



DOSSIER DE PRESSE

22.05.2024

ÉDITO



Depuis 1997, notre collaboration avec la Maison Lenôtre repose sur le partage de valeurs communes : l'excellence, la créativité et la volonté de faire vivre le savoir-faire boulanger français. Nous sommes très fiers de lancer ces mini tartelettes, qui témoignent de notre volonté de continuer à unir nos expertises pour donner vie à des produits haut-de-gamme.

Philippe MORIN, Directeur Général de Bridor



À travers la gamme de viennoiseries « Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels », c'est toute l'excellence de la viennoiserie française qui s'exprime. Depuis le début de notre partenariat, nous avons à cœur de proposer des recettes créatives et originales, imaginées par les Maîtres Boulangers Lenôtre. Cette année, nous avons le plaisir d'enrichir cette offre avec le lancement des mini tartelettes.

Olivier VOARICK, Directeur Général de la Maison Lenôtre



BRIDOR X LA MAISON LENÔTRE

27 ANS DE PASSION

Depuis 1997, Bridor et la Maison Lenôtre unissent leurs expertises pour offrir aux professionnels des produits d'exception, fusionnant le raffinement de la Maison Lenôtre avec la précision de Bridor. Cette collaboration, fondée sur des valeurs communes telles que la passion, l'exigence, la créativité et le partage du savoir-faire, a donné naissance à une gamme de petits pains, de viennoiseries et de macarons, sous la signature « Bridor, une recette Lenôtre Professionnels ».

Cette gamme répond à la volonté de proposer des petites pièces ultra-qualitatives adaptées aux attentes des hôteliers haut-de-gamme à travers le monde, ainsi que des gourmandises raffinées pour les pauses séminaires.

♦♦ *Dans le cadre de notre collaboration avec Bridor, des recettes exclusives ont été imaginées par les Maîtres Boulangers de la Maison Lenôtre pour donner naissance à des viennoiseries au beurre, aux saveurs délicates et au feuilletage exceptionnel.* ♦♦

Guy KRENZER, Directeur de la création et chef exécutif de la Maison Lenôtre

Tous les produits de la collection sont Clean Label Bridor : ils sont composés uniquement de l'essentiel et les ingrédients sont tous d'origine naturelle (la seule exception tolérée concerne l'acide ascorbique, pour son rôle décisif dans la qualité finale des produits). Chaque fabrication est également certifiée par le Service Qualité Lenôtre, garantie de conformité et signature d'excellence.





QUAND L'UNIVERS DE LA VIENNOISERIE RENCONTRE CELUI DE LA PÂTISSERIE

Les mini tartelettes de la gamme « Bridor, une recette Lenôte Professionnels », à la forme unique, sont réalisées avec un feuilletage pur beurre très fin et délicat, créant une expérience visuelle irrésistible. Ces trois recettes exclusives et élégantes associent le talent pâtissier de la Maison Lenôte au savoir-faire de Bridor, inspirées de la tradition tourière française.

Dans un mini format gourmand de 35g, les mini tartelettes s'invitent à tous les instants de consommation et pourront réenchanter les petits-déjeuners et enrichir les pauses séminaires. Prêtes-à-cuire, elles sont faciles et rapides à remettre en œuvre pour une utilisation optimale.

Nous sommes ravis de présenter cette nouvelle gamme de mini tartelettes « Bridor, Une recette Lenôte Professionnel », fruit d'un long travail de recherche et développement. Nous avons travaillé en étroite collaboration avec les experts de la Maison Lenôte pour fusionner nos expertises respectives et créer ces gourmandises à la forme unique sur le marché et au feuilletage délicat.

Blandine DAUGENET, Directrice marketing EMEA Bridor

La Mini Tartelette *Pomme Poire*



Une délicieuse compotée
pomme poire

Des éclats
d'amandes
croquants

Un feuilletage
pur beurre

Laissez-vous surprendre par ce délicieux et généreux fourrage de pomme et de poire, réhaussé d'une touche de pamplemousse, complété par un topping d'amande, offrant un équilibre parfait entre douceur et croquant.



La Mini Tartelette *Cassis Pomme*



Un généreux fourrage
cassis pomme

Un topping original
aux graines de
sarrasin



Un feuilletage
pur beurre



Découvrez cette recette, où l'acidulé du cassis rencontre la douceur de la pomme dans un fourrage généreux et équilibré. Son topping original de graines de sarrasin apporte une touche de sophistication à cette création exquise.





La Mini Tartelette

Ananas Passion



Un fourrage exotique
ananas et passion



Un topping
gourmand noix
de coco



Un feuilletage
pur beurre



Plongez dans les saveurs exotiques de cette recette composée de petits cubes d'ananas et de fruit de la passion. Sublimée par un topping de coco, cette création n'en est que plus gourmande !





DES MINI VIENNOISERIES RÉPONDANT AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS

Les consommateurs français sont de plus en plus friands de viennoiseries fruitées : 76% d'entre eux apprécient découvrir de nouvelles formes et saveurs de viennoiseries* et 58% apprécient les viennoiseries aux fruits*.

Les mini tartelettes créées par Bridor et la Maison Lenôte, aux saveurs délicates et fruitées, répondent parfaitement à leurs attentes en associant une forme unique à des recettes inédites aux saveurs de pomme/poire, pomme/cassis et ananas/passion. Ainsi, 80% des Français apprécient les recettes proposées dans les mini tartelettes !**

Les mini tartelettes de la gamme « Bridor, une recette Lenôte Professionnels » se distinguent par leur visuel attractif et leurs recettes inédites. Nous avons cherché à créer une expérience de dégustation unique, où le croustillant du feuilletage rencontre la douceur des saveurs fruitées, pour un équilibre parfait dans les saveurs et dans les textures. Chaque ingrédient a été sélectionné avec soin et une attention toute particulière a été portée à la qualité. A travers ces produits d'exception, nous retrouvons le savoir-faire de Bridor et le raffinement propre aux créations de la Maison Lenôte.

Guy KRENZER, Directeur de la création et chef exécutif de la Maison Lenôte



DES PRODUITS D'EXCEPTION DÉDIÉS AU SECTEUR DE L'HÔTELLERIE PREMIUM

Depuis plus de 25 ans, Bridor et la Maison Lenôtre travaillent main dans la main pour proposer aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration des produits d'exception à la hauteur de leurs établissements. Leur partenariat a pour vocation d'être une référence dans le secteur de l'hôtellerie premium.

Avec le lancement de ces mini tartelettes, Les Meilleurs Ouvriers de France de la Maison Lenôtre et les équipes Bridor ont œuvré ensemble pour proposer une collection prestigieuse, pensée pour accompagner tous les instants de consommation dans l'univers de l'hôtellerie.

Servies lors du petit-déjeuner, de pauses séminaires, de café gourmands ou en guise de dessert, ces mini tartelettes répondent à la diversité des besoins des consommateurs tout au long de la journée. 83% des Français considèrent d'ailleurs ces mini tartelettes comme parfaites pour une pause séminaire**.

Et pour créer une expérience unique pour les convives, les mini tartelettes peuvent même être personnalisées : avec un nappage de sirop pour un visuel magnifié, avec des copeaux de coco ou de chocolat pour un résultat encore plus gourmand, ou avec de délicieux fruits frais pour une proposition encore plus raffinée.



À PROPOS DU GROUPE LE DUFF & BRIDOR

Le Groupe LE DUFF est un acteur majeur des secteurs de la boulangerie, de la pâtisserie et de la restauration, fondé en 1976 par Louis Le Duff, qui bénéficie aujourd'hui d'une présence dans plus de 100 pays à travers le monde. Le Groupe doit son succès à ses multiples chaînes de restaurants ainsi qu'à sa marque BRIDOR, fabricant de produits de boulangerie, viennoiseries et pâtisseries premium au service de restaurants et d'enseignes hôtelières parmi les plus prestigieuses du monde ; et Gourming (Cité Gourmande & Frial) qui fabrique des légumes et plats cuisinés façon terroir. Le Groupe LE DUFF enregistre un chiffre d'affaires annuel de près de 3 milliards d'euros (2024), possède 18 sites de production et emploie plus de 19 000 collaborateurs dans le monde.

Louis Le Duff a fondé BRIDOR en 1988. L'entreprise de fabrication de produits de boulangerie basée à Rennes, en Bretagne, développe et fournit des pains et des viennoiseries premium à partir de ses différents sites de production dans le monde (BRIDOR compte 4 000 collaborateurs et une présence dans 100 pays).

Chiffres clefs

- 1,3 M d'€ de CA en 2023
 - 4 000 collaborateurs
 - Présence dans + de 100 pays
 - 10 sites de production
 - 400 000 T de produits fabriqués par an
-

À PROPOS DE **LA MAISON LENÔTRE**

Depuis 1957, nous célébrons les petits et grands moments de la vie. Pionniers de l'excellence française engagée, les femmes, les hommes, les chefs et les Meilleurs Ouvriers de France de la maison Lenôtre se dédient à nos clients, pour leur faire vivre des émotions intenses, que seules nos créations peuvent susciter.



