



Labeyrie Fine Foods révèle ses innovations Printemps-Été 2025

- **Blini et l'atelier Blini réinventent l'apéritif en sublimant les tendances du moment. Une exploration inédite du végétal avec des tartinables frais et gourmands, mettant à l'honneur le pois chiche, la patate douce et l'olive.**
- **Des nouveautés en saumon et truites fumés, une poêlée du poissonnier pour des plaisirs garantis, et l'arrivée des tartares aux algues Delpierre, une alternative végétale en plein essor.**
- **Labeyrie donne un nouveau souffle au canard, une viande savoureuse, en proposant des recettes estivales savoureuses et accessibles.**



Blini et l'atelier Blini : 3 recettes inédites pour un apéritif haut en couleur

"En tant que leaders du marché des tartinables, Blini et l'atelier Blini portent la responsabilité d'innover et d'enrichir cette catégorie avec des créations originales et inspirantes. Les recettes de tartinables végétaux, particulièrement attractives et plébiscitées par les consommateurs, continuent de répondre aux attentes de gourmandise et d'authenticité. C'est pourquoi cette année, Blini et l'atelier Blini apportent de nouvelles saveurs et couleurs avec trois nouvelles recettes, toujours plus gourmandes et fabriquées en France."

- Nathalie Reyé-Lacroix, Directrice Générale de la BU Trendy de Labeyrie Fine Foods



L'atelier Blini : Patate douce rôtie - Fromage frais & Pointe de

Citronnelle : Cette recette inédite associe la douceur de la patate douce rôtie à un fromage frais crémeux, relevée par une touche de citronnelle et un topping échalote & ciboulette. Une combinaison savoureuse qui a séduit 73% des consommateurs en test d'achat.

Fabriqué en France, format 140g, PMC 2,99€. Disponible dès avril 2025



L'atelier Blini : Houmous Extra Betterave & Pointe de Framboise : Cette

création originale marie la douceur des pois chiches et de la betterave à une subtile touche acidulée de framboise. Le tout est sublimé par un topping aux graines de nigelle, apportant de l'originalité et de la gourmandise.

Fabriqué en France, format 175g, PMC 2,99€. Disponible dès avril 2025

Blini Olivade : Inspirée des traditions méditerranéennes, cette recette met à l'honneur les olives vertes (65%), relevées par une aromatique fraîche au thym et citron confit. Sans anchois, elle offre une texture à la fois fondante et croquante, idéale pour des apéritifs savoureux. Fabriquée en France, format 180g, PMC 2,75€. Disponible en juin 2025.



La mer autrement : Delpierre explore de nouvelles saveurs et de nouvelles habitudes de consommation

"Les produits de la mer sont en forte croissance au rayon frais avec 57% des consommateurs qui mangent du poisson chaque semaine. La mission de Delpierre, c'est d'accompagner cette dynamique avec des innovations faciles à cuisiner et délicieuses, pour du poisson plaisir au quotidien. En tant que leader responsable avec des produits tous fabriqués en France et certifiés durables, nous avons à coeur d'inspirer et d'accompagner les nouveaux usages, tout en protégeant la ressource. Notre saumon fumé à cuisiner et notre poêlée de cabillaud illustrent parfaitement cette ambition. Avec notre nouvelle gamme de tartares d'algues, nous franchissons une étape supplémentaire en proposant une alternative végétale marine savoureuse et durable."

- **Stéphanie Pargade**, Directrice Générale de la BU Océan de Labeyrie Fine Foods



Tartares d'Algues : Delpierre propose une gamme inédite de tartares d'algues, préparée en Bretagne et déclinée en trois recettes gourmandes : citron, nature et sésame. Une recette 100% végétale et Bio. Source naturelle de nutriments, riche en vitamines, minéraux et fibres, l'algue se présente comme une alternative saine et durable aux produits traditionnels. Avec un marché en pleine expansion (+8% en 5 ans), Delpierre accompagne cette tendance pour offrir des produits bons pour la santé et respectueux de l'environnement.

Format 90g - PMC 4,49€ - Disponible en avril 2025



Saumon Fumé à Cuisiner : Delpierre adresse un usage du saumon fumé avec une version spécialement conçue pour être un ingrédient des plats du quotidien. Un processus de salage issu du savoir-faire historique de Delpierre, offrant un saumon au goût moins salé, idéal pour la cuisson. La présentation en tranches facilite son intégration dans diverses préparations culinaires. Idéal pour des carbonaras de saumon parfaites! Fabriqué à Fécamp, format 100g - PMC 4,79€. Disponible dès avril 2025

Poêlée du Poissonnier : Delpierre innove avec une nouvelle approche de l'élaboration et de l'accessibilité sur le segment poisson. Cette poêlée associe du cabillaud MSC

pêche durable crus avec des légumes grillés soigneusement sélectionnés (poivrons, aubergines, courgettes, oignons) et des galets de beurre à la provençale. Fabriquée à Jonzac, cette recette prête en 5 minutes à la poêle, pratique & gourmande, est idéale pour deux personnes, accompagnée de féculents. - format 350g - PMC 6,99€.
Disponible dès avril 2025



L'excellence du fumage et le savoir-faire : la signature du goût Labeyrie

"Chez Labeyrie, nous savons que les Français aspirent à se faire plaisir au quotidien, sans renoncer à l'excellence gustative. Notre mission est d'offrir des produits d'exception qui rendent chaque moment unique. Nous nous attachons à offrir une palette de goût riche qui réponde aux attentes d'accessibilité et de diversité des consommateurs tout en honorant notre héritage. Ainsi, cette saison, nous enrichissons notre gamme avec des références qui répondent aux tendances actuelles : des saveurs intensifiées pour les amateurs de caractère, mais aussi des offres plus accessibles pour une consommation quotidienne, afin que chacun puisse profiter d'un moment gourmand en toute simplicité."

- **Stanislas Giraud**, Directeur Général de la BU Premium de Labeyrie Fine Foods

Labeyrie enrichit son offre avec trois nouvelles références autour des produits de la mer :



"Le Saumon Intensément Fumé " Labeyrie : un saumon d'origine Norvège fumé selon la méthode traditionnelle à la ficelle, aux notes boisées et corsées. Idéal pour les amateurs de saveurs intenses, il correspond aux attentes de goût à 14% des consommateurs du marché. Cette nouvelle référence vient enrichir la palette de goût Labeyrie et répond à toutes les attentes du marché.

Format 4 tranches 130g - PMC 7,99€. Disponible dès avril 2025.



"Les Essentiels par Labeyrie" : Une gamme accessible, fidèle aux fondamentaux de qualité de Labeyrie, qui démocratise la dégustation de saumons d'exception au quotidien avec des usages plus simples.

Saumon fumé Atlantique 100g, Saumon fumé Sauvage 90g - PMC identique de 4,99€. Disponible dès avril 2025.

"Le canard occupe une place précieuse dans la tradition gastronomique française, mais il est parfois perçu comme un mets d'occasion. Chez Labeyrie, nous souhaitons changer cette perception en rendant cette viande plus accessible, tout en valorisant son raffinement. Nos nouvelles recettes estivales apportent modernité et inspiration à cette viande d'exception. Nous avons également mis en place une charte de qualité renforcée sur toute notre gamme de volaille pour garantir une expérience gustative de qualité."

- **Stanislas Giraud**, directeur général de la BU Premium de Labeyrie Fine Foods



Magret de canard tranché à la Provençale : une recette estivale et conviviale qui sublime la richesse du canard.

Format 240g - PMC 7,49€. Disponibilité en Juin 2025

- **Aiguillettes de canard à la Provençale** : une combinaison subtile entre la tendreté du canard et des saveurs provençales.
- Format 280g - PMC 7,49€. Disponibilité en Juin 2025

À propos du Groupe Labeyrie Fine Foods

Fondé dans le Sud-Ouest de la France par Robert Labeyrie en 1946, le Groupe Labeyrie Fine Foods a l'ambition de donner au plus grand nombre les clés d'une consommation plus responsable. Leader européen sans équivalent, le Groupe Labeyrie Fine Foods est historiquement engagé dans le développement durable. Convaincu que le plaisir de partager des produits de très grande qualité est le sel de la vie, le Groupe Labeyrie Fine Foods a traduit son engagement à rendre indissociables le plaisir intense et la responsabilité. Riche de belles marques comme Labeyrie, Blini, l'atelier Blini, Delpierre, Père Olive et désormais Aux Petits Oignons, Labeyrie Fine Foods affiche un chiffre d'affaires annuel de 867 Millions d'euros, compte 3200 collaborateurs et 12 sites dans le monde.
