



Unilever  
Food  
Solutions

Communiqué, décembre 2025

## Unilever Food Solutions lance une vaste campagne sur l'art de la liaison en restauration, portée par l'héritage Maïzena®

Unilever Food Solutions s'appuie sur l'expérience et le savoir-faire de Maïzena®, partenaire des chefs depuis 1862, pour lancer une vaste campagne intitulée « **Lier, texturer, sublimer : les secrets de la liaison en restauration** ». Cette initiative explore l'art de la liaison en restauration et met en lumière ses solutions et leur grande diversité d'usages.

### Partager une expertise unique et inspirer de nouveaux usages

*À travers cette campagne, nous souhaitons partager avec les chefs de nouvelles inspirations pour diversifier leurs usages des liants. Nous savons que les professionnels de la restauration, qu'ils soient en cuisine commerciale ou collective, maîtrisent déjà parfaitement les fondamentaux. Notre ambition est de leur apporter un regard complémentaire, fruit de l'expérience de chefs experts, pour enrichir encore leur palette de techniques et explorer de nouvelles possibilités créatives avec nos produits* », explique Lorena Fernandez-Montero, directrice marketing d'Unilever Food Solutions.

### L'expertise des liants à travers une gamme complète et performante

- **Fleur de maïs MAÏZENA®** : la référence historique depuis 1862
- **MAÏZENA® Express** : la solution instantanée
- **Les Roux Blanc et Roux Brun KNORR® Professional** : les bases classiques de la cuisine française
- **Le Liant à froid et à chaud KNORR®** : l'allié des cuisines centrales

### Deux brochures expertes pour explorer le potentiel créatif des liants

Au-delà des applications classiques, les liants offrent un vaste terrain d'expression culinaire : sauces innovantes, soupes veloutées, plats mijotés réconfortants, gratins généreux, panures croustillantes, crèmes desserts et pâtisseries légères...

Grâce aux retours d'expérience de chefs confirmés et d'experts culinaires, Unilever Food Solutions a notamment conçu deux brochures pour partager de nouvelles pistes, affiner les techniques de liaison et découvrir des applications parfois méconnues.

Afin d'en faciliter l'accès, les **deux brochures sont téléchargeables gratuitement sur le site [www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)** L'ensemble des recettes y est également disponible en ligne, permettant aux chefs de consulter et d'imprimer facilement les fiches



### Brochure restauration commerciale : du quotidien à la créativité

Cette brochure révèle comment les liants apportent des solutions fiables et efficaces pour répondre aux défis du quotidien. Des gestes simples qui font la différence : lier une sauce, réussir une béchamel, ou créer une texture moderne.

Au-delà des applications classiques, cette brochure élargit les horizons avec des recettes inspirantes – des sauces à la tarte citron en passant par le tempura ou le fish & chips – afin de diversifier facilement les cartes et explorer toute la polyvalence d'un produit inscrit dans le quotidien des chefs.



### Restauration sociale : expertise technique et inspiration culinaire

Cette brochure révèle la diversité des usages des liants adaptés aux spécificités de la restauration collective. Elle revisite les techniques fondamentales de liaison et partage des astuces de chefs expérimentés pour enrichir la créativité et élargir les possibilités culinaires.

Elle propose également 10 fiches recettes développées par Franck Bergé de Cuisson Expertise, expert en ingénierie culinaire, conçues pour répondre aux contraintes des cuisines centrales et garantir des résultats optimaux en liaison froide et chaude.

**Maïzena®, 163 ans d'expertise.** Au cœur de cette campagne, Maïzena® affirme son statut de référence avec un nouveau claim : « Maïzena®, le liant des chefs depuis 1862. Lier, texturer, sublimer. » Une signature qui rappelle l'ancrage historique de la marque dans la cuisine professionnelle.

**Unilever Food Solutions propose** des produits innovants à destination des professionnels ainsi que des solutions créées par des chefs pour des chefs, à travers les marques à forte valeur ajoutée : KNORR®, HELLMANN'S®, TABASCO®, AMORA®, MAILLE® ET MAÏZENA®.

Pour plus d'informations : [www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny Co.