ELLE & VIRE PROFESSIONNEL® : TRANSMETTRE L'EXCELLENCE

À l'occasion des 80 ans d'Elle & Vire®, sa marque professionnelle met à l'honneur l'une de ses valeurs fondatrices, qui l'anime depuis son origine : la transmission. Transmission d'un savoir-faire crémier né en Normandie, transmission de l'excellence culinaire auprès des professionnels, mais aussi transmission entre générations de chefs, de formateurs et de jeunes talents. Pour célébrer cet anniversaire, Elle & Vire Professionnel® a réuni plusieurs duos emblématiques autour de créations inédites, illustrant les différentes facettes de cette transmission qui fait avancer les métiers de la gastronomie et de la pâtisserie.



Télécharger les recettes

La transmission est d'abord celle qui relie les grands chefs. Complice de longue date d'Elle & Vire Professionnel®, **Pierre Gagnaire**, chef cuisinier multi-étoilé et élu chef mentor par le Guide Michelin en 2026, incarne cette volonté de partage du savoir et de l'expérience. À travers sa recette **Chaud-froid de sole de petit bateau**, il exprime une cuisine sensible et exigeante, où le respect du produit et la précision du geste occupent une place centrale. Pour lui, l'excellence ne réside pas uniquement dans la qualité des ingrédients, mais aussi dans *« la main de l'homme »*, cette dimension profondément humaine du métier qui se transmet de génération en génération. Aux côtés de **Sébastien Faré**, Chef Exécutif de la Maison de l'Excellence Savencia®, il illustre ce passage de relais indispensable à la pérennité des savoir-faire et à l'évolution des métiers.

Avec son **Suprême de volaille « De Rabelais à Goyave en passant par Balzac »**, Sébastien Faré signe une création qui mêle technique, créativité et références à l'héritage gastronomique français, démontrant comment la transmission nourrit également l'innovation et l'expression personnelle des chefs.
"Pour les 80 ans de la marque, j'ai choisi de revisiter un classique de la cuisine française, en hommage au souvenir d'un dîner mémorable chez Pierre Gagnaire" explique **Sébastien Faré.**

Découvrir la vidéo

Elle s'exprime également dans l'univers des concours, où l'expertise se partage pour préparer la relève. La **Pavlova des 80 ans**, imaginée par **Jérôme de Oliveira**, plus jeune champion du monde de pâtisserie en 2009 et **Yoan Palamara**, candidat pour 2027, met en lumière cette relation de mentorat fondée sur la confiance et l'exigence. *« La transmission, c'est d'abord l'humain. Il y a une complicité qui se crée avec le temps, jusqu'à apprendre à se comprendre presque sans parler »,* explique **Jérôme de Oliveira**. Une vision partagée par **Yoan Palamara**, pour qui *« au-delà de la technique, c'est un état d'esprit que l'on transmet ».*

Découvrir la vidéo



Télécharger la recette



Télécharger la recette

Enfin, la transmission se vit aussi au quotidien dans les écoles et les centres de formation. À travers le binôme constitué par **Maxime Guérin**, responsable du laboratoire pâtisserie de la Maison de l'Excellence Savencia®, et son apprentie **Simone Rodemund**, Elle & Vire Professionnel® célèbre l'apprentissage et l'accompagnement des futurs talents. Ensemble, ils signent un **Saint-Honoré 80 ans**, symbole de cette transmission bienveillante. Comme le souligne **Maxime Guérin** : *« C'est ça la richesse de notre métier de pâtissier : la transmission, le partage. Ce sont nos plus belles valeurs. »*

Découvrir la vidéo

À travers ces trois binômes et ces créations exclusives, Elle & Vire Professionnel® célèbre 80 ans d'histoire tout en regardant vers l'avenir. Car transmettre, c'est avant tout permettre à la prochaine génération d'écrire à son tour l'histoire de l'excellence.

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.
Pour en savoir plus : https://savencia-fd-foodservice.com/marques/elle-et-vire-professionnel/