

EUREDEN FOODSERVICE DÉVOILE ENTREZ ! PLAT, DESSERT, LE PODCAST DES SOLUTIONS DURABLES POUR LES CHEFS D'AUJOURD'HUI

LYON, 24 JANVIER 2025

Eureden Foodservice est fier de lancer *Entrez ! Plat, Dessert*, un podcast immersif et inédit en partenariat avec Philibert Chambre, Fondateur de Business of Bouffe, le média 100% dédié aux coulisses de la food. Un podcast immersif et inédit conçu pour inspirer et accompagner les professionnels de la restauration.



UN OUTIL MALIN ET INNOVANT AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

Pensé comme un compagnon accessible et flexible, *Entrez ! Plat, Dessert* répond aux besoins spécifiques des chefs en proposant des contenus audio immersifs qu'ils peuvent écouter où et quand ils le souhaitent : en cuisine, en déplacement ou entre deux services. Ce format innovant s'inscrit dans une démarche moderne pour partager des idées, des astuces pratiques et des retours d'expérience de pairs.



DES VALEURS COOPERATIVES AU CŒUR DE LA DEMARCHE

Le lancement de *Entrez ! Plat, Dessert* s'appuie sur les valeurs fondamentales d'Eureden : la quête de transparence, le respect du vivant, la valorisation des terroirs français et le «bien manger». Ce podcast donne la parole à des chefs engagés, ambassadeurs d'une restauration durable et d'une agriculture responsable, en ligne avec la mission d'Eureden Foodservice de créer du lien et d'accompagner ses clients dans leurs transitions.



DES THEMATIQUES CONCRETES ET INSPIRANTES

Entrez ! Plat, Dessert aborde des thématiques essentielles pour les chefs d'aujourd'hui :



- Réduction du gaspillage alimentaire tout en préservant la qualité des plats.
- Conception de menus végétaux et responsables.
- Valorisation des produits locaux et durables.
- Optimisation des opérations grâce à des outils et astuces pratiques.

Chaque épisode, au format flexible et accessible de 40 minutes, propose une immersion au cœur des cuisines professionnelles, portée par des témoignages authentiques de chefs et d'experts.

DES INVITES ENGAGÉS ET EMBLEMATIQUES POUR ENRICHIR LA SERIE

Le premier épisode, «*Cuisiner responsable : comment allier goût, coût et durabilité ?*», met en vedette Guillaume Delsaux, le «cantinier star» de TikTok, connu pour ses actions en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires. Prochainement, Alice Tuyet, entrepreneuse et pionnière de la cuisine végétale, partagera son expérience pour réinventer la gastronomie avec une approche responsable et innovante.



UN MEDIA MODERNE AU SERVICE DE LA GASTRONOMIE DURABLE

Plus qu'un simple podcast culinaire, *Entrez ! Plat, Dessert* reflète les engagements d'Eureden Foodservice :

- **Inspiration et innovation** : Proposer des idées nouvelles et pertinentes pour répondre aux enjeux actuels de la restauration.
- **Promotion des valeurs partagées** : Mettre en avant la durabilité, la transparence et la qualité des produits au service d'une restauration plus responsable.
- **Création de liens authentiques** : Donner la parole aux chefs et humaniser la relation avec les professionnels de la restauration.

Avec ce projet, Eureden Foodservice réaffirme son rôle de partenaire expert et engagé auprès des chefs, tout en valorisant les produits et solutions de ses marques, conçus pour répondre aux défis et évolutions du secteur.

UN PREMIER EPISODE DEJA DISPONIBLE

Le premier épisode de *Entrez ! Plat, Dessert* est disponible dès maintenant sur Spotify, Apple Podcasts, Deezer et toutes les plateformes de podcast. D'autres épisodes suivront, explorant des thèmes clés pour les professionnels de la restauration collective et commerciale, avec des témoignages authentiques et des conseils pratiques pour enrichir leurs pratiques culinaires.



À propos d'Eureden Foodservice

Créée en 2023, Eureden Foodservice est l'entité transverse aux activités légumes et produits élaborés d'œufs de la coopérative bretonne dédiée au marché des professionnels de la restauration et des artisans boulangers et réunit 50 collaborateurs. En rassemblant les marques d'aucy, Paysan Breton et Cocotine sous la même bannière, elle œuvre pour répondre aux attentes des professionnels avec une offre large de produits service :

- **d'Aucy** : une offre de légumes appertisés et surgelés composée de légumes bruts et de recettes élaborées aux ingrédients tendances et aux inspirations de cuisines du monde, et de plats cuisinés appertisés.
- **Paysan Breton les surgelés** : des légumes bruts surgelés blanchis et des recettes authentiques de poêlées issues de la tradition culinaire des terroirs français.
- **Cocotine** : une offre large de produits élaborés d'œufs frais et surgelés couvrant tous les modes d'élevages : sol, « mieux être animal », plein air et bio, Origine France.