



PROFESSIONNEL



40 ans
ça se fête
avec vous !



NÉE EN 1984, Le Gaulois s’engage depuis toujours sur l’origine de ses produits de volaille crus et élaborés, garantissant le **100% ORIGINE FRANCE** (volailles nées, élevées et préparées en France). Ces produits incarnent les valeurs fondamentales de la marque : qualité, accessibilité et transparence.

Depuis 4 décennies, la marque régale les consommateurs avec ses savoureuses recettes, traversant et accompagnant l’évolution de la restauration en France. **De la cuisine traditionnelle des années 80, à l’arrivée de la restauration rapide dans les années 90 et 2000 ;** de l’apparition des **foodtrucks**, de la **street food** et de la **bistronomie** dans les années 2010, aux nouvelles attentes des consommateurs de plus en plus exigeants en 2020, Le Gaulois a toujours accompagné ces grandes tendances en proposant des produits innovants, sains, gourmands et dans l’air du temps.

Une logique d’innovation qui se retrouve dans le secteur de la restauration et se concrétise en 2020 avec le lancement de **Le Gaulois Professionnel**. Les produits emblématiques Le Gaulois sont ainsi devenus des incontournables dans le secteur de la RHD.



PROFESSIONNEL



Années
1990



LE FILET DE POULET RÔTI

Conçu pour offrir un gain de temps considérable en cuisine, cet emblématique de la restauration est déjà cuit et peut être consommé chaud ou froid. Fabriqué à partir de volaille 100% française, ce produit polyvalent peut être servi entier en cœur de repas ou émincé pour diverses préparations snacking.



LE CORDON BLEU DE DINDE

Produit multigénérationnel, il a conquis les cuisines et salles de restauration partout en France. Cet incontournable combine de fines escalopes tranchées dans le filet mignon de dinde, garnies au fromage et au bacon, le tout enrobé d'une chapelure croustillante dorée exclusive à Le Gaulois. Fabriqué à partir de volaille 100% française, ce cordon bleu est préparé sans colorant ni arôme artificiel, garantissant une recette authentique et savoureuse dont le succès n'est pas démenti depuis 30 ans.



LE SUPRÊME DE PINTADE

Depuis 40 ans, Le Gaulois défend toutes les espèces de volaille, en mettant un accent particulier sur les spécificités françaises dont la pintade fait partie. Cette découpe est devenue une référence incontournable, réservée à la restauration commerciale, qui se distingue par sa présentation originale : un filet avec peau, accompagné de l'os du manchon. Une véritable spécialité de la gastronomie française, apportant une touche de prestige et de raffinement aux cartes des restaurants.



LE SAUTÉ DE DINDE CALIBRÉ

Une solution pratique et efficace pour les restaurateurs. Composé de petits morceaux de volaille soigneusement calibrés, il permet d'ajuster facilement le nombre de pièces à servir en fonction des convives et de réduire considérablement les biodéchets.

retour sur
40
ans
d'innovation

Années
2000



LES GRIGNOTTES DE POULET

Une réponse idéale à la montée du snacking dans l'univers de la restauration. Conçues pour être dippées, partagées ou simplement grignotées chaudes ou froides, ces bouchées de volaille 100% française sont parfaites pour toutes les occasions. Leur format pratique et convivial en fait un choix populaire parmi les clients, tout en permettant aux restaurateurs de diversifier leur offre et de s'adapter aux nouvelles tendances de consommation.

Années
2010



LES CROUSTY CHICKEN

Fabriqués à partir de haut de cuisse ou d'aiguillette de poulet 100% anatomique soigneusement panés pour offrir une expérience culinaire de qualité, ils garantissent un produit sans perte. Choix idéal pour les restaurateurs, ces bouchées de poulet sont faciles à manger et particulièrement savoureuses, plaisant aussi bien aux enfants qu'aux adultes.



LA CUISSE DE POULET À SNACKER

Une nouvelle manière de savourer les cuisses de poulet, alliant rapidité, écologie et praticité. En réduisant le temps de cuisson de 60% par rapport à une cuisse entière, cette solution est idéale pour répondre aux exigences du « coup de feu » en cuisine. Avec sa peau croustillante et au bon goût, la cuisse de poulet à snacker offre une présentation très qualitative et une expérience gustative supérieure. Sans os, elle permet de réduire les biodéchets, l'os étant valorisé par d'autres filières, notamment le pet food, dans une boucle vertueuse.

Années
2020



LE HACHÉ DE VOLAILLE AUX COUTEAUX

La première aide culinaire en volaille fraîche, parfaite pour stimuler la créativité des chefs. Adaptable à une multitude de recettes (burger, boulettes, lasagnes, parmentier...), ce produit polyvalent est accessible en prix et facilement portionnable selon les besoins, ce qui le rend idéal pour la restauration commerciale comme sociale.



LE HACHÉ DE VOLAILLE TRADITION BOUCHÈRE

Une alternative hyper qualitative au bœuf. Premier haché de volaille gros grain, il se distingue par son visuel attrayant, aussi bien cru que cuit, avec un aspect unique de cheveux d'ange. Déjà formé et calibré pour plus de praticité, ce produit facilite le travail en cuisine tout en garantissant une présentation soignée et appétissante. Il est idéal pour les chefs recherchant une alternative au bœuf qui permet de diversifier les menus tout en maintenant un haut niveau de qualité.



*le gaulois
professionnel
continue d'innover*



A partir d'octobre 2024, Le Gaulois Professionnel lance deux nouvelles références afin de continuer à accompagner les professionnels de la Restauration.

LES GRIGNOTTES DE POULET AU PAPRIKA FUMÉ

Les Grignottes de Poulet sont un produit iconique de Le Gaulois, véritable succès de la Finger Food qui est pratiquée par 54% des Français. Au second semestre, Le Gaulois Professionnel les décline avec une saveur tendance : **le bon goût du paprika relevé par une subtile note fumée**. Toujours avec du **poulet 100% français** : né, élevé et préparé en France, ce produit se savoure **froid ou chaud**, avec une **préparation simple et rapide** (7 min au micro-ondes ou 10 à 15 min au four à 180°) pour les professionnels de la restauration commerciale et de la pâtisserie.

LES PAUPIETTES DE POULET SANS BARDE SANS FICELLE

Élaborées avec une **généreuse escalope de poulet** et une **délicieuse farce de volaille parfaitement assaisonnée**, les Paupiettes de Poulet Le Gaulois Professionnel sont idéales pour les menus du quotidien. Elaborées sans ficelle, sans barde et sans porc, elles ont un **calibre adapté par le CNCRC** (Conseil National de la Restauration Collective) et ne génèrent pas de biodéchets. Tous ces avantages en font un produit adapté à la collectivité mais aussi en plat du jour pour la restauration commerciale. Cuites en 30 minutes au four à couvert, leur **mise en œuvre est pratique et rapide**. Elles peuvent également cuire en cocotte à couvert pendant 30 min, après avoir coloré les paupiettes, pour garantir leur moelleux.

INFORMATIONS PRATIQUES



Les Grignottes de Poulet au paprika fumé Le Gaulois Professionnel

Sous atmosphère 1,2kg environ
DLC : 12 jours



Les Paupiettes de Poulet Le Gaulois Professionnel sans barde sans ficelle

Sous atmosphère x20 pièces
DLC : 10 jours
Disponibles à partir d'octobre 2024



PROFESSIONNEL

UN DISPOSITIF 360 POUR CÉLÉBRER L'ANNIVERSAIRE DE TOUS LES GAULOIS

Plus que l'anniversaire d'une marque, **les 40 ans de Le Gaulois marquent l'anniversaire de TOUS les Gaulois y compris les chefs de la restauration.** Ainsi, Le Gaulois Professionnel met en place un dispositif pendant toute la durée des festivités, en presse, on pack ou encore en digital.

De septembre 2024 à fin août 2025, tous les produits crus porteront fièrement le **logo spécial 40 ans**.

Une grande animation spécifique pour l'anniversaire de la marque sera destinée aux distributeurs avec une **sélection de produits à gagner** comme des enceintes bluetooth et des appareils photo. De nombreux goodies seront aussi distribués.

Une **communication sur le digital** est également au programme, notamment sur le **site internet** legauloisprofessionnel.fr qui va s'habiller aux couleurs des 40 ans avec une page relayant les actualités de la marque ainsi que des recettes spécialement conçues pour l'occasion.

Sur les **réseaux sociaux**, un post dédié « 40 ans d'innovation » sera publié une fois par mois. Par ailleurs, des posts et des jeux concours avec gain de cadeaux et goodies seront mis en place.

40 ans
ça se fête
avec vous !