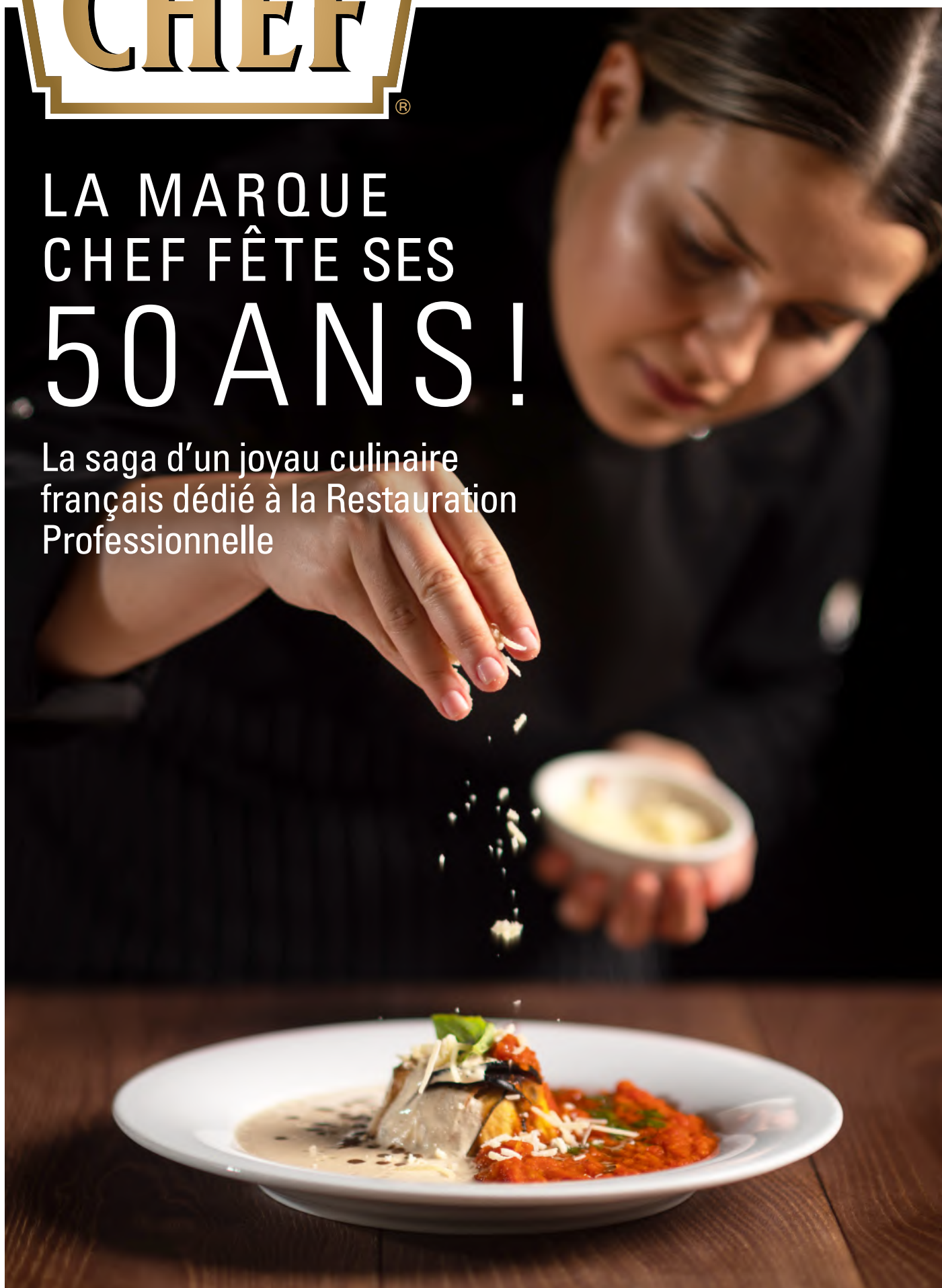




LA MARQUE CHEF FÊTE SES 50 ANS!

La saga d'un joyau culinaire
français dédié à la Restauration
Professionnelle





Oui, Chef !

Plus qu'une réponse, un engagement.

Deux mots, un cri, un réflexe. Dans chaque brigade de cuisine française, le «Oui, Chef !» résonne comme une promesse. Celle du respect, de la précision et de la passion. Depuis 1976, ce cri du cœur anime la marque CHEF®.

Il y a 50 ans, CHEF® naissait avec une ambition simple mais déterminante : offrir aux professionnels de la restauration des bases culinaires d'une qualité irréprochable, capables de libérer leur créativité sans jamais trahir la tradition. Un demi-siècle plus tard, la marque est devenue bien plus qu'un simple fournisseur. Elle s'impose comme le **partenaire invisible mais indispensable des plus grandes tables comme des bistrots de quartier**. Un «commis» fidèle qui, dans l'ombre, assure la justesse d'une sauce, la profondeur d'un jus, la signature d'un plat. **En 2026, CHEF® ne célèbre pas seulement son histoire, mais celle de tous ceux qui font vivre la gastronomie française.** C'est avec fierté que la marque entame ce nouveau chapitre aux côtés des professionnels.

“

Célébrer les 50 ans de CHEF®, c'est avant tout célébrer un demi-siècle de complicité et de confiance avec les cuisiniers de France. Cette marque est un véritable joyau de notre patrimoine culinaire : elle incarne l'exigence, le respect du produit et la transmission du savoir-faire. Notre mission pour cette année anniversaire, et pour les décennies à venir, est claire : continuer à innover pour servir la créativité des chefs et rester le partenaire indéfectible de toutes les brigades, de la cuisine de collectivité au bistrot de quartier.

Cécile Le Goff – Directrice Générale de Nestlé Professional France

”

Des partenariats d'exception avec les Chefs

Au-delà des produits, CHEF® cultive depuis des décennies une relation privilégiée avec le monde de la gastronomie. La marque ne se contente pas d'accompagner les chefs : elle s'engage à leurs côtés et valorise l'excellence de leur métier.

Sponsor de la Team France Bocuse d'Or :

Depuis 1999, CHEF® soutient la crème de la cuisine française lors de cette compétition mythique, véritable Coupe du Monde des chefs. Un engagement de longue date qui témoigne de l'ADN premium de la marque.

Partenaire des Cuisiniers de France et des Toques Françaises :

CHEF® entretient des liens étroits avec les grandes associations professionnelles qui structurent et défendent le métier. Ces partenariats permettent un dialogue constant avec le terrain, une écoute des besoins réels et une co-construction de solutions adaptées.



Le produit culte

Le Fonds Brun de Veau Lié Premium en pâte : Élaboré à partir d'ingrédients nobles soigneusement sélectionnés, il incarne à lui seul la promesse CHEF® : allier excellence et praticité.

Sa force ?

Une constance gustative irréprochable qui garantit des résultats parfaits à chaque service. Finis les aléas de fabrication et les fonds qui manquent de puissance en coup de feu. La régularité devient un atout pour la créativité.

L'essentiel en cuisine

Ce produit libère un temps précieux sans jamais sacrifier la qualité. Sa texture nappante et sa complexité aromatique offrent la profondeur d'un fonds mijoté des heures. Les chefs peuvent ainsi se concentrer sur leur vraie signature : l'innovation et le dressage.

Un produit culte qui fait ses preuves chaque jour, des bistrotts aux tables étoilées.



Le végétal au cœur de l'assiette

INNOVATION VÉGÉTARIENNE : LA DEMI-GLACE DE LÉGUMES

Pour marquer ses 50 ans aux côtés des professionnels de la restauration, CHEF® de Nestlé Professional enrichit son portefeuille de recettes avec le lancement de sa nouvelle demi-glace de légumes. Cette innovation à la texture en pâte réaffirme la capacité de la marque à anticiper les attentes du marché, en offrant aux chefs une base culinaire inédite qui allie puissance aromatique, polyvalence et naturalité.



POTIMARRON RÔTI, JUS À LA DEMI-GLACE DE LÉGUMES CHEF®, BRISURES DE PISTACHE ET GRAINES DE COURGE

Ingrédients

2 Potimarrons • 20 g de Beurre doux • 100 g de Demi-glace de Légumes Premium CHEF® • 2 litres d'eau • 5 g de Pistache grillée • 5 g de graines de courge grillées • 5 g de Persil plat haché

Préparation

1. Réaliser la Demi-glace de légumes selon le mode d'emploi, puis la refroidir en cellule de refroidissement.
2. Laver, éplucher le potimarron. L'ouvrir en deux, retirer la pulpe et les graines. Tailler des quartiers réguliers de 2 cm d'épaisseurs
3. Placer le potimarron avec la Demi-glace de légumes CHEF dans un sac sous-vide. Cuire au four vapeur 35 minutes à 90°C.
4. Ouvrir la poche sous-vide, récupérer le jus de cuisson et réduire à glace. Saisir et arroser le potimarron dans une poêle avec un filet d'huile et une noix de beurre jusqu'à obtenir une coloration uniforme.
5. Parsemer avec la pistache, les graines de courge et le persil.



🕒 52 MIN | 📶 FACILE | 👥 10

Dans les coulisses d'un savoir-faire

Si CHEF® est plébiscité par les Meilleurs Ouvriers de France et les étoilés, ce n'est pas un hasard. C'est le fruit d'une exigence industrielle mise au service de la tradition culinaire.



UNE EXPERTISE PRODUIT MULTI-TECHNOLOGIES

Depuis 50 ans, CHEF® développe une expertise unique dans l'élaboration de bases culinaires professionnelles. La marque maîtrise trois technologies complémentaires qui répondent aux différents besoins des cuisines :

Les produits déshydratés :

Ils offrent praticité et longue conservation. Idéaux pour les sauces rapides et les assaisonnements, ils se reconstituent instantanément au contact de l'eau.

Les fonds en pâte :

Véritable innovation de rupture, cette technologie signature de CHEF® permet une dissolution parfaite et une concentration aromatique exceptionnelle.

Les sauces liquides naturelles :

Elles incarnent la nouvelle génération de produits premium. Prêtes à l'emploi, elles combinent authenticité des ingrédients et gain de temps optimal pour les brigades.

La qualité des ingrédients :

CHEF® privilégie des approvisionnements de qualité pour élaborer ses fonds, jus et sauces. Chaque recette fait l'objet d'une sélection rigoureuse des matières premières et de contrôles qualité stricts pour garantir des profils aromatiques authentiques et puissants.



