



80 ans de transmission

**Pour faire rayonner
la gastronomie & les savoir-faire,
aux côtés de ceux qui les font vivre**



Passeur de saveurs, du terroir au talent

À travers l'anniversaire des 80 ans d'Elle & Vire®, institution de la crèmerie normande en France, sa marque professionnelle célèbre la transmission.

Aujourd'hui, l'amour du terroir, l'engagement pour le goût, le respect de la nature, l'envie de faire rayonner le patrimoine gastronomique français n'ont jamais été aussi forts. **Elle & Vire Professionnel®** en a fait les piliers de son engagement pour la filière, en déployant toute son énergie pour transmettre sa vision de l'excellence. Une grande fierté et surtout une belle aventure partagée au quotidien avec les professionnels de la cuisine et de la pâtisserie.

Depuis toutes ces années, **Elle & Vire Professionnel®** fait le lien entre les champs et l'assiette, maillon essentiel d'une chaîne de valeur emblématique de la cuisine et pâtisserie françaises, passeur de saveurs entre la passion des éleveurs et le talent des chefs.



1946-1950

Les origines

Au cœur du bocage normand, Auguste Grandin, agriculteur et maire de Condé-sur-Vire, crée la coopérative agricole beurrière Elle & Vire® qui regroupe 17 agriculteurs et débute les collectes de beurre en 1946. 2 ans plus tard, l'activité devient la collecte de crème laitière pour fabriquer du beurre pasteurisé. En 1950, le site actuel de Condé-sur-Vire

1962-1976

L'ascension

De nouvelles coopératives rejoignent Elle & Vire® pour former l'Union Laitière Normande (ULN), qui devient en 1975 le premier exportateur de lait en France grâce notamment à sa technologie UHT novatrice. La marque est déjà reconnue par les professionnels comme le chef Paul Bocuse.

1992-1993

Le rachat

L'ensemble des actifs industriels et commerciaux de l'ULN est repris par Bongrain SA qui deviendra en 2015 Savencia® Fromage & Dairy, groupe fromager familial français.

2000-2026

La référence des chefs

Depuis début 2000, la Crème Excellence, nom inspiré notamment par le Chef Pierre Gagnaire, est devenue la crème de référence des chefs.

La Maison de l'Excellence Savencia® est créée en 2008, incarnation de la relation unique avec les professionnels. La marque poursuit dans l'innovation UHT avec en 2014 Sublime, crème au Mascarpone, et en 2023 Onctueuse, crème légère semi-épaisse aux notes de crème fraîche.

La richesse d'un terroir en héritage



Quand la nature vous a beaucoup donné, il faut savoir se montrer à la hauteur du cadeau et le transmettre à son tour aux générations futures. Marque ancrée au cœur de la Normandie, à Condé-sur-Vire, Elle & Vire® a bénéficié de la richesse d'un terroir unique en France. La recette ? Un climat tempéré, des pluies régulières, un ensoleillement doux et juste ce qu'il faut de vent marin pour obtenir une herbe dense et grasse.

Elle & Vire® a su transformer des conditions idéales de la nature en qualités gustatives et techniques d'exception. Pour sa gamme dédiée aux professionnels, Elle & Vire Professionnel® a fait des choix engagés à la hauteur de leur exigence. 95% des volumes des produits Elle & Vire® sont fabriqués à partir de lait français. Et la Crème Excellence, star des professionnels grâce à sa qualité, sa régularité et son bon goût laitier, provient à 100% de lait normand, collecté dans des exploitations familiales situées en Normandie, les vaches sortent dehors au moins 210 jours/an pour pâturer dans les prairies.**

**Source : AGRESTE data 2010

Elle & Vire® s'engage

Bonne terre, bon lait

Le bocage normand a toujours joué un rôle-clé dans la qualité des beurres et crèmes **Elle & Vire®**. Tout commence sous nos pieds. Un sol vivant, riche en micro-organismes, produit une herbe dense et nutritive qui donne au lait son caractère.

Le premier gardien de ce sol, c'est la haie : brise-vent qui limite l'érosion, régulateur hydrique qui retient l'eau dans les terres et capte une partie du carbone, corridor de biodiversité qui abrite les auxiliaires naturels. Restaurer et préserver les haies, c'est l'acte fondateur d'une agriculture durable et d'un lait qui tient ses promesses. En plus, les haies abritent les vaches de la pluie et du vent, les protègent du soleil.

- En partenariat avec Symbiose Normandie, **Elle & Vire®** s'est engagé à participer à la gestion durable de 300 km de haies d'ici 2032.
- Parallèlement, des actions de préservation de la biodiversité sont menées partout sur le territoire avec MAKE.ORG depuis 2024 et l'Office Français de la Biodiversité depuis 2022.

Priorité au bien-être animal

Tous les éleveurs français sont engagés dans la Charte de Bonnes Pratiques d'Élevage, qui va au-delà du socle commun défini par l'interprofession.

En parallèle, une Charte pour le Bien-être Animal, s'appuyant sur l'expertise de l'ONG internationale Compassion In World Farming (CIWF), est en cours de déploiement auprès de tous les éleveurs Savencia®. Elle s'articule autour de 4 enjeux : une meilleure prise en compte de la santé, une alimentation de qualité, durable et locale, un accès à l'extérieur et un logement confortable.



“
L'excellence chez Elle & Vire est un peu le maître mot, puisque c'est aussi le nom de cette crème. Je trouve qu'elle représente au mieux ce que j'attends de manière organoleptique et visuelle, en fait ce que j'attends d'une crème fouettée. Ce qui est important, c'est d'avoir toujours ce foisonnement parfait qu'on peut obtenir quand on la travaille au quotidien, c'est ce goût du vrai.

Ophélie Barès
Cheffe pâtissière, Ambassadrice Elle & Vire Professionnel®

Partager l'amour de la qualité.

Le meilleur du savoir-faire crémier pour l'excellence de la gastronomie



Depuis plus de 20 ans, un lien unique chargé d'histoire unit Pierre Gagnaire et Elle & Vire Professionnel®. Le chef était présent à la création du nom de la Crème Excellence, contribuant à sa réputation. Ensemble, ils en ont fait un pilier de la cuisine française : la crème qui sublime les plats et équilibre les saveurs.

Ce lien a encore été renforcé par la collaboration avec Sébastien Faré, Chef Exécutif de La Maison de l'Excellence Savencia®, qui partage cette passion pour l'innovation et la qualité.

Quelle plus belle signature que Pierre Gagnaire pour incarner l'excellence et la créativité de la gastronomie française ?

Avec lui, Elle & Vire Professionnel® a redonné ses lettres de noblesse à deux produits du quotidien pour les professionnels, la crème et le beurre. Des années de travail et de valorisation du terroir normand ont permis de les sublimer et d'en faire des produits d'exception au service de l'excellence à la française.

Pierre Gagnaire & Sébastien Faré

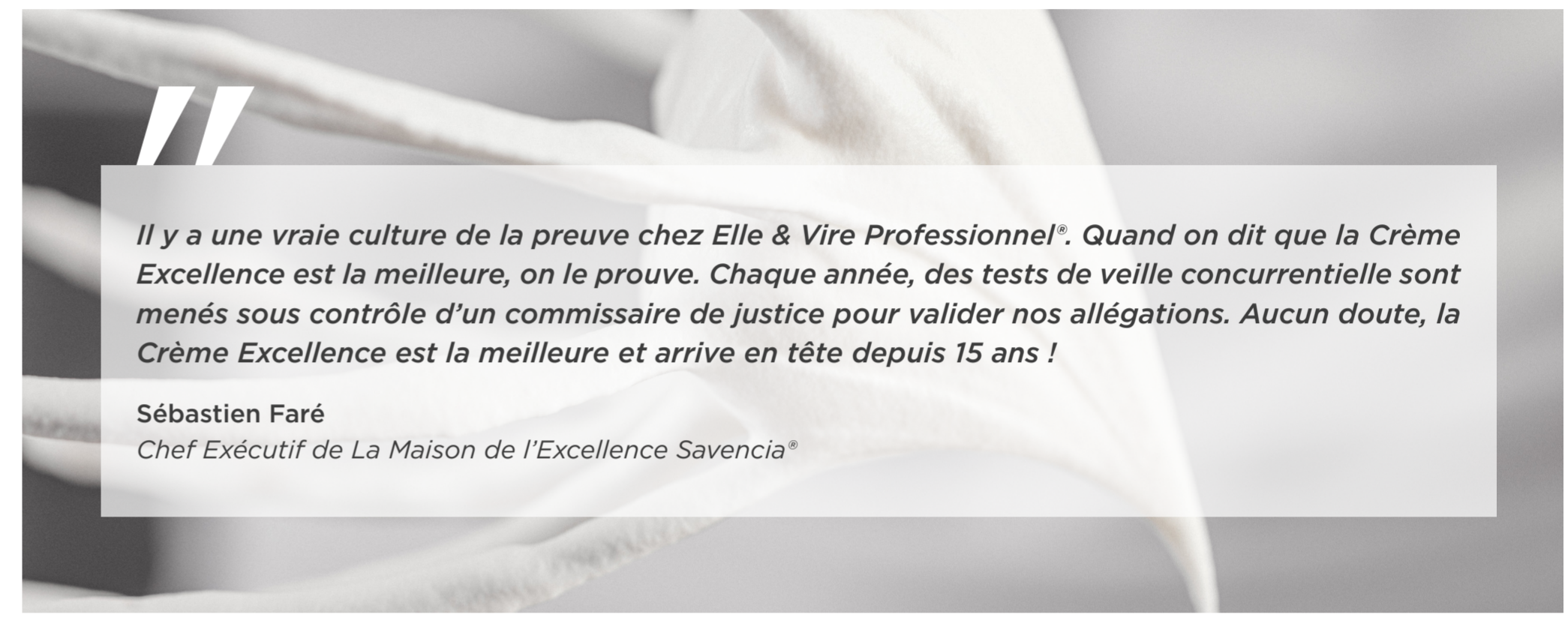


La crème et le beurre sont les fondements de la cuisine française. Tous les métiers : cuisinier, pâtissier, tous les métiers manuels, les gens qui font bien leur travail, sont à la recherche de l'excellence ! Cette crème Excellence, c'est plus qu'un allié, c'est un partenaire. Lorsqu'on l'utilise, c'est ce goût inimitable.

Pierre Gagnaire
Chef cuisinier multi-étoilés et élu en 2026 chef mentor par le Guide Michelin.

Exigence sans concessions

Derrière cette performance, il y a beaucoup d'exigence et d'abord celle de la régularité dans le goût comme dans les qualités techniques des produits. Sur chacun, Elle & Vire Professionnel® s'engage sur leurs qualités gustatives et fonctionnelles avec des critères de libération d'usine stricts : taux de foisonnement, tenue dans le temps... Tout est testé et contrôlé afin d'offrir aux professionnels une constance irréprochable et à la hauteur de leurs attentes.



Il y a une vraie culture de la preuve chez Elle & Vire Professionnel®. Quand on dit que la Crème Excellence est la meilleure, on le prouve. Chaque année, des tests de veille concurrentielle sont menés sous contrôle d'un commissaire de justice pour valider nos allégations. Aucun doute, la Crème Excellence est la meilleure et arrive en tête depuis 15 ans !

Sébastien Faré
Chef Exécutif de La Maison de l'Excellence Savencia®

Du goût et des idées

Marque pionnière, Elle & Vire® a souvent été précurseur sur l'innovation dans le monde de la crèmerie : premier lait UHT en 1970, première crème liquide UHT en 1975, première crème brûlée Vanille Bourbon UHT en 1995, Sublime, première crème UHT au mascarpone, Onctueuse, première crème légère semi-épaisse UHT aux notes de crème fraîche. La démarche pro-active de Recherche & Développement est menée main dans la main avec les professionnels pour répondre à leurs attentes et leur rendre service au quotidien.



Faire toujours mieux, toujours meilleur

#Positivefood : c'est le nom de la démarche interne Savencia® pour une alimentation saine et durable qui concilie plaisir et recommandations nutritionnelles. En pratique, toutes les recettes sont évaluées en permanence dans un process d'amélioration continue. Objectif des reformulations : des listes d'ingrédients courtes, aussi peu transformés que possible, peu d'additifs et une prise en compte des recommandations de santé officielles.

Par exemple, la nouvelle recette de la Panna Cotta, commercialisée depuis début 2026, affiche un taux de matières grasses et de sucre en baisse avec un meilleur équilibre et une sensation plus agréable en bouche. Près de 18 mois de recherches ont été nécessaires pour parvenir à ce résultat à la hauteur des exigences des professionnels.



Réduire déchets et impacts

En ligne avec les attentes des consommateurs comme des professionnels, Elle & Vire Professionnel® travaille à la réduction de son impact carbone dans de nombreux domaines, transport, énergie, eau... Les emballages des produits sont en première ligne et de grandes avancées ont été faites ces dernières années. La question des bouchons des briques produits à Condésur-Vire a été un projet important en 2024. Ils sont désormais fabriqués à partir de plastique recyclé, soit 14 T de plastique vierge d'origine fossile économisées en 2024.



3

Transmettre la passion

Des générations de joyeuse complicité avec les chefs et artisans

Il y a tant de choses à transmettre dans les métiers de la gastronomie ! Des idées, de l'énergie, de l'enthousiasme, des gestes, des techniques, des valeurs.

Mais transmettre, ce n'est pas répéter. C'est donner à la génération suivante les moyens d'aller encore plus loin sur ce chemin de l'excellence. L'attachement des professionnels à la marque et à ses produits en dit beaucoup : c'est l'histoire d'une vision partagée de la cuisine et de la pâtisserie françaises et de leur avenir. Fière de cette confiance, Elle & Vire Professionnel® a toujours cultivé ce lien privilégié avec la profession, en mettant son savoir-faire d'expert crémier au service de la réussite des chefs.

Laboratoire d'idées et de savoir-faire

Depuis 2008, la Maison de l'Excellence Savencia® près de Paris incarne la relation unique d'Elle & Vire Professionnel® avec les professionnels d'aujourd'hui et de demain de la restauration et de la pâtisserie. Mené par son Chef Exécutif culinaire, Sébastien Faré et Maxime Guérin, responsable du laboratoire pâtisserie, ce lieu est au service de la profession pour inspirer les chefs d'aujourd'hui, penser les innovations de demain et transmettre leur savoir-faire et expertise. C'est surtout un lieu d'inspiration et de formation, où les professionnels trouvent des conseils et un accompagnement sur mesure, pour des applications produits comme des idées recettes pour renouveler leur carte.

L'accompagnement des professionnels passe par des démonstrations de produits et des formations sur des techniques ou des recettes, pour eux et pour leurs équipes. Mais on les aide aussi à trouver des idées adaptées à leur univers ou à leur style pour faire vivre leur carte.

Sébastien Faré
Chef Exécutif de La Maison de l'Excellence Savencia®



Chefs la Maison de l'Excellence Savencia®

Former les mains de demain dans les écoles

La transmission aux nouvelles générations se joue dans l'engagement de longue date auprès des professionnels, dès leur formation et au quotidien tout au long de leur carrière. Elle & Vire Professionnel® s'inscrit dans de multiples partenariats avec des écoles, comme Ferrandi, l'Institut Lyfe, l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris, L'École des Arts Culinaires Lenôtre ou l'Institut Culinaire de France. Elle & Vire Professionnel® intervient en cours et accueille des élèves dans certains événements professionnels pour les confronter à la pratique. Des rencontres qui resserrent autant les experts Elle & Vire Professionnel® que les futurs professionnels.

Partenaire du quotidien et des grands rendez-vous

La marque est présente dans les associations professionnelles comme Maîtres Cuisiniers de France ou Relais Desserts, dans les événements, comme The Fork et soutient les professionnels candidats dans les concours les plus prestigieux, MOF, Bocuse d'Or, Championnat de France des Desserts et Coupe du Monde de la Pâtisserie. Ils peuvent aussi compter sur les chefs Ambassadeurs Elle & Vire Professionnel®. 4 chefs cuisiniers : Guillaume Goupil, Jean-Baptiste Lavergne-Morazanni, Christophe Hay, Yannick Tranchant et 7 chefs pâtisiers : Yann Brys, Frédéric Cassel, François Daubinet, Jérôme De Oliveira, Etienne Leroy, Angelo Musa, et Ophélie Barès.

Réinventer la gastronomie ensemble

Une histoire vivante, vibrante à écrire à plusieurs mains

Pour Elle & Vire Professionnel®, l'excellence est un chemin qui continue de se tracer et doit se transmettre.

Animé chaque jour par la passion du goût et l'exigence de la qualité, Elle & Vire Professionnel® aspire à réinventer la gastronomie de demain aux côtés des chefs, et servir le savoir-faire des professionnels.

Le savoir-faire se transmet, mais il a besoin d'avoir une histoire, des assises très solides. Elle & Vire Professionnel® est une marque moderne qui incarne la solidité et cette expertise crémière est une force que nous mettons au service des professionnels.

Constance Buffet
Directrice Générale Foodservice Dairy



Jérôme De Oliveira et Yoan Palamara

L'engagement sans faille d'Elle & Vire Professionnel® s'incarne dans les concours, avec le soutien d'une nouvelle génération de chefs, comme Jérôme de Oliveira, plus jeune champion du monde de pâtisserie en 2009 et Yoan Palamara, candidat pour 2027.



Recette d'Ophélie Barès



Recette de Pierre Gagnaire

À propos de

Savencia Fromage & Dairy Foodservice et Elle & Vire Professionnel® :

Savencia F&D Foodservice commercialise une large gamme de produits à destination des professionnels des métiers de bouches : crèmes, beurres, fromages et desserts. Elle & Vire Professionnel®, Lescure, Corman ou encore Tartare et St-Môret : Savencia F&D Foodservice possède un portefeuille de marques premium alliant plaisir, régularité et performance.

2026 marque les 80 ans d'Elle & Vire®, par qui tout a commencé. La marque doit son nom aux deux rivières, l'Elle et la Vire, qui entourent la laiterie fondée par Auguste Grandin à Condé-sur-Vire. Les conditions climatiques de la Normandie ont favorisé le développement d'un savoir-faire crémier unique. Cette richesse, Elle & Vire Professionnel® a su la percevoir et y associe chaque jour son goût pour l'innovation. Précurseur dans de nombreux domaines technologiques, Elle & Vire® a lancé des innovations qui ont révolutionné le quotidien des consommateurs et des professionnels. Depuis 1975 avec l'invention de l'une des 1ères crème liquides UHT, reconnue aujourd'hui sous le nom de la crème Excellence, la marque est devenue la référence dans le monde professionnel.

