

Les vergers Boiron renouvelle pour 2022 son partenariat officiel avec le Championnat de France du Dessert

En 2021, le partenariat qui unit Les vergers Boiron au Championnat de France du Dessert a fêté son 10^e anniversaire. Au-delà d'un soutien actif et entier au seul concours français qui valorise la pratique du dessert à l'assiette en restauration, cette collaboration a donné naissance à de nouvelles amitiés professionnelles au fil des éditions.

Un rendez-vous humainement et professionnellement très riche, auquel Les vergers Boiron réaffirme son attachement pour l'année 2022.



Crédit photo : Julien Bouvier

Alain Boiron, Président Les vergers Boiron, Simon Lefebvre, Lauréat Junior Championnat de France du Dessert 2021, Pierre-Jean Quinonero, Lauréat Pro Championnat de France du Dessert 2021, Damien Hocquet Chef de Zone IDF/Nord/Normandie Les vergers Boiron (de gauche à droite)

Des valeurs fondatrices communes

Organisé chaque année depuis 1974 par Cultures Sucre, association interprofessionnelle de la filière betterave-sucre, et soutenu par le ministère de l'Éducation nationale, le Championnat de France du Dessert valorise le savoir-faire et l'excellence à la française, en matière de dessert à l'assiette en restauration.

C'est sur ce socle de valeurs partagées, que s'est construit le rapprochement entrepris en 2011 entre Les vergers Boiron et le Championnat de France du Dessert. Des valeurs de partage, de transmission

et de recherche de l'excellence qui font sens avec celles de la marque, et qui sont en complète cohérence avec la mission que poursuit Les vergers Boiron. S'engager en tant que partenaire était aussi une façon d'affirmer la volonté de la marque Les vergers Boiron d'accompagner au quotidien les professionnels du goût en proposant des solutions fruits prêtes à l'emploi adaptées à leurs besoins.

Un cadre relationnel sans équivalent

Pour Christophe Larcy, Responsable des ventes France et Benelux, « *le Championnat de France du Dessert est comme une seconde famille. Contrairement à beaucoup de concours/partenariats limités en général à une journée dédiée, le Championnat permet de tisser des liens de fidélisation au long cours lors des différentes finales, régionales puis nationale. Plusieurs fois dans l'année, nous sommes en contact régulier avec les pâtisseries de demain et ceux d'aujourd'hui qui les forment. Nous rencontrons aussi des professionnels de haut niveau, des leaders d'opinion, les professeurs et formateurs, ainsi que d'autres partenaires. Ces journées intenses d'échanges sont très riches, tant au plan humain que professionnel. Il y règne un climat convivial propice au développement de synergies bénéfiques pour tous.* »

Pour les équipes Les vergers Boiron, le Championnat de France du Dessert est aussi l'occasion de prendre connaissance des évolutions techniques en cours chez les professionnels, décoder les tendances de présentation, de goûts...

Un échange gagnant/gagnant

Le partenariat avec le Championnat de France du Dessert a aussi permis à la marque Les vergers Boiron de gagner en visibilité au niveau national auprès des écoles et centres de formation et de bénéficier du prestige acquis par le concours au fil des ans. « *C'est une réelle fierté de voir nos produits sublimes par la créativité des candidats. C'est aussi très instructif pour nous de recueillir les avis des professionnels lors des dégustations* », se félicite Christophe Larcy.

Pour Les vergers Boiron, le Championnat de France du Dessert a été une porte d'entrée dans l'univers de la restauration, où la marque était encore peu présente. La présence de Chefs de haut niveau au concours représentait une opportunité unique de se faire connaître de cette communauté professionnelle et d'y renforcer du même coup le positionnement de la marque.



Crédit photo : Julien Bouvier

Avec ses purées de fruits, Les vergers Boiron offre aux candidats du Championnat de France du Dessert l'occasion de travailler des produits d'excellence, à la qualité constante, non seulement lors des finales mais aussi, gratuitement, lors de leurs entraînements.

Le Championnat est un point d'ancrage fort que Les vergers Boiron met en lumière tout au long de l'année. Ainsi, certains lauréats du concours sont devenus ambassadeurs de la marque, d'autres ont créé des recettes inédites ou sont intervenus lors de démonstrations. Ces actions ont pour objectif de promouvoir le savoir-faire des participants (créativité, technicité...), tout en servant de source d'inspiration à la communauté online Les vergers Boiron.

Via la renommée internationale de la marque, c'est toute la communauté du Championnat qui gagne en notoriété à l'étranger.

À propos des vergers Boiron

Depuis près de 80 ans, Les vergers Boiron concentre toute son énergie et son expérience dans le développement de solutions fruits qui libèrent le talent créatif des cuisiniers, des pâtisseries et des mixologistes du monde entier. En 1970, Les vergers Boiron invente la première purée de fruits surgelée avec un savoir-faire unique : sélection rigoureuse des meilleures variétés et des meilleurs terroirs, maîtrise de l'art de l'assemblage garantissant une saveur constante saison après saison, préservation des qualités organoleptiques avec un procédé spécifique pour chaque fruit.

Cette expertise guide l'entreprise familiale, aujourd'hui représentée par la 3e génération en la personne de son Président Alain Boiron. Les vergers Boiron propose une gamme de plus de 54 saveurs de purées et de coulis, des fruits du verger aux fruits tropicaux en passant par les fruits rouges et les agrumes.

Les vergers Boiron vend chaque année plus de 15 000 tonnes de produits dans 80 pays, soit 15 millions de barquettes à travers le monde. Elle réalise aujourd'hui un chiffre d'affaires de 80 millions d'euros dont 80 % à l'export et emploie plus de 180 personnes.

Plus d'informations : <https://www.my-vb.com>

