

LambWeston®

POSSIBILITIES IN POTATOES



FRITES
ATELIER

LES FRITES ATELIER DE LAMB WESTON ET DU
CHEF SERGIO HERMAN

ARRIVENT SUR LE MARCHÉ DE LA RESTAURATION

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - LANCEMENT PRODUIT

Jun 2026

LAMB WESTON ET SERGIO HERMAN LANCENT LES FRITES ATELIER

Lamb Weston annonce le lancement en France de Frites Atelier, des frites premium créées dans le cadre d'une collaboration de longue date avec le chef triplement étoilé Michelin, Sergio Herman, fondateur du concept de restauration Frites Atelier.

Ce lancement marque une nouvelle étape dans un partenariat fructueux construit au fil des années. Développé autour d'une passion commune pour l'artisanat, l'innovation et la volonté de sublimer le quotidien, Frites Atelier incarne la rencontre entre créativité culinaire et expertise de la pomme de terre, désormais accessible aux professionnels du foodservice français.

À l'origine de Frites Atelier se trouve la volonté de redéfinir la gourmandise et de démontrer que même une simple pomme de terre peut être transformée en véritable réussite gastronomique. L'ambition est d'établir une nouvelle référence pour les frites : un produit intemporel synonyme de sophistication, d'authenticité avec un engagement sans compromis envers la qualité.

Désormais disponibles pour les professionnels du foodservice en France, les Frites Atelier s'adressent aux brasseries, steakhouses premium et établissements hôteliers haut de gamme à la recherche d'efficacité opérationnelle sans renoncer à la différenciation.





Le produit offre un aspect artisanal et fait maison, une belle couleur dorée intense et un fort impact visuel. Chaque frite présente une coque croustillante qui révèle un cœur moelleux et fondant, riche en véritable goût de pomme de terre.

Élaborées à partir de pommes de terre 100 % naturelles, les Frites Atelier sont conçues pour conserver leur chaleur et leur croustillant jusqu'à 15 minutes, répondant ainsi aux exigences du service à l'assiette premium tout en contribuant à une expérience client optimale.

Pour les chefs en quête d'une offre signature à l'esprit fait maison, parfaitement dorée, constamment croustillante et riche en goût, Frites Atelier tient ses promesses, service après service.

Infos produit :

- ✓ Coupe : 13 x 13 mm
- ✓ Conditionnement : 4 x 2,5 kg
- ✓ DLC : 18 mois
- ✓ Cuisson : 2 bains de friture successifs de 2 minutes 15 à 175°C (huiles végétales recommandées)



À PROPOS DE FRITES ATELIER

Frites Atelier a été fondé en 2016 par Laurent Hompes aux côtés du chef triplement étoilé Michelin Sergio Herman, avec l'ambition de créer les meilleures frites au monde et de les faire rayonner à l'international. Après dix-huit mois de recherche et de développement continu des recettes, la marque a élargi son offre avec des croquettes et des sauces, toutes élaborées selon la vision culinaire de Sergio Herman.

En plus de ses Ateliers emblématiques et franchisés aux Pays-Bas, en Belgique et dans le quartier londonien de Soho, Frites Atelier développe également sa présence mondiale grâce à une distribution en partenariat avec Lamb Weston. Ensemble, ils rendent l'expérience Frites Atelier accessible aux plus belles cuisines du monde et accompagnent ainsi le développement international de la marque.

À PROPOS DE LAMB WESTON

Lamb Weston est l'un des principaux fournisseurs mondiaux de produits à base de pommes de terre surgelées destinés aux restaurateurs et aux distributeurs. Depuis plus de 75 ans, Lamb Weston est à la pointe de l'innovation dans son secteur, en développant des produits innovants qui simplifient la gestion en cuisine et offrent des expériences toujours plus gourmandes à ses clients.

Des champs où sont cultivées les pommes de terre Lamb Weston jusqu'aux partenariats étroits entretenus avec ses clients, Lamb Weston cherche constamment à aller plus loin et ne se contente jamais du statu quo. Car lorsque les équipes regardent une pomme de terre, elles y voient un monde de possibilités.

Plus d'informations sur : www.lambweston.eu/fr



LambWeston[®]
POSSIBILITIES IN POTATOES 🍌🍌🍌



<https://lambweston.eu/fr>