

DOSSIER DE PRESSE

*La bonne combinaison entre plaisir,
simplicité et choix responsable*



Filière
blé dur
BIO ÎDF



le Collège
Culinaire
de France

Créatives.
Qualitatives.
Françaises.
Durables.

CQFD



Abréviation

- 1.** Abréviation des adjectifs qui définissent les pâtes de la marque : Créatives, Qualitatives, Françaises, Durables.
- 2.** Marque de pâtes élaborées à base de blé dur BIO issu d'une filière structurée avec 17 agriculteurs d'Île-de-France, et fabriquées en circuit-court à base d'ingrédients français près de Meaux, en Seine-et-Marne (77).
- 3.** Pâtes sèches, pâtes fraîches & ravioles savoureuses à associer à des sauces de chefs pour des repas sains, goûteux et faciles à mettre en œuvre.
- 4.** Ce Qu'il Faut Découvrir, Ce Qu'il Faut Déguster.



Filière
blé dur
BIO ÎDF

L'ENGAGEMENT AVEC UNE FILIÈRE BIO LOCALE

C.Q.F.D. est une alliance d'acteurs engagés pour une économie agroalimentaire plus respectueuse de l'environnement. En partenariat avec les centaines Moulins Bourgeois basés en Seine-et-Marne et la Coopérative bio d'Île-de-France qui regroupe des agriculteurs locaux, nous avons développé une filière de blé dur bio francilienne. Nous garantissons ainsi à la fois des revenus justes pour les producteurs, et la qualité de nos pâtes bio fabriquées en circuit court.

DES PRODUITS ET DES RECETTES MADE IN FRANCE

Cuisinier de formation, Frédéric Bonomo a commencé sa carrière dans les services du Palais de l'Élysée avant d'occuper des postes de dirigeant dans la restauration et l'hôtellerie de luxe. Il occupe notamment des postes de directeur général dans des hôtels du groupe Marriott pour lequel il assure également quatre ouvertures. C'est en 2020 que lui vient l'envie de créer une marque de pâtes bio fabriquées en circuit court dans la région de Meaux, là où il réside. Il est lauréat du Réseau Entreprendre Seine-et-Marne en 2021. Aujourd'hui, plus que jamais, il souhaite avec C.Q.F.D. faire découvrir les saveurs des pâtes à la française qui subliment ces repas quotidiens accessibles, pratiques et savoureux.



"C.Q.F.D. est née d'une équation évidente : l'envie de créer des saveurs et des moments de partage dans le plus grand respect des hommes et de l'environnement"

DES PRODUITS ARTISANAUX DE QUALITÉ & SAINS

Les pâtes C.Q.F.D. sont fabriquées dans la pure tradition artisanale française. Les pâtes sont **tréfilées au bronze** afin de leur donner la rugosité qui leur permettra d'accrocher la sauce puis **séchées lentement à basse température** pour garantir des pâtes digestes qui conservent leur saveur et leurs nutriments. Dans le cadre de notre démarche éco-responsable, la gamme de produits frais, notamment les ravioles, évolue au fil des saisons pour respecter la saisonnalité des produits, en garantir la provenance et la qualité. Tous nos produits étant certifiés bio, ils sont garantis sans conservateurs, sans additifs et sans arômes artificiels.

01 La bonne combinaison entre plaisir, simplicité et choix responsable.

02 L'évidence d'une production française éco-responsable avec la structuration d'une filière blé dur bio en Île-de-France pour proposer une gamme large de pâtes sèches, fraîches et farcies en circuit court.

03 Des recettes savoureuses élaborées avec des produits locaux.

04 Une fabrication artisanale garantissant la qualité et le goût des produits : tréfilage au bronze, séchage lent & basse température, farces cuisinées "faites maison".

05 Des produits faciles et rapides à mettre en œuvre, des formes et des recettes originales adaptées aux besoins de la restauration.



NOS RÉFÉRENCES DANS L'HÔTELLERIE RESTAURATION

MERCURE
HOTELS

COURTYARD[®]
Marriott[®]

Hilton

NOVOTEL
HOTELS & RESORTS



RH RADISSON
HOTELS

 pullman
HOTELS AND RESORTS

Disneyland[®]
PARIS

FABULOUS
HOTELS GROUP

 RIEM
BECKER
TRAITEUR DEPUIS 1924


ACCOR

Félicie

QUELQUES RÉALISATIONS DE NOS PARTENAIRES



Gnocchetti Sardi, crème
de truffes et légumes



Trottole au ragoût de bœuf



Linguine au pesto



Ravioles aux champignons
et sa sauce au parmesan



Rigatoni, crème de truffe
d'été et burrata fumée



Fidanzati Capresi, sauce
tomate crème et basilic



Suggestion de présentation - Trottole au ragoût de bœuf

QUELQUES PRODUITS PHARES DE LA RESTAURATION

LES PÂTES SÈCHES

01 Gnocchetti Sardi



Les Gnocchetti Sardi dont le petit format et la forme originale se prête aussi bien à l'élaboration de salades pour un buffet ou une entrée, qu'à un plat ou un accompagnement.

05 Trottole

Les Trottole et les Fusilloni ont une forme originale et esthétique qui donne du volume aux assiettes. Elles se dégustent avec une sauce à morceaux (ragoût de viande, légumes, etc.)



07 Fusilloni

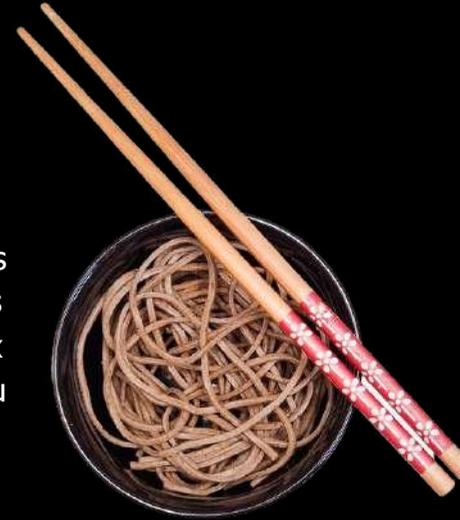


LES PRODUITS PHARES POUR LA RESTAURATION

LES PRODUITS FRAIS



La gamme pâtes fraîches, ce sont trois formats : les tagliatelles, les linguine et les mafaldines proposées nature ou aux saveurs originales et tendance (aux épices pour un curry de crevettes au lait de coco ou encore à l'ail noir pour un ramen original)



Les ravioles C.Q.F.D. se déclinent au fil des saisons et mettent à l'honneur les produits du territoire francilien : les champignons d'une cave urbaine parisienne, les blettes ou encore les asperges.

Servies avec une sauce tomate ou fromagère, elles constituent une entrée gourmande ou un plat de room service très facile et rapide à mettre en œuvre.





Suggestion de présentation - Linguine à l'ail noir (idéales pour les ramen)

LES ENGAGEMENTS RSE DE C.Q.F.D.



Favoriser la sécurité
et le bien-être



Créer des emplois sur
le territoire



Respecter l'environnement
et la biodiversité



Développer les circuits courts
et les achats responsables



Innover



Favoriser l'égalité et
la diversité



Favoriser le développement
de l'économie circulaire



Contribuer à la transition
énergétique



Collaborer et
s'ouvrir au dialogue



Participer à l'attractivité
du territoire



Suggestion de présentation - Linguine au pesto

SUIVEZ-NOUS

www.cqfd-bio.paris



VOTRE CONTACT PRESSE



Créatives.
Qualitatives.
Françaises.
Durables.

