

HUGO : LE CORNICHON FRANÇAIS DES CHEFS

Reitzel donne naissance à une nouvelle marque pour valoriser les pickles tricolores pour les professionnels de la restauration

HUGO, la nouvelle marque de référence des pickles français, permet aux Chefs de régaler leurs clients avec des produits locaux. Dévoilée cette année par la PME Reitzel, cette nouvelle marque regroupe tous les produits made in France de l'entreprise. Disponibles début septembre, les références arrivent sur les menus pour porter haut les couleurs du cornichon français, 100 % bleus-blancs-rouges.

HUGO : LE CORNICHON FRANÇAIS POUR TOUS LES CHEFS

Depuis 2016, la PME Reitzel relance la filière du cornichon en France, et s'est imposée comme le seul industriel à proposer ses cucurbitacées françaises sous la marque Hugo Reitzel. Dès maintenant, les professionnels de la restauration pourront retrouver tous leurs cornichons et autres pickles français sous la marque HUGO !

HUGO, c'est la nouvelle marque dédiée aux cornichons et aux pickles 100 % français, accessibles, et disponibles dans les réseaux de distribution habituels.

« En tant que spécialiste français des pickles, Reitzel est fier de donner naissance à cette nouvelle marque, pensée pour répondre aux attentes des Chefs en quête de produits locaux et traçables. HUGO, c'est le porte-étendard du pickle tricolore, un nouveau repère pour les professionnels des métiers de bouche voulant différencier leur carte et pour séduire les clients avec des produits français », déclare Sana Hammami, Directrice Générale de Reitzel France.



HUGO : 12 RÉFÉRENCES DONT DEUX NOUVEAUTÉS



Le choix de bons produits pour des menus variés laissant place à la créativité !

Jusqu'ici disponibles sous la marque Hugo Reitzel, les produits français passent désormais à marque HUGO et ont tout pour faire craquer les amateurs de croquant ! En formats poche, en bocal ou en boîtes classiques, tous les acteurs des métiers de bouche y trouveront leur compte.

Deux nouvelles références en boîtes 5/1 !



Cornichons aigres-doux 60+ Cornichons au vinaigre 60+ 3S*

Boîte 4/4

Cornichons au vinaigre fins 80+ Vin Blanc Estragon
Cornichons au vinaigre en rondelles 3S* BIO
Cornichons au vinaigre en 80+ 3S* BIO
Cornichons aigres-doux en rondelles

Boîtes 5/1

Cornichons au vinaigre mi fins 40+ 3S*
Cornichons au vinaigre moyens 20+ 3S*
Cornichons au vinaigre moyens XXL 3S* BIO
Cornichons aigres-doux 20+

En poches

Cornichons aigres-doux en rondelles

En bocal

Cornichons Malossols aigres-doux aneth 20+

Les poches alu : un conditionnement innovant et astucieux !

Pratiques, les poches alu permettent gain de temps, davantage de sécurité, une meilleure conservation et des économies de matériel (plus de lingette nettoyante, plus d'ouvre-boîte). Fruits de l'innovation des équipes R&D de Reitzel, elles assurent une meilleure capacité de stockage et de réelles économies dans la gestion des déchets (le volume d'un sachet vide est 100 fois inférieur à celui d'une boîte). Ce packaging, toujours plus pratique, est conditionné en France, dans l'atelier de production Reitzel à Connerré, dans la Sarthe.



*Sans arômes ; sans conservateurs ; sans additifs

DES ENGAGEMENTS POUR L'AMOUR DES CORNICHONS (FRANÇAIS !)

Fidèle à son ADN, la PME Reitzel s'engage pour faire du cornichon français, et pour le faire bien.

La transparence comme moteur...

Convaincue que les Chefs Français ont le droit de savoir ce qu'ils proposent à leurs clients, HUGO adopte un packaging clair et un affichage complet sur la provenance de ses produits et des ingrédients utilisés, il n'y a pas de hasard : tout est sur l'étiquette !

Et pour aller encore plus loin, HUGO donne accès à de nombreuses informations sur les produits par le biais d'un QR code. Fiches techniques, conseils recettes... Les spécialistes de la food seront alimentés au fil de l'année !

... Et tout le monde ne peut pas en dire autant !

Quand on parle cornichon, la transparence n'est pas souvent au rendez-vous... Près de 80 %* des cornichons consommés en France proviennent d'Inde, pourtant, la grande majorité des Français continue à penser que le cornichon est un produit 100 % français ! Pour remédier à cela et orienter les pros vers les vrais cornichons français, HUGO arrive aux fourneaux !

*Ministère de l'Agriculture, 2015 [Source](#)

100% Hugo, 100 % Français

Vous l'aurez compris, HUGO, ce sont des cornichons français... Mais la marque ne s'arrête pas en si bon chemin et s'approvisionne en France dès qu'elle le peut. Bocal, capsule, étiquettes, boîtes, vinaigre... Chez HUGO, on ne fait pas les choses à moitié !



Vanessa et Olivier, producteurs dans la Sarthe.



Flashez et découvrez des **idées recettes**, la **fiche technique** et bien plus encore !

Scan here for details in other languages



Faire du cornichon français, et le faire bien

Parce que les engagements de Reitzel ne s'arrêtent pas au bocal, la PME s'engage à respecter un cahier des charges strict, impliquant des pratiques agricoles durables qui permettent de proposer des cornichons cultivés en agriculture raisonnée. Parmi ces pratiques vertueuses :

- Le paillage lors des semis afin de limiter le développement des mauvaises herbes et donc l'utilisation d'herbicides ;
- La rotation des cultures, pour que la terre qui nous nourrit le soit également ;
- L'irrigation en goutte à goutte, pour hydrater la plante et limiter le mildiou.

Reitzel, c'est une **PME familiale créée il y a 113 ans par un agriculteur nommé Hugo Reitzel**. Le travail en filière, c'est l'ADN de l'entreprise, qui fonctionne en proximité avec ses agriculteurs partenaires. Pour leur permettre de faire grandir la filière dans des conditions optimales, Reitzel s'engage à leurs côtés avec :

- Une assurance récolte en cas de pertes liées aux conditions météo. Les agriculteurs sont dédommés à hauteur de leurs frais d'installation, pour éviter toute perte d'argent.
- Un accompagnement technique assidu, assuré par les ingénieurs agronomes Reitzel sur le terrain, pour réapprendre à faire pousser le cornichon. Léopoldine Mathieu est régulièrement aux côtés des producteurs pour partager les bonnes pratiques.
- 100 % des cornichons qui sortent du champ, quels que soient les calibres, sont achetés et valorisés dans les recettes Reitzel.





À propos de HUGO

Marque porte-étendard des pickles français de la PME Reitzel, HUGO représente une production dans l'hexagone et permet aux locavores de bénéficier de produits 100 % français, en toute transparence ! Avec l'ambition de devenir la référence du pickle français, HUGO porte la démarche de relocalisation du cornichon et répond au besoin de transparence des Français.

À propos de Reitzel

Référence en matière de pickles en France, Reitzel agit partout où elle est implantée pour développer durablement des filières agricoles et valoriser le fruit de la terre en produits sains et savoureux qu'elle commercialise sous ses marques :

- HUGO : les cornichons français en Food Service et en GMS
- Hugo Reitzel : pour les professionnels des métiers de bouche
- Jardin d'Orante : pour les réseaux GMS
- Bravo Hugo ! : pour les réseaux spécialisés bio

Reitzel est le seul acteur du secteur à travailler en filières, dans la lignée de son fondateur Hugo Reitzel. La PME familiale se donne pour mission de cultiver des cornichons et de les transformer en délicieux pickles, dans le respect des hommes et de la nature partout où elle est implantée. L'entreprise a été fondée il y a 113 ans par un agriculteur, Hugo Reitzel, qui décida de monter une conserverie pour valoriser le fruit de son travail. Depuis, l'entreprise a su perpétuer son savoir-faire avec la même philosophie : celle de tisser des liens privilégiés avec les agriculteurs, au plus près des bassins de culture, et de transformer leurs légumes en produits savoureux, en phase avec les attentes des consommateurs.