toquicimes 2024, l'événement qui met en avant la gastronomie montagnarde.
- En 2023, ce sont plus de 3 millions de repas qui ont été servis en restauration collective et commerciale, à base de crozets Alpina Solutions Pro.
- Depuis toujours Alpina Solutions Pro travaille main dans la main avec les Chefs.

Véritable allié des Chefs et acteur incontournable du crozet pour les professionnels, Alpina Solutions Pro continue de défendre son savoir-faire unique et sa position de leader du marché en France.

Cette année, la marque rejoint l'événement Toquicimes (du 18 au 20 octobre 2024 à Megève), dédié à la gastronomie montagnarde, pour faire valoir son savoir-faire à travers son produit emblématique : le crozet.

Un produit phare d'Alpina Solutions Pro, tout particulièrement apprécié des Chefs, qui s'en emparent et contribuent à la démocratisation de la gastronomie savoyarde, par-delà les Alpes !

## LE CROZET, L'INCONTOURNABLE DES TABLES DE LA RÉGION, EST CÉLÉBRÉ CETTE ANNÉE AVEC TOQUICIMES

En 2023, ce sont plus de 3 millions de repas qui ont été servis en restauration collective et commerciale, réalisés à base de crozets Alpina Solutions Pro. Un produit devenu un incontournable des Chefs en restauration collective et commerciale, pour faire saliver leurs convives devant ce petit carré de pâte emblématique des Alpes !



Cette année, Alpina Solutions Pro prend ses quartiers au rendez-vous annuel des plus grands chefs de la région : les Toquicimes. En devenant le partenaire et fournisseur officiel du concours des familles proposé par Toquicimes autour du crozet, et encadré par Hugo Riboulet (gagnant de Top Chef 2023), Alpina Solutions Pro s'octroie une place de choix parmi les étoiles montantes de sa région.



En traditionnelle croziflette®, en crozitto et bien d'autres recettes encore, amateurs et Chefs de tous horizons auront pour terrain de jeu le crozet Alpina Solutions Pro. Ensemble, ils pourront réunir leurs convives autour de plats de partage, gourmands par excellence, qui fleurent bon la convivialité et la bonne humeur !



## UN PRODUIT GOURMAND, VÉRITABLE ALLIÉ DES CHEFS !

Depuis toujours Alpina Solutions Pro travaille main dans la main avec les Chefs pour proposer des produits :

- plus simples d'utilisation pour faciliter leur quotidien,
- laissant le champ libre à leur créativité.

Un travail que les Chefs et leurs convives leur rendent bien ! Avec des recettes qui font l'unanimité en restauration collective, grâce à leurs facilités de mises en œuvre, le crozet permet d'amener la montagne et la gourmandise dans toutes les assiettes.

« Cuire du Crozets est un jeu d'enfant : de l'eau légèrement salée, 15 minutes, on le rince bien après cuisson et le tour est joué. Dans nos cuisines, nous cherchons avant tout l'innovation, pour ne pas le proposer comme un simple accompagnement mais pour lui offrir une place de choix dans l'assiette. Un peu de bouillon de volaille pour en faire un risotto, quelques dés de viande pour la générosité, les idées ne manquent pas pour régaler les convives ! » confie le chef Christophe Flicker.



Grâce aux **recettes originales et gourmandes** proposées par Alpina Solutions Pro, les Chefs sortent le crozet de son usage traditionnel et contribuent à la démocratisation de ce produit au-delà des frontières savoyardes. Un **produit à partager, idéal à travailler en grand format (gratins, croziflettes), chaud ou froid**. Les différentes variations autour du crozet sont imaginées en étroite collaboration avec les Chefs, à l'image de la collaboration avec Christophe Flicker en 2023 pour imaginer la recette de la croziflette végétarienne. La participation d'Alpina Solutions Pro aux Toquicimes, organisé à Megève, en tant que fournisseur de crozets, positionne la marque comme l'acteur incontournable de la région.

Emblème de la Savoie, le **crozet est issu d'un savoir-faire local unique transmis chez Alpina de génération en génération**. Préparé à partir de produits issus de filières françaises. Le crozet est composé : d'une semoule de blé dur, d'une farine de blé tendre, d'eau et d'œufs français de poules élevées en plein air. Alpina assure la qualité et la traçabilité complète de ses matières premières grâce à ses filières, pour réaliser **une pâte savoureuse façonnée en crozets dans le respect de la tradition, au sein de son atelier à Chambéry**.

**RENDEZ-VOUS**

**À LA MONTAGNE**

Place du Village,  
74120, Megève

pour déguster une  
croziflette pendant  
les Toquicimes !

## LA GAMME CROZETS RHD



Crozets Nature Sac  
(2kg et 5kg)



Crozets Sarrasin Sac  
(2kg et 5 kg)



Crozets Bio Sac  
(5 kg)



## A PROPOS D'ALPINA SOLUTIONS PRO :

Fondée en 1844 à Chambéry, Alpina Savoie fabrique des pâtes avec du blé exclusivement français, dans le respect de la nature, de ses producteurs et de la santé des consommateurs, grâce à la mise en place d'une filière céréale (blé dur) exigeante, garantissant un juste revenu aux agriculteurs dans la durée. Alpina Solutions Pro, marque RHF d'Alpina a pour ambition de proposer à ses clients des solutions pour faciliter et inspirer une assiette plus saine, végétale et durable. Alpina met au service du collectif des gammes spécifiques dédiées aux professionnels de la restauration. Un portefeuille produit 100% éligible Egalim, HVE et bio de France qui répond à ces enjeux clés avec la gamme des emblématiques Crozets, marquant son savoir-faire historique, les Astucieuses, solution qui se réhydrate à froid et les Végétales mixant blé dur et pois chiches pour faciliter la mise en œuvre de menus végétariens gourmands. La PME fait partie du cercle très restreint des entreprises plus que centenaires, c'est le plus ancien semoulier - pastier de France et maîtrise l'ensemble de la fabrication, elle possède l'un des cinq derniers moulins de blé dur français. Résolument engagée dès l'amont de sa production, Alpina assure la qualité de ses produits grâce des céréales issus de filières françaises cultivées durablement. Plus d'informations : [www.alpina-savoie-pro.com](http://www.alpina-savoie-pro.com)