



Dreux, le 15 janvier 2025

**DAMMANN Frères Partenaire Premium du
Bocuse d'Or 2025**

Rencontre entre Excellence et Gastronomie

C'est une grande fierté pour la Maison DAMMANN Frères d'être partenaire de la prestigieuse compétition du Bocuse d'Or qui se tiendra les **26 et 27 janvier** prochains pendant le salon du Sirha à Lyon. Venues du **monde entier**, les 24 équipes en compétition auront le privilège pour cette 20ème édition de travailler, de sublimer et de **mettre en lumière** cet ingrédient unique qu'est le thé.

Lors de cette édition 2025, DAMMANN Frères accompagne les chefs dans cette exploration gastronomique en leur offrant des thés d'exception

et grand cru venus de 3 grandes origines.

&

Rendez-vous au SIRHA à Lyon

du 23 au 27 Janvier 2025

Pour sa 3ème participation consécutive, retrouvez DAMMANN Frères au salon du SIRHA à Eurexpo Lyon **du 23 au 27 janvier 2025** sur 2 espaces : **Place du marché Hall 6 stand 6E116**, pour la présentation de nos gammes destinées à l'hôtellerie et la restauration, et sur **l'espace des chefs au stand 6H147** pour découvrir une expérience inédite signée **Benoit d'Onofrio Le Sobrelhier** et de profiter des belles applications de thés que les équipes DAMMANN Frères vous préparent.



Bocuse d'Or 2025 : DAMMANN Frères, partenaire premium et produit officiel

Le thé, un ingrédient clé en gastronomie

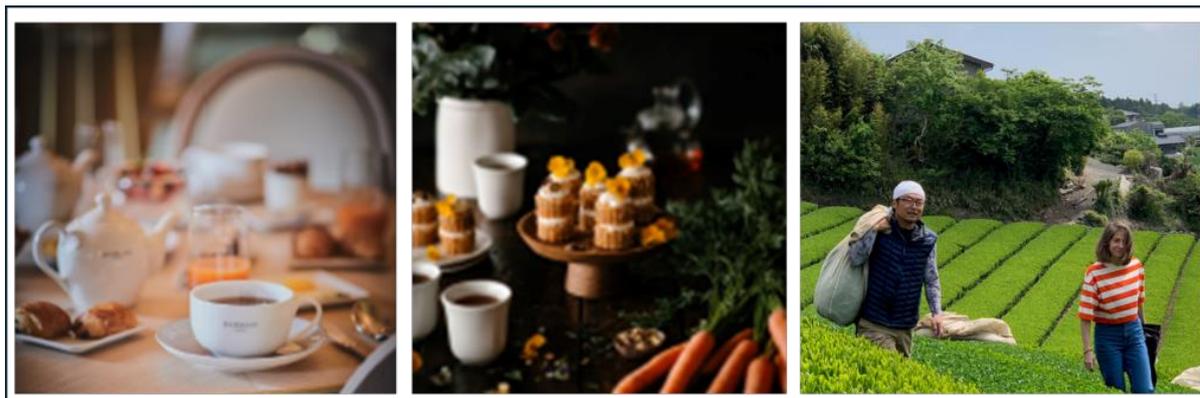
DAMMANN Frères est fière d'être sélectionnée comme **produit imposé de l'épreuve plateau** du Bocuse d'Or 2025, l'un des concours culinaires les plus prestigieux du monde. Cet événement international est l'occasion de mettre en avant l'intégration du thé dans les cuisines des chefs les plus talentueux du monde : le thé est désormais perçu comme **structurant en cuisine**, comparable à un ingrédient ou un aromate.

Un laboratoire d'excellence

Le Bocuse d'Or est bien plus qu'une simple compétition culinaire : c'est un véritable laboratoire de créativité, **incubateur de talents** et d'innovation gastronomique. Les chefs du monde entier y confrontent leurs visions et leurs savoir-faire, inspirant les **tendances** de demain. DAMMANN Frères, en tant que partenaire, se positionne comme un acteur majeur dans cette évolution, en apportant une **expertise unique du thé en cuisine**. Cette collaboration illustre la place grandissante du thé dans l'art culinaire, permettant aux chefs de revisiter leurs recettes et d'explorer de nouvelles dimensions.

Sourcing en direct & grandes origines

DAMMANN Frères met son expertise en matière de **sourcing** au service de la gastronomie et propose de travailler pour cette compétition autour de **3 grandes origines** : Un thé noir d'Inde Assam Mokalbari, un thé Oolong de Chine Da Hong Pao, et un grand cru, le thé fumé du Japon Fujisan Souchong, un thé d'exception produit en lots confidentiels.



SIRHA 2025 : DAMMANN Frères, Partenaire des professionnels de l'hôtellerie & de la restauration

Place du marché Hall 6 stand E116

Diversifier les moments de consommation

Occasion privilégiée de découvrir les **nouveautés de thés & accessoires** de la Maison destinés au monde de l'hôtellerie & de la restauration : nouvelles recettes, nouveaux accessoires, nouveaux conditionnements, la collection DAMMANN Frères vous offre une étendue de possibilités d'assortiments étonnants, **variée et adaptée à chaque saison et à chaque moment de consommation**.

Découvrez et dégustez également des applications de thé utilisé en recettes avec la collaboration du chef **Thibault Marchandchef corporate** des Vergers Boirons qui proposera 3 recettes réalisées avec des thés DAMMANN Frères. Une façon de présenter le thé dans une offre **afternoon tea** originale et gourmande.

Proposer des lots exclusifs sélectionnés en direct des plantations

Les experts DAMMANN Frères proposent des lots sourcés en **direct des producteurs, et des plantations**. Profitez de votre venue pour rencontrer le 26 janvier l'un d'eux, **Matsumoto San, producteur de thés fumés japonais** dont le thé Fujisan Souchong, sélectionné pour la compétition du Bocuse d'Or et produit au Japon dans la région de Shizuoka. Venez également rencontrer Marine Sonié, Experte thé DAMMANN Frères et responsable **achat stratégique & assurance qualité**.



Espace des chefs stand 6H147

Benoît d'Onofrio, le Sobrelieur

« En embrassant la vocation de sommelier, j'ai tenu à honorer le pacte qu'impose la fonction d'offrir à mes convives un régime omniverre, accordé à leurs envies, en essayant à leur table toute typologie de boissons, dont le thé qui y trouve naturellement sa place. Le dénominateur commun que le thé partage avec tous les autres breuvages, outre une capacité à ravir le palais et sublimer une cuisine, réside en une faculté à exprimer un terroir. En me joignant aujourd'hui à la maison DAMMANN Frères, je souhaite mettre en lumière 3 cuvées de Sobrevages, des boissons de fermentation naturelle et spontanée associées à leurs thés. Les Sobrevages découlent d'une méthode de travail riche visant à préserver les ingrédients dans leur naturalité : des extractions douces d'arômes et de textures par la sollicitation exclusive des levures et des sucres naturels. Ou encore, des filtrations non-mécaniques qui favorisent une expression authentique de végétaux, chacun étant traité dans son entièreté, de la racine au pistil, de l'écorce au pépin, de la feuille à la pulpe ».

Thé & fermentation

DAMMANN Frères s'associe à **Benoît d'Onofrio** et propose de découvrir 3 recettes exclusives de « Sobrevages », des boissons fermentées et sans alcool réalisées à base de thés Dammann

Frères : No Milk Today, Les Fleurs de Malt, Miss You... Une proposition originale qui revisite les usages et les modes de consommation traditionnels. Ces Sobrevages sont **une invitation à repenser l'accord gastronomique**.

DAMMANN Frères illustre son rôle dans l'art de manier boissons sans alcool et mets gastronomiques. Ce mouvement permet aux **chefs et sommeliers** de découvrir **de nouveaux modes de dégustation du thé**, et de l'intégrer dans une cuisine moderne et créative.

Ces sobrevages seront également proposés à la vente dès la fin janvier 2025 dans son établissement la Sobrellerie, 39 rue Ramponeau Paris 20ème.

Le Pairing, l'autre atout thé

Véritable tendance gastronomique, prenez le temps de découvrir les **pairing originaux** imaginés autour d'une **sélection de thés d'origine DAMMANN Frères**. De l'entrée au dessert en passant par le fromage, pour chaque thé présenté, découvrez les **accords parfaits** et des recettes simples à réaliser.

DAMMANN FRÈRES

Les rendez-vous à ne pas manquer

Durant tout le SIRHA

Sur l'espace des chefs stand 6H147 :

- o Rencontre & Dégustation de Sobrevages Dammann Frères x Benoît d'Onofrio
- o Dégustation en Pairing de grands crus et thés d'origine

Place du marché hall 6 stand E116 :

- o Dégustation de recettes pour des afternoon tea originaux et gourmands

o Découverte des nouveautés Dammann Frères

Les dimanche 26 et lundi 27 janvier :

o Finale du Bocuse d'Or 2025 :

o Découvrez en direct, comment les 24 équipes travaillent l'épreuve plateau, avec un ingrédient d'exception : le thé.

Le dimanche 26 janvier

Place du marché hall 6 stand E116:

o Rencontre avec Matsumoto san, producteur de thé du japon.

o Dégustation du thé fumé d'exception : Fujisan Souchon, sélectionné pour le Bocuse d'Or 2025.

o Rencontre avec Marine Sonié, Experte thé et responsable achat stratégique & assurance qualité Dammann Frères

DAMMANN FRÈRES : UNE ENTREPRISE FRANÇAISE

Créateur de thés & de mélanges de plantes à infuser, DAMMANN Frères est l'une des plus importantes **Maisons de thés française**, et parmi les dernières à en maîtriser tous les métiers. Résolument **ournée vers l'avenir**, c'est dans ses ateliers (30.000 m² à Dreux en Eure & Loir), qu'une équipe de 200 personnes prépare une collection riche de plus de 300 thés d'origine, mélanges classiques & aromatisés. Des experts sélectionnent et achètent, thés et plantes à infuser en direct des plantations, un « tea-blender », héritier du savoir-faire familial de la Maison, développe et veille à la constance des mélanges classiques quand, une aromaticienne crée les nouveaux thés & infusions parfumés à l'originalité et l'équilibre qui font de la Maison, un partenaire privilégié du monde de la gastronomie.

« Le thé, avec sa palette infinie de saveurs et de textures, s'impose aujourd'hui comme un partenaire gastronomique de premier plan. Loin de se limiter à une consommation traditionnelle, il occupe une place de plus en plus prépondérante dans l'art culinaire. En s'intégrant harmonieusement dans les accords mets-thés, il ouvre de nouvelles perspectives gustatives, permettant des harmonies subtiles avec des plats raffinés. À la fois dans les cuisines des grands chefs et sur les tables d'exception, le thé se transforme en un vecteur de créativité culinaire. Véritable alternative au vin, il offre une expérience sensorielle unique, alliant finesse et richesse aromatique, et redéfinit les codes de la dégustation gastronomique », déclare Erika Le Noan, présidente de Dammann Frères

Un Engagement Durable et Responsable

DAMMANN Frères est également un **acteur engagé dans le développement durable** et la responsabilité sociétale. La Maison entretient des relations de confiance et de respect avec ses producteurs, notamment ceux qui cultivent les thés et les plantes à infuser. Par son programme **Leaf & Life**, DAMMANN Frères s'assure que chaque étape de la production respecte des normes strictes de qualité, tout en minimisant l'impact environnemental.

L'entreprise s'efforce également d'être un modèle en matière de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), intégrant des pratiques durables dans toutes ses opérations. L'obtention du statut de société à mission et ses efforts pour obtenir la certification B Corp reflètent son engagement envers la planète et les générations futures.

DAMMANN Frères : Partenaire Privilégié des Grandes Tables du Monde

Avec plus de 70 pays desservis à travers le monde et une présence dans les plus beaux établissements à l'international, DAMMANN Frères s'affirme comme un acteur qui compte sur le marché international du thé en hôtellerie et restauration.

Chiffres clés

1 site unique de production situé en France à Dreux (Eure-et-Loir)

+ de 200 employés

+122 MILLIONS de sachets Cristal[®] produits par an

+ DE 1.000 recettes depuis les années 1950, dont 300 thés et mélanges au catalogue

+ DE 60 références de sachets enveloppés : la plus grande gamme du marché

+ DE 1.000 tonnes de thé et d'infusion vendues chaque année

70 pays distributeurs de la marque dans le monde

48 MILLIONS D'€ de chiffre d'affaires en 2024