

Lyon Biscuit

BÂTISSEUR DE GOURMANDISE

JANV.2023

DOSSIER

DE

PRESSE



*Renverser
les saisons*
AVEC
**LYON
BISCUIT**

Histoire en chiffres clés

Innovations 2023

Focus nouveauté 2023 : les Gouttes
de Meringues Citron, Myrtille, Orange

Fabrication

Lyon Biscuit

#De la gourmandise depuis 1925 #Focus nouveautés 2023



Sommaire

DOSSIER DE PRESSE



P 3

• **Edito** •

P 6

• **Histoire en chiffres clés** •

P 7

• **Fabrication** •

P8-9

• **Produits** •

P 12

• **Focus nouveautés 2023 :
les Gouttes de Meringues
orange, citron et myrtille** •

P 15

• **Actualités
2023** •



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 pâtissiers, glaciers 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 2023 avec des innovations à flots aussi bien rafraîchissantes que gourmandes :

- / Gouttes de Meringues orange, citron et myrtille **NOUVEAUTÉ** /
- / Meringues fourrées à la framboise ou à l'abricot /
- / 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.

EN
2022
Lyon Biscuit

a eu l'honneur d'être **promue pour recevoir La Palme d'Or de la Biscuiterie française 2022** avec un **Diplôme de Mérite et de Prestige National**.

Fabricant français quasi centenaire, Lyon Biscuit et son goût original détonnent depuis 1925, **mêlant tradition et innovation, et travaillant sur des recettes artisanales**.

Participant **au rayonnement économique de toute une région**, Lyon Biscuit utilise un blé 100% d'origine française et intègre à ses valeurs **une démarche RSE** en privilégiant la meilleure éco-responsabilité.

La maison spécialisée dans **les desserts avec ses cornets de glace, biscuits, meringues, produits premium**, pour les glaciers, pâtisseries, restaurateurs, **est fière de recevoir ce prix qui honore et valorise ses métiers d'excellence** exerçant depuis bientôt 100 ans.

"recettes
artisanales"

"prestige
de la France"

"éco-responsabilité"

«tradition
et innovation»

"métiers
d'excellence"

«*blé 100%*
d'origine française»



DELA 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 /

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

/ TULIPES ET MINI TIMBALES ENROBÉES DE CHOCOLAT /



1987

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

1931

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



2012

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

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.

CÔNES BIO  ,
CÔNES D'ARDÈCHE,
CÔNES AROMATISÉS /

NOUVEAUTÉ

LES GOUTTES DE MERINGUES ORANGE, CITRON ET MYRTILLE



2022

Le chiffre d'affaires de Lyon Biscuit est de **3 008 577 €** (+ 11.2% d'évolution par rapport à l'exercice 2021)



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**

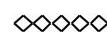
Clérieux, l'usine de fabrication dispose de **18000 m² de locaux** et se situe à un axe stratégique du sillon rhodanien.



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.

• **100% du blé utilisé** est français, Lyon Biscuit s'attache à développer

leptiques 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 :

• 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* —

NOUVEAUTÉ 2023
LES GOUTTES DE MERINGUES

Légères et craquantes, finement sucrées, **les gouttes de meringues** laissent en bouche des saveurs de fraise, de vanille et depuis peu, des irrésistibles parfums d'orange, de myrtille ou de citron.

En topping pour accompagner vos boissons chaudes, thé, café, chocolat chaud ou pour un jeu de texture en topping de vos desserts, crêpes, gâteaux... De quoi **engourmander toutes les créations sucrées** et **décliner les saveurs à foison !**



Focus

LA TASSE GOURMANDE

Le plaisir jusqu'au bout... Siroter sa boisson chaude, café ou thé, selon vos envies, à en **croquer sa tasse**, c'est le souhait exquis que Lyon Biscuit exhausse en proposant **une tasse en biscuit avec un intérieur en chocolat**. Transformer votre pause-café en **un véritable moment de dégustation et en un rendez-vous carrément gourmand** avec une tasse qui bouscule les codes d'une boisson chaude en terrasse. Après avoir fini votre café, croquer dans un biscuit délicieusement nappé d'un chocolat devenu fondant.

Les amateurs de petites sucreries seront plus que conquis de **savourer leur tasse après avoir profité de leur boisson chaude** ! Cette création originale et artisanale est un délice en fin de repas ou pour un tea time !



Focus

LES MERINGUES FOURRÉES

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 alliée
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 **fraise, vanille**
s'épanouir dans le palais.

En 2023, trois nouveaux
parfums viennent agrandir la
famille des Gouttes de
Meringue : **orange, citron**
ou **myrtille**, difficile de n'en
manger qu'une ! Idéales
pour gourmandiser les
boissons chaudes ou en
topping pour les desserts !



Bouquet
de création

LES TULIPES

De divines fondations
artisanales pour donner
libre cours à toutes les
constructions fantaisistes
de présentations
de glace, fruits ou encore
d'entremets. La
croustillance et la saveur
d'un biscuit alliées 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 aiguiseront les
papilles des becs 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 vœu qu'exhause 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 **craquantes** 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 !

