

UNE Signature réservée
AUX PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

SYM
PHO
NIE

PASQUIER

— Signature Française —

DOSSIER DE PRESSE

MAI 2021

Sommaire

1

*UN SAVOIR-FAIRE
ISSU D'UN HÉRITAGE FAMILIAL*

2

UNE NOUVELLE MARQUE RÉSERVÉE

3

LES ENGAGEMENTS DE LA MARQUE

4

*UN NOUVEAU SITE WEB
ENTIÈREMENT PENSÉ POUR LES PROFESSIONNELS*

1

UN SAVOIR-FAIRE ISSU D'UN HÉRITAGE FAMILIAL



Louise et Gabriel PASQUIER, les boulangers du village, **fabriquent dans leur fournil du pain, des pâtisseries**, ainsi qu'une briochette réputée dans toute la région.

Au début des années 70, leurs 5 fils reprennent l'entreprise de leurs parents et **perpétuent encore aujourd'hui l'héritage familial** en proposant des recettes respectueuses des traditions boulangère et pâtisnière.

LA GENÈSE DE L'ACTIVITÉ PÂTISSERIE

En 1992, l'héritage pâtisier est mis à l'honneur : l'entreprise lance sa **première fabrication de Tartes**.

Puis, **l'acquisition et la transmission** de multiples **savoir-faire issus de la tradition pâtisnière française** ont suivi : **Tartelettes, Beignets, Entremets, Pâte à choux, Macarons** et autres **Petits fours sucrés**.

Spécialiste des grands classiques de la pâtisserie française, l'entreprise confectionne au quotidien pour les professionnels de la restauration une large gamme de **recettes simples et incontournables** (tartes aux pommes, tartelettes citron meringuées, éclairs au chocolat, macarons...).

Élégance des visuels, excellence de la tenue, contraste des textures et justesse des saveurs sont la marque de fabrique de **desserts généreux et gourmands**, mariant **goût et plaisir**.

Depuis **30** ans

AUX CÔTÉS DES **PRO** ONNELS DE
LA RESTAURATION



2

UNE NOUVELLE MARQUE RÉSERVÉE

EN 2021, BRIOCHE PASQUIER SIGNE
UNE NOUVELLE MARQUE RÉSERVÉE
AUX PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION :
SYMPHONIE PASQUIER

SYMPHONIE PASQUIER, est née de la volonté de BRIOCHE PASQUIER d'accompagner les professionnels de la restauration avec une marque qui leur est exclusivement réservée et qui se veut l'alliée légitime de leur métier.

Cette signature propose une large gamme de pâtisseries françaises qui complètent le savoir-faire des professionnels du secteur et facilitent la composition de leurs cartes.

**SYM
PHO
NIÉ**
PASQUIER
— Signature Française —



MANIFESTE DE LA MARQUE

Pour tous, en toute occasion, seul ou à partager,
SYMPHONIE PASQUIER complète les savoir-faire des chefs et restaurateurs, en perpétuant ceux de la **pâtisserie française, depuis 1992.**

Entreprise familiale, rurale et responsable, nous confectionnons tous nos **biscuits et appareils gourmands** au cœur des ateliers de **nos 4 sites français**, grâce à une **équipe de boulangers et pâtisseries**.

Notre réponse à votre exigence et celle de vos clients est une **gamme étendue de pâtisseries françaises**, composée à partir de **matières premières nobles**, et portée au quotidien par une **équipe commerciale dédiée**.

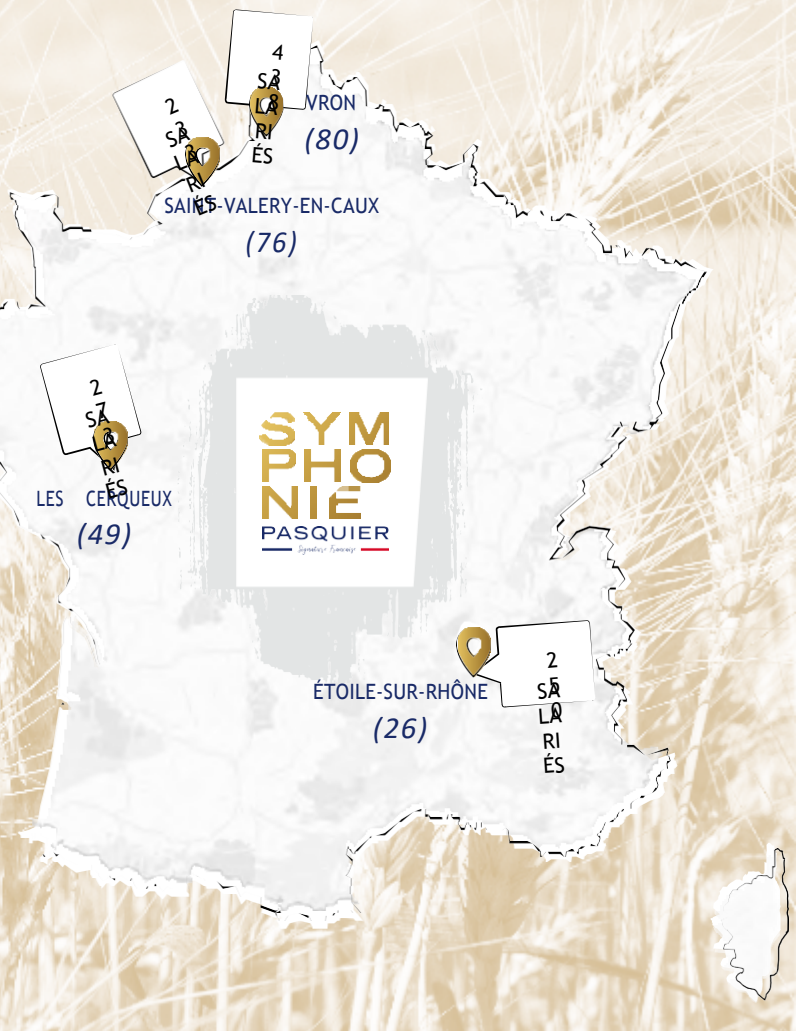
SYMPHONIE PASQUIER, c'est la savoureuse rencontre du savoir-faire des femmes et des hommes de la pâtisserie française dans la plus grande exigence professionnelle, qui fait fondre la France et le monde.

UNE SIGNATURE FRANÇAISE

Les **Cerqueux** encore aujourd'hui, mais aussi **Saint Valery-En-Caux**, **Vron** et **Étoile-sur-Rhône**, autant de villes et de villages **au cœur de la campagne française**, qui œuvrent à l'unisson pour reproduire, tous les jours, **les savoir-faire pâtisseries** caractéristiques de **SYMPHONIE PASQUIER**.

L'entreprise affirme son attachement aux **territoires ruraux** et contribue au **développement des régions** :

- **emploi local et développement économique ;**
- **relation avec les écoles et les collectivités ;**
- **soutien d'associations locales et œuvres caritatives ;**
- **ouverture des usines aux professionnels.**



UNE DIMENSION INTERNATIONALE



Faire découvrir et transmettre le savoir-faire de la pâtisserie française porte l'entreprise plus loin que ses frontières.

Depuis plus de 10 ans, BRIOCHE PASQUIER a étendu son activité au-delà de la France et est distribué aujourd'hui dans plus de 35 pays.

LES ENGAGEMENTS DE LA MARQUE

SYMPHONIE
PASQUIER
Signature Française

DE LA NATURE ET DU TEMPS

Depuis toujours, **la nature et le temps** sont au cœur du **processus de réflexion, de création, de production et de vente** du groupe **BRIOCHE PASQUIER**.
Engagée dans cette démarche, SYMPHONIE PASQUIER participe et contribue à cette prise de conscience collective.

Le programme 'De la Nature et du Temps' s'articule autour de 3 piliers.



UNE HISTOIRE DE GOÛTS ET DE RECETTES SIMPLES

Le plaisir et la gourmandise découlent de **recettes authentiques, simples** et d'une **amélioration constante des produits** : des matières premières sélectionnées pour leur qualité, des listes d'ingrédients courtes.

la naturalité DES PRODUITS SE DÉCLINE :

SANS conservateur 96% DES RECETTES	SANS colorant ou colorant d'origine naturelle 100% DES RECETTES	SANS arôme ou arôme d'origine naturelle 95% DES RECETTES	SANS gélatine animale 100% DES RECETTES	SANS huile de palme 72% DES RECETTES	SANS matière grasse végétale hydrogénée 100% DES RECETTES
---	--	---	--	---	--

UNE HISTOIRE D'AGRICULTURE PLUS DURABLE

BRIOCHE PASQUIER est membre majeur de l'association « Pour une agriculture du vivant ». Symphonie Pasquier agit dans cette continuité en faveur du développement de l'agroécologie auprès des fournisseurs et agriculteurs partenaires.



Le soutien de pratiques durables et respectueuses du rythme de la nature, de l'environnement et des hommes se manifeste dans les recettes SYMPHONIE PASQUIER :



Certifiée IRTAC – Valorisation des bonnes pratiques de productions céréalières

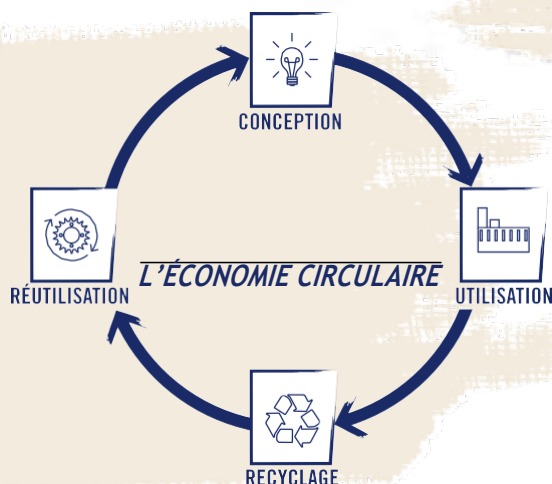


Véritable Rainforest Alliance. En savoir plus sur ra.org.

Depuis 2018, toutes nos pâtisseries sont élaborées avec des :



Œufs de poules élevées au sol et en plein air



UNE HISTOIRE PLUS ÉCORESPONSABLE

- **Diminution des emballages** : suppression des caissettes sur les plateaux de petits fours
- **Utilisation d'encre végétale**
- **Optimisation de la recyclabilité de nos emballages** : suppression de la fenêtre plastique des étuis de macarons, et un objectif de 100% de barquettes en plastique recyclable en 2025.



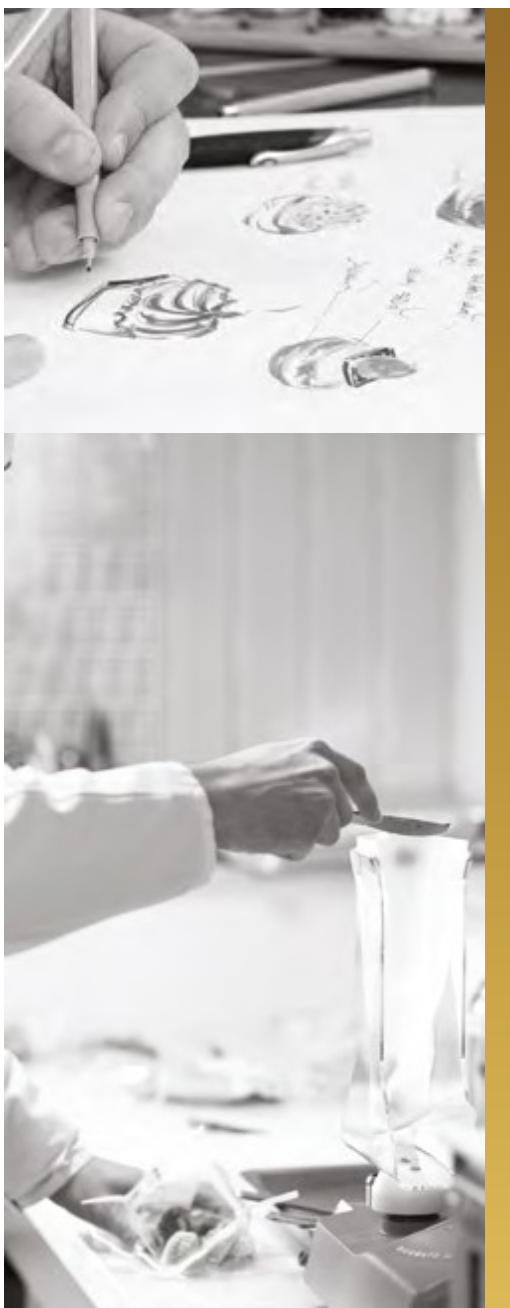
**SYM
PHO
NIÉ**
PASQUIER
Signature Française



LA TRANSMISSION DU PATRIMOINE CULINAIRE DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE, DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

t appareils est rendu possible
langers, de pâtissiers,
ar leur métier.

issier qui accompagne et complète
leur professionnelle.



■ CONNAISSANCES ET TECHNIQUES DE LA TRADITION PÂTISSIÈRE

La **légitimité de SYMPHONIE PASQUIER** repose, d'une part, sur le **respect des étapes de fabrication** (temps de pétrissage, de fermentation, de repos ou de cuisson des pâtes...) et d'autre part, sur la parfaite **maîtrise de la complexité pâtissière** (macaronnage et meringue à l'italienne, glaçage - fondant et nappage, pochage, dessèche de pâte à choux, montage de crémeux...).

■ CRÉATION ET AMÉLIORATION CONTINUE

SYMPHONIE PASQUIER a pour intention de **concevoir de nouvelles recettes** et ainsi concourir au **renouvellement des cartes des professionnels**.

Le **patrimoine culinaire de la marque est à ce point riche**, que les **créations et l'amélioration de nos recettes** sont perpétuellement d'actualité, fruits de l'application des équipes recherche et développement.

■ QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Du contrôle des matières à réception jusqu'à la vérification lors des différentes étapes de production, **SYMPHONIE PASQUIER garantit des produits sûrs et sains**.

En toute transparence, grâce à ses **outils de traçabilité**, la marque s'engage pour la **sûreté et la sécurité** des pâtisseries **en certifiant ses sites aux derniers standards de contrôles mondiaux (BRC, IFS 6)**.



SYMPHONIE PASQUIER facilite le quotidien des professionnels de la restauration en pensant et en leur dédiant des produits. Que se soit pour les chefs en restauration traditionnelle ou collective, traiteurs, boulangers-pâtisseries ou acteurs de la restauration rapide...

■ POUR TOUS LES INSTANTS, LES LIEUX, LES MODES DE CONSOMMATION

À tous les instants de la journée, en tous lieux et **pour tous les modes de consommation** (du dessert à partager à la bouchée pour cocktail et réception, en passant par les douceurs individuelles à emporter), **les produits SYMPHONIE PASQUIER** sont autant de réponses qui accompagnent les prestations des professionnels de la restauration.

■ UNE OFFRE SURGELÉE

La gamme **SYMPHONIE PASQUIER** assure aux professionnels une mise en œuvre sûre, simple et rapide.

À leur disposition, **une palette de recettes prêtes à l'emploi** : portionnées, pré-découpées ou individuelles.

La surgélation est l'assurance :

- d'une offre disponible à tout moment
- d'une optimisation de la gestion du stock et du budget
- d'une réduction du gaspillage alimentaire

■ DES RECETTES NUTRITIONNELLEMENT ÉQUILIBRÉES

Soucieuses des enjeux nutritionnels, les équipes R&D de **SYMPHONIE PASQUIER** accordent **une attention toute particulière à l'équilibre des recettes et veillent à l'incorporation de taux juste nécessaires de matières grasses et de sucre**, tout en préservant l'essentiel : **LE PLAISIR DU GOÛT.**

En référence aux exigences soumises à la restauration collective (GEMRCN), la marque s'applique à proposer **une large gamme de desserts répondant aux caractéristiques de fréquence libre de mise au menu.**





SYMPHONIE
PASQUIER
Signature Française

UNE ÉQUIPE COMMERCIALE DÉDIÉE

■ DISPONIBILITÉ ET PROXIMITÉ

Symphonie Pasquier, c'est aussi **une équipe commerciale et marketing, de près de 30 personnes, experte et dédiée aux professionnels de la restauration.**

Des femmes et des hommes qui les accompagnent **au quotidien** dans le choix de **solutions dédiées** à la confection de cartes de pâtisseries :

- **Analyse des tendances marché**
- **Proposition d'animations commerciales**
- **Participation aux évènements de la profession.**

La force de vente Symphonie Pasquier, composée de **15 technico-commerciaux répartis dans toute la France**, guide les restaurateurs et répond à leurs questions (démonstration produit, conseil de mise en œuvre, suggestion d'utilisation...).



UN NOUVEAU SITE WEB

ENTIÈREMENT PENSÉ POUR LES PROFESSIONNELS



BÉNÉFICES POUR LES PROFESSIONNELS

Pour accompagner son lancement, la marque **SYMPHONIE PASQUIER** s'est dotée depuis fin janvier 2021 **d'un nouveau site internet totalement intuitif, design et responsive.**

Ce site sera pour les professionnels de la restauration **une source d'informations sur les gammes de produits pâtisseries.**

DÉCOUVREZ LE SITE INTERNET

symphoniepasquier.com

UN ESPACE COMPTE PRIVÉ

Il est possible **pour les professionnels** qui le souhaitent de disposer **d'un espace « Compte » personnalisé et dédié.**

Par un identifiant et un mot de passe générés lors de la création du compte, le restaurateur ou distributeur aura accès à des **informations privilégiées** et du **contenu personnalisé :**

- les fiches techniques
- le téléchargement de documents tel que le catalogue de pâtisseries
- la création des listes de produits préférés pour préparer des cartes de desserts, des mises au menu ou des futurs référencements
- le téléchargement de visuels d'ambiance des produits

**SYM
PHO
NIÉ**
PASQUIER
Signature Française

UNE Signature Française

*QUI COMPLÈTE EN TOUTE SÉRÉNITÉ ET SIMPLICITÉ, LES
SAVOIR-FAIRE DES CHEFS ET DES RESTAURATEURSEN*

PERPÉTUANT

CEUX DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE,

depuis 1992.

DÉCOUVREZ TOUTES LES SOLUTIONS PRODUITS
symphoniepasquier.com

