

Après le succès de sa gamme apéritive de sablés aux **FROMAGES AOP INITIÉE EN 2013**, et de celle à la **CHARCUTERIE LANCÉE EN 2021**, Michel & Augustin continue de surprendre et dévoile ses nouvelles innovations apéritives : **LES GRAINES DE FOLIE**, des pépites de graines cuisinées, et **DES BRIOCHETTES APÉRITIVES** à retrouver au rayon frais. Des recettes concoctées en **FRANCE** qui viennent trublionner l'apéritif avec **GOURMANDISE**.

MICHEL & AUGUSTIN, champions de l'innovation sur le marché de l'apéritif :

Synonyme de moment de **PARTAGE ET DE CONVIVIALITÉ** pour 98% des français*, l'apéritif a plus que jamais le vent en poupe. Chaque semaine, plus de **40 MILLIONS D'APÉRITIFS** sont picorés* (+8% vs. 2019).

Depuis 2009, les Trublions du goût ont investi le **MARCHÉ DE L'APÉRITIF** en proposant des gammes de **BISCUITS SALÉS GOURMANDS ET DE QUALITÉ** devenant depuis, la **1ÈRE MARQUE PREMIUM DU MARCHÉ** avec 9,4 % de PDM sur le marché des biscuits apéritifs.

Un succès qui s'explique par la **QUALITÉ ET L'UNICITÉ DES RECETTES** qui font la renommée de Michel & Augustin, mais aussi par une très forte adéquation entre le moment apéritif et les valeurs de la marque. **CONVIVIALITÉ, PARTAGE ET PLAISIR**.

*Source : données Food Usage - Panel Worldpanel - Consommation à domicile + emporté - Base individus - CAM à P7 2021



LE MARCHÉ DE L'APÉRITIF EN PLEINE FORME : des indicateurs toujours au vert !

L'APÉRITIF :

- ✔ 40 millions d'apéritifs pris chaque semaine (+8% vs 2019)
- ✔ PSA : un marché de 1,3Mds€ en 2021 (+4% vs 2020*)
- ✔ Une habitude bien ancrée chez 90% des français

*Source : IRI - HMSMP Proxi Ecomm - FY 2021

POUR MICHEL & AUGUSTIN :

- ✔ 9,4% de PDM sur les biscuits apéro
- ✔ 4% croissance
- ✔ 3ÈME MARQUE NATIONALE la plus contributrice à la croissance sur le marché des PSA en 2021*
- ✔ Petits biscuits chorizo : meilleur lancement en valeur des PSA en 2021**

*Source : IRI HMSM Proxi Ecomm, PDM marché des Biscuits, CADP13 2021

**Source : IRI - CADP13 2021 - HMSMP Proxi Ecomm

AUJOURD'HUI, Michel & Augustin bouscule les codes de l'offre apéritive existante en y apportant... Son grain de folie ! Résultat ?

De nouvelles **RECETTES APÉRITIVES SURPRENANTES ET INNOVANTES** tout en gourmandise.



LES GRAINES DE FOLIE, une innovation apéritive très croustillante à retrouver au rayon graines

Avec ses Graines de Folie, Michel & Augustin créé la surprise et lance les premières pépites de graines cuisinées, proposées au rayon graines. Attention, **ÇA CROQUE, ÇA CRAQUE, ÇA CROUSTILLE** ;)

Réalisées à partir d'une base commune composée de **NOIX DE CAJOU TORRÉFIÉES (40%)**, de **CACAHUËTES GRILLÉES (14,5%)**, de **GRAINES DE TOURNESOL (7,8%)**, de **GRAINES DE COURGE (7,8%)**, de **RIZ SOUFFLÉ (3,5%)**, les graines sont ensuite épicées et enrobées d'une pointe de sirop de riz avant de passer en chouchoutière pour se transformer en jolies **PÉPITES AGGLOMÉRÉES**, pleines de goût.

Le tout, **SANS ARÔME NI ADDITIF** ! Le compromis parfait pour profiter d'un mélange de saveurs et de texture en une seule bouchée.

Michel & Augustin propose 3 recettes uniques et pleines de pep's, **CONCOCTÉES EN FRANCE**, qui raviront les palets gourmands : **PIMENT DU PAYS BASQUE ET POIVRON, POIVRE FUMÉ DE MADAGASCAR ET OIGNONS GRILLÉS, ÉPICES CAJUN.**



APÉRITIFS TRÈS CROUSTILLANTS EN PERSPECTIVE !



Piment et Poivron : piment basque, poivron rouge et poivron vert semoule



Poivre fumé de Madagascar et oignons grillés



Cajun : cumin, curcuma, piment, poivre, ail et touche d'oignons grillés

Des recettes proposées en sachet de 95g dans toutes les enseignes GMS au prix de 2,99€. **ÉGALEMENT DISPONIBLE EN VRAC.**

L'HISTORIQUE DU VRAC !



En **AVRIL 2021**, la Tribu sortait 3 de ses recettes cultes de **SABLÉS AUX FROMAGES AOP** (Beaufort, Comté, Parmesan) apéritifs dans le premier réseau d'épicerie vrac, **DAY BY DAY**, et désormais en test chez **MONOPRIX** et chez **CARREFOUR**.

Et en **MAI 2022** ? Les **GRAINES DE FOLIE** viennent rejoindre l'offre vrac et sont à retrouver chez **DAY BY DAY**, **MONOPRIX** et **CARREFOUR**, ainsi que dans les réseaux d'épicerie indépendantes.



**Du rayon au rayon apéritif frais :
LES BRIOCHETTES A RECHAUFFER,
DISPONIBLES EN EXCLUSIVITE CHEZ MONOPRIX**

Autre innovation dévoilée, l'arrivée de Michel & Augustin au rayon apéritif frais avec des **BRIOCHETTES APÉRITIVES À RÉCHAUFFER**. Une nouvelle offre qui fait écho à l'ADN pâtissier qui caractérise l'Aventure des Trublions du goût.



3 RÉFÉRENCES, à réchauffer en moins de 10 minutes



avec un cœur coulant cantal AOP et une pointe de poivre blanc



une recette pétrie avec de la charcuterie d'Espagne et rehaussée par un soupçon de paprika



des petites boules de pain à l'emmental et au Pecorino AOP très très gourmandes tout droit venues du Brésil

Des recettes simples, gourmandes et concoctées en France à manger seule, ou à dipper et disponibles en exclusivité chez

MONOPRIX
Prix : 4,69€

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Pão de Queijo « pain au fromage », cette petite boule de pain au fromage méconnue en France est une recette incontournable de la cuisine brésilienne où elle est dégustée tout au long de la journée. Elle est réalisée à partir d'un mélange de farine de manioc, d'œufs, de sel, de lait et de fromage.



Aurélia

LA TRIBU TRUBLIONNE L'APERITIF... en librairie !

Après le "CAP Pâtissier", les gâteaux au chocolat et les cookies, la tribu dévoile son 4e livre de recettes entièrement dédié à l'APÉRITIF.

A découvrir, **37 RECETTES POUR L'APÉRO**, de la plus simple à la plus ÉPATANTE, 100% GOURMANDES, CONCOCTÉES, TESTÉES ET APPROUVÉES PAR LES TRUBLIONS ! Un bout de notre aventure qui s'articule autour de **6 PLANCHES THÉMATIQUES** qui invitent au partage. Des recettes pour tous les goûts, à dévorer au fil des pages, entre incontournables de l'apéritif, recettes secrètes ou recettes pour dipper et à dipper...



À PROPOS DE MICHEL & AUGUSTIN

Une aventure humaine, gourmande et pleine de peps lancée en 2004. Aujourd'hui, Michel & Augustin concocte une centaine de recettes gourmandes et simples (épicerie sucrée, salée, desserts, yaourts, boissons, pâtes à tartiner) grâce à leur savoir-faire pâtissier. En septembre 2020, ils ont été certifiés B CORP. Certified Un label exigeant qui reflète leur triple ambition :

- ✓ Concevoir des recettes engagées pour demain
- ✓ Privilégier des packagings respectueux de l'environnement
- ✓ Continuer de travailler main dans la main avec leurs producteurs

