

Lyon Biscuit

BÂTISSEUR DE GOURMANDISE

AVR.2022

DOSSIER

DE

PRESSE



*La saison
des glaces
est ouverte*
AVEC
**LYON
BISCUIT**

Innovation glaces 2022

Histoire en chiffres clés

Focus : les meringues fourrées

Actualités 2021/2022

Fabrication

Lyon Biscuit

#De la gourmandise depuis 1925 #Focus innovation glaces 2022



Sommaire

DOSSIER DE PRESSE



P 3

• Edito •

P 4

• La saison des glaces est de retour •

P 6

• Histoire en chiffres clés •

P 7

• Fabrication •

P8-11

• Produits •

P 12

• Focus : les meringues fourées •

P 13

• Innovation 2021/2022 •



Édito



Partenaire écoresponsable au service des professionnels créateurs de gourmandises

Lyon Biscuit valorise la qualité des créations des professionnels en développant, confectionnant des recettes qui répondent aux tendances du marché comme à leurs exigences et singularités qu'ils soient pâtisseries, glacières et chefs... pour que chaque dégustation soit un pur moment de délice jusqu'au bout d'un cornet ou d'une coupelle !

Lyon Biscuit ouvre la saison des glaces 2022 avec des innovations aussi rafraîchissantes que gourmandes :

- / Les cônes de glace : Supers cônes, St-Tropez, Megève /
- / Les tasses gourmandes /
- / Les tulipes et timbale /
- / Meringues fourrées à la framboise ou à l'abricot **NOUVEAUTÉ** /
- / Gouttes de Meringue /
- / Tulipes et mini timbales enrobées de chocolat /
- / Cônes bio , cônes d'Ardèche, cônes aromatisés /
- / Tasses gourmandes, idéale pour la consommation d'un café /

Une success-story 100% française

Bâtisseur de pâtisseries depuis 1925, Lyon Biscuit érige sa réputation grâce à un savoir-faire de pâtissier artisanal. Installée dans la Drôme, l'entreprise ne cesse d'innover dans des recettes authentiques et de qualité dont les matières premières utilisées sont à 70% sélectionnées à moins de 200 km de son site de fabrication à Clérieux.

Lyon Biscuit,

DES RECETTES TOUJOURS PLUS GOURMANDES
ET ARTISANALES POUR DÉGUSTER DES GLACES
ET FÊTER L'ARRIVÉE DE LA SAISON ESTIVALE !

**Qui dit retour de l'été, dit aussi retour des beaux-jours
et particulièrement, des glaces qui rythment la saison !**

Cette année encore, Lyon Biscuit propose des produits de qualité, tous composés de blé 100% français et de matières premières sélectionnées avec rigueur. Des classiques **cônes de glace** en passant par **les originales tulipes, les timbales ou encore les tasses gourmandes**, tous les prétextes sont bons pour déguster ces recettes certifiées IFS, garantis sans OGM et matières grasses hydrogénées.



LES CLASSIQUES CÔNES

Grâce à une sélection **des meilleures matières premières** et ce, en privilégiant **les fournisseurs locaux** dans une démarche RSE et éco-responsable, les cônes de glace Lyon Biscuit sauront ravir petits et grands.



LES ORIGINALES TULIPES ET MINI TIMBALES

La croustillance et la saveur d'un biscuit alliées à **la délicatesse de l'arôme chocolat** font des tulipes et des mini timbales, des **parures de dessert très originales et très goûteuses** pour donner libre cours à toutes les constructions fantaisistes de présentations de glace ou de fruits.



LES TASSES GOURMANDES

Avec sa tasse gourmande, Lyon Biscuit propose **un biscuit avec un intérieur en chocolat**. Une création originale et artisanale qui permet de déguster une coupe de glace ou de fruits rafraichissants jusqu'à la fin, pour se régaler, sans en laisser une miette.



Lyon Biscuit

UNE SUCCESS-STORY 100% FRANÇAISE

Bâtisseur de pâtisseries depuis 1925, Lyon Biscuit érige sa réputation grâce à un savoir-faire de pâtissier artisanal. Installée dans la Drôme, l'entreprise ne cesse d'innover dans

des recettes authentiques et de qualité dont les matières premières utilisées sont à 70% sélectionnées à moins de 200 km de son site de fabrication à Clérieux.

DE LA GOURMANDISE *depuis* 1925



1925

Installation de la biscuiterie en Seine Saint Denis, spécialisée en produits pour glaciers et gaufrierie.



1985

Intégration de nouveaux locaux à Clérieux dans la Drôme et dotation d'un outil de production spécifique.

CES DERNIÈRES ANNÉES, LYON BISCUIT NE CESSE D'INNOVER EN DÉVELOPPANT SA GAMME PREMIUM.

Des recettes gourmandes à déguster toute à n'importe quelle saison



1930

Les frères Gomez ont l'idée de former la pâte à gaufre habituellement plate pour en faire un cône.

Dans une dynamique d'innovation, ils passeront vite du cône moulé au cône roulé.



/ GOUTTES DE MERINGUE /



1987

Création et lancement de la coupe biscuitée à garnir. Au fil des années LYON BISCUIT devient leader dans la technique de l'enrobage

/ TASSES GOURMANDES, IDÉALES POUR LA CONSOMMATION D'UN CAFÉ /

/ TULIPES ET MINI TIMBALES ENROBÉES DE CHOCOLAT /



2012

Rachat et implantation dans ses locaux de Clérieux de la société Belge SIRA spécialisée dans la fabrication de meringues, savarins et tartelettes.

1931
Leur savoir-faire est récompensé par une médaille d'or à l'exposition coloniale.

CÔNES BIO  ,
CÔNES D'ARDÈCHE,
CÔNES AROMATISÉS /

NOUVEAUTÉ

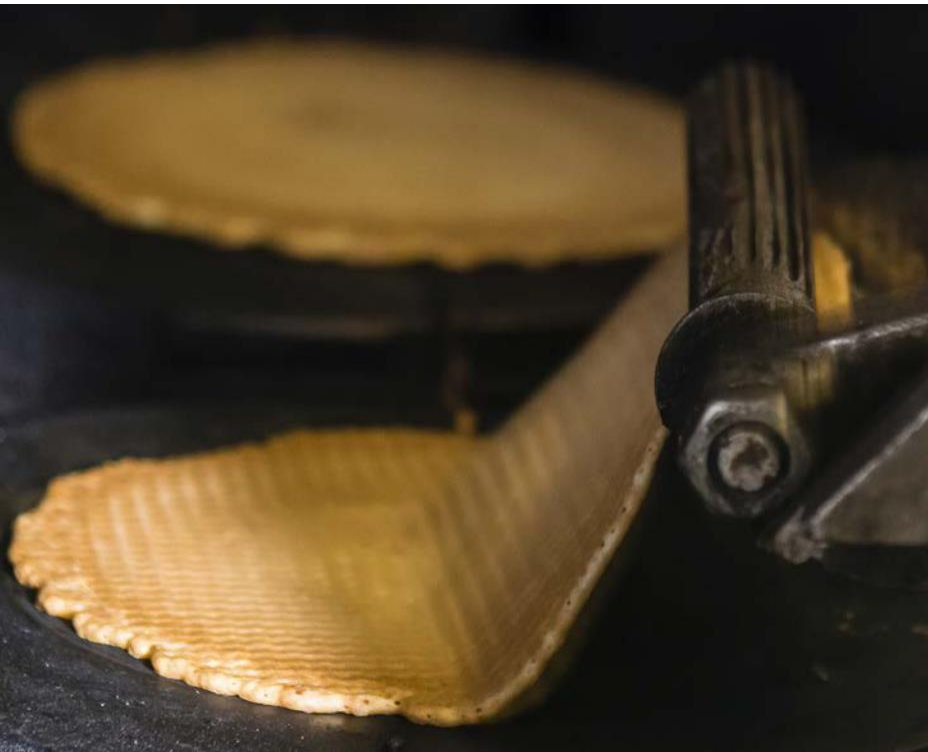
MERINGUES FOURRÉES



1980
Ils s'implantent dans la région lyonnaise en s'associant à la marque Lyon Biscuit et font de ce nom et de celui de La Basquaise deux marques aujourd'hui incontournables.

2021

Le chiffre d'affaires de Lyon Biscuit est de **2 637 177 €** (+ 17.7% d'évolution par rapport à l'exercice 2012 / 2013)



UN SAVOIR-FAIRE INÉGALÉ

Leader de son marché sur le plan national, la société LYON BISCUIT a connu une croissance importante depuis son déménagement en 1985.

Actuellement implantée **sur le site de**

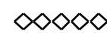
Clérieux, l'usine de fabrication dispose de **18000 m² de locaux** et se situe à un axe stratégique du sillon rhodanien.



La société LYON BISCUIT est soucieuse de satisfaire sa clientèle et assure une continuité d'approvisionnement quel que soit les conditions climatiques, en pleine saison estivale, mais aussi tout au long de l'année.



L'usine de production est composée de **3 lignes de Fabrication de cornets moulés**, **2 lignes de Fabrication de cornets roulés**, **1 ligne de Fabrication de coupelles** et **1 ligne de Fabrication de Timbales**.



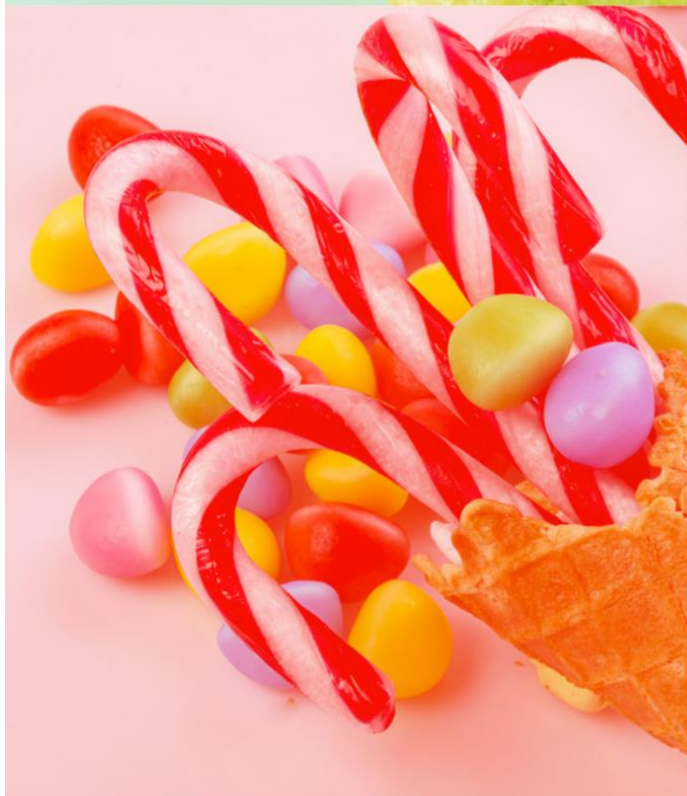
Grâce à son développement la société emploie un plus grand nombre de personnes, aujourd'hui elle compte **20 personnes** en permanent et 25



personnes en
pleine saison.



(7)



Lyon Biscuit

UNE STRUCTURE SINGULIÈRE COMPETITIVE QUATRE SAISONS !

Afin de répondre à toutes les attentes de sa clientèle, de la Grande Distribution à la restauration, des pâtisseries aux glacières, LYON BISCUIT possède une logistique et un outil informatique des plus performants.

La société LYON BISCUIT s'est dotée d'un outil informatique spécifique permettant :

- **L'échange de données dématérialisées**
- **La traçabilité du produit** de la fourche à la fourchette

d'excellence

AFIN D'ASSURER L'EXCELLENCE DE CES PRODUITS, LYON BISCUIT MET L'ACCENT SUR LA QUALITÉ GUSTATIVE DE CES DERNIERS.

ÉCO RESPONSABLE

Aujourd'hui, **70%** de leurs achats sont faits à moins de **200 kms**.
La marque s'inscrit dans une **démarche RSE** et intègre une sensibilité **éco-responsable** dans son organisation industrielle.



RECETTE ARTISANALE

La marque travaille sur des **recettes artisanales**, sélectionne les **meilleures matières premières**, et met un point d'honneur à privilégier, autant que possible, des **fournisseurs locaux**.

100% du blé utilisé

POUR LA CONFECTION DE LEURS PRODUITS EST D'ORIGINE FRANÇAISE.

Lyon Biscuit DES ATOUTS **PRODUITS GOURMANDS** :

Parfum sucré, saveur vanillée, croustillant et craquant.

Lyon Biscuit s'attache à développer les qualités organoleptiques de ses produits. Pour déployer cet aspect gustatif, nous travaillons à partir de **recettes artisanales**, nous sélectionnons avec rigueur les matières premières sur cahier des charges pour en garantir la qualité :

100% du blé utilisé est français.

- Aucune matière grasse hydrogénée,
- Garantie **sans OGM**,
- **Certification IFS**, normes garantissant ses produits comme « sain à l'alimentation ».

Lyon Biscuit,

PÂTISSIER, BIENTÔT CENTENAIRE, A AFFINÉ SON SAVOIR-FAIRE DANS LA CONFECTION DE BISCUITS « PREMIUM » POUR LA PRÉSENTATION ET LA CONSOMMATION DES DESSERTS :

MERINGUES FOURRÉES, **CORNETS** À GLACE, **COUPELLES** BISCUITÉS, **TASSES**



Lyon Biscuit utilise des **recettes artisanales** issues d'une sélection rigoureuse des matières premières sur un cahier des charges **garant d'une haute qualité** : aucune matière grasse hydrogénée, suppression des ingrédients allergènes, **sans OGM**, certification IFS, normes garantissant les produits comme « sain à l'alimentation ».

L'entreprise est aujourd'hui **leader dans la technique d'enrobage** grâce à la maîtrise d'un processus de fabrication unique. Elle est spécialisée dans la confection des produits à façon avec une expérience approuvée déjà par de grands glaciers et ont élaboré des **recettes raffinées** et éprouvées qui leur permettent de commercialiser des produits d'une **grande qualité gustative**.

La marque est en mesure de **conseiller** et d'**accompagner** ses clients sur leurs choix ainsi que pour **sélectionner** la gamme qui correspondra parfaitement à leurs projets de vente, leur positionnement qualitatif.



Les exigences des consommateurs

SONT AU CŒUR DES **EXIGENCES DE LA MARQUE** :

Une qualité privilégiée

- Un goût déployé,
- Un aspect artisanal préservé,
- Des conditionnements adaptés,
- Un approvisionnement à l'année.



Focus

LES MERINGUES FOURRÉES

2021-2022

Pour accompagner un café, un chocolat chaud, un thé, ou même agrémenter les desserts ou les glaces, **la meringue s'impose au fil des saisons** mais cette fois-ci, avec une touche de gourmandise en plus.

Toujours aussi légères mais encore plus régressive, **la meringue fourrée nous plonge dans l'enfance** telle une véritable madeleine de Proust. **Sa coque croustillante renferme un insert fruité à la framboise ou à l'abricot**, à la fois doux et tranchant pour un équilibre des textures et des saveurs des plus exquis.

La finesse d'une meringue fondante liée à un cœur fondant fruité, c'est ça l'effet Lyon Biscuit.

Depuis le rachat de la société SIRA par l'entreprise en 2012, cette dernière n'a de cesse d'innover particulièrement dans la confection de meringues. Désormais, **l'entreprise s'impose comme un leader dans la technique d'enrobage** grâce à son processus de fabrication unique et ses recettes artisanales issus d'une sélection rigoureuse des matières premières.

Bientôt 100 ans

DE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS

LYON BISCUIT A TOUJOURS SU VALORISER LA QUALITÉ DE SES PRODUITS À TRAVERS DES **PRODUITS PREMIUMS** ET DES **NOUVEAUTÉS** QUI VIENNENT RÉGULIÈREMENT S'AJOUTER À SA GAMME

:

Délicatement
fondantes

LES MERINGUES FOURRÉES

Lyon Biscuit innove.
Sa dernière création ?
Les **meringues fourrées**.

À la framboise ou à
l'abricot, son cœur
fondant à la compoté de
fruits apporte une
texture moelleuse allié
à un **extérieur des plus**
craquant. Un concentré
de gourmandise qui
accompagnera à merveille
les boissons chaudes, les
salades de fruits ou encore
les glaces. **Toujours aussi**
légères mais encore plus
fondantes, les meringues
fourrées c'est toute
l'année !

Délicieusement
aériennes

LES GOUTTES DE MERINGUES

Légères et craquantes,
les petites meringues
sont finement sucrées
pour se fondre en
bouche en laissant les
saveurs de **fraise** ou de
vanille s'épanouir dans
le palais. Difficile de n'en
manger qu'une ! Idéales
pour accompagner un
café ou pour décorer un
dessert !



Bouquet
de création

LES TULIPES

De divines fondations
artisanales pour donner
libre cours à toutes les
constructions fantaisistes
de présentations
de glaces, fruits ou encore
d'entremets. La
croustillance et la saveur
d'un biscuit allié à la
délicatesse de l'arôme
chocolat font des Tulipes,
une parure de dessert très
originale et très
goûteuse.

Résonances
de gourmandises

LES MINI TIMBALES

Les mini timbales
recouvertes d'un voile
de parfum chocolat, ces
gourmandises
accompagnées d'un café,
qui aiguïseront les
papilles des bords sucrés.

Leur **petite taille** permet
d'en déguster plusieurs et
de **se fondre** dans
d'ensorcelants mini
desserts !

Néo-café gourmand

LES TASSES GOURMANDES

Se régaler jusqu'au bout, siroter un café ou un thé à en croquer sa tasse... C'est le délicieux voeu qu'exhausse Lyon Biscuit en proposant une **tasse en biscuit** avec un **intérieur en chocolat**. Idéal et précieux pour les cafés gourmands, ces tasses parfum chocolat sont aussi **croquantes** qu'exquises. Une création originale et artisanale qui permet de boire puis de manger son café ou plutôt sa tasse... un délice en fin de repas ou pour un tea time !



Lyon Biscuit

