

02 juillet 2025

UN NOËL SOUS LE SIGNE DU GOUT, DE LA SIMPLICITE ET DE LA PERFORMANCE

À l'approche des fêtes, CSM Ingredients dévoile son nouveau carnet d'inspirations pour Noël 2025. Pensées pour conjuguer authenticité, performance en atelier et plaisir gourmand, ces recettes de bûches offrent aux artisans des solutions créatives, fiables et ancrées dans les tendances du moment.

Un retour au vrai goût, sans superflu

En 2025, un nouveau souffle s'impose : celui d'une pâtisserie qui valorise le goût, la simplicité, l'authenticité... et la durabilité. Fini les bûches ultra-sophistiquées pensées pour les réseaux sociaux : les artisans boulangers-pâtisseries privilégient désormais des créations aux décors sobres, aux saveurs franches, et à la mise en œuvre maîtrisée.

CSM Ingredients l'a bien compris. Son carnet d'inspirations puise dans la richesse du patrimoine gourmand français pour offrir aux professionnels une véritable chasse au trésor gustative, et leur permettre de renouveler leurs vitrines de Noël avec efficacité et sens.

La gourmandise autrement : des recettes festives fruitées et gourmandes

Dans un contexte économique exigeant — hausse des matières premières clés de la pâtisserie, coût de l'énergie, difficultés de recrutement — les artisans doivent faire preuve d'agilité pour concilier créativité, organisation et rentabilité.

Pour les accompagner, CSM Ingredients propose des recettes festives en misant principalement sur les fruits et le praliné, et en alliant technicité, gourmandise et simplicité.

Grâce à sa gamme **Bavaria**, des préparations pour mousses et bavarois, les professionnels gagnent en efficacité tout en offrant des textures légères, savoureuses... et plus accessibles.



Pour ajouter une touche de croustillant et d'intensité, les recettes sont sublimes par les **Croquants Marguerite** — une pâte chocolatée croustillante, véritable signature de la marque — ou encore par le **praliné**, un ingrédient stratégique que la marque maîtrise depuis des décennies. Son expertise historique dans la fabrication du praliné et des croquants en fait de précieux alliés pour les créations de fin d'année.

Les Croquants Marguerite ont d'ailleurs été entièrement rénovés : désormais **Clean Label**, sans huile de palme, ils sont formulés uniquement à partir d'arômes naturels et d'extraits végétaux, pour des couleurs plus authentiques et une naturalité renforcée. Le tout sans compromis sur la performance technique : excellente tenue à la congélation/décongélation, régularité en production, et grande facilité d'utilisation en laboratoire.

Les bûches de Noël s'inspirent des trésors gourmands des régions françaises

Chaque bûche est une escale sensorielle à travers les terroirs, avec une identité gustative bien affirmée :

- **Bretagne** : sablé et far breton, praliné noisette, pomme et caramel pour une composition généreuse.
- **Val de Loire** : fruits rouges acidulés et chocolat blanc pour un contraste frais et gourmand.
- **Corse** : mousse de clémentine, crème d'amande et praliné pour une douceur méditerranéenne.
- **Normandie** : biscuit à la cannelle, croustillant spéculoos, crémeux riz au lait, mousse café et fourrage à la poire pour une richesse texturée.
- **Lorraine & Alsace** : mirabelle et Crémant d'Alsace pour une bûche originale et légère
- **DROM-COM** : noix de coco et fruits exotiques sous toutes leurs formes pour une escapade tropicale au cœur de l'hiver.



Des inspirations conçues pour le quotidien des artisans

Pensé pour accompagner les professionnels face à leurs défis d'organisation et de production, ce carnet d'inspirations est un outil clé pour imaginer la bûche star de Noël 2025.

Entre tradition et innovation, authenticité et technicité, les recettes CSM Ingredients sont prêtes à séduire les papilles... tout en simplifiant la vie en laboratoire.

A propos de CSM Ingredients

CSM Ingredients est un acteur industriel majeur, spécialisé dans les ingrédients et avants-produits pour la boulangerie, la viennoiserie et la pâtisserie. Fort de son expertise unique, son offre inclut des corps gras, des préparations pour la panification et la panification fine, l'ensemble des solutions pour la pâtisserie, ainsi que des solutions pour la glacerie et les produits laitiers, et des alternatives végétales. Alliant héritage, savoir-faire et innovation, nous développons des solutions adaptées aux enjeux actuels et futurs. Depuis des décennies, l'artisanat est au cœur de notre engagement : tout en préservant la tradition, nous améliorons constamment nos procédés et encourageons de nouvelles synergies pour offrir une gamme performante, responsable et ayant un impact positif sur les personnes et la planète. Présent dans plus de 120 pays, CSM Ingredients, grâce à ses équipes d'experts passionnés, accompagne les boulangers-pâtisseries, les industriels, ainsi que les acteurs de la restauration et de la grande distribution. En France, CSM Ingredients s'appuie sur des marques reconnues telles que Marguerite®, Artisal®, Waldkorn®, Dejaut® et Catherine®, synonymes de savoir-faire et d'excellence.

Pour plus d'informations, suivez-nous sur :



www.csmingredients.com

Pour toute demande presse, merci de contacter :

CSM Ingredients Group

Silvia Assirelli

Head of Corporate Communication

silvia.assirelli@csmingredients.com

CSM Ingredients France

Laetitia Calarnou

Marketing & Activation Lead

laetitia.calarnou@csmingredients.com