



Amandine Chaignot

**L'OR PROFESSIONAL S'ASSOCIE À LA CHEFFE
AMANDINE CHAIGNOT POUR IMAGINER UN ACCORD MET & CAFÉ ET
SUBLIMER LA FIN DU REPAS AVEC LA CRÉATION EXCLUSIVE D'UN
DESSERT, LA « TARTELETTE VANILLE SPLENDIDE »**



La marque incontournable du marché du café, L'OR PROFESSIONAL, et la Cheffe Amandine Chaignot, proposent une création culinaire s'alliant aux arômes des cafés en grains L'OR PROFESSIONAL. Ce partenariat s'inscrit dans la volonté de véhiculer des valeurs communes mais également la volonté de magnifier la fin du repas. Avec son expertise de Cheffe, Amandine Chaignot a souhaité révéler le mélange onctueux à majorité d'arabicas lavés raffinés et aux arômes affirmés des cafés grains L'OR PROFESSIONAL.

L'OR PROFESSIONAL, LE PARTENAIRE CAFÉ POUR SUBLIMER LA FIN DU REPAS

Avec ce partenariat, L'OR PROFESSIONAL renforce son expertise culinaire et remet au cœur de son ADN de marque la palette aromatique de ses produits.

Depuis son arrivée sur le marché Hors Domicile en 2016, L'OR PROFESSIONAL, et son offre haut de gamme, met tout en œuvre pour répondre aux enjeux du marché et aux attentes des consommateurs. L'OR PROFESSIONAL propose des solutions complètes pour ses clients, comprenant une offre café dédiée, des machines adaptées à différents volumes de consommation et type de boissons ainsi que des accessoires pour personnaliser son expérience café.

AMANDINE CHAIGNOT ET

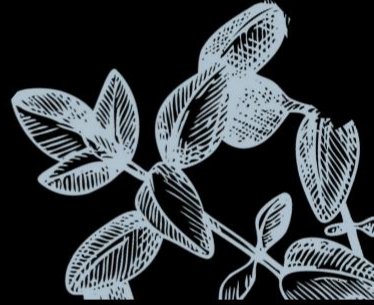
L'OR PROFESSIONAL : UNE HISTOIRE DE VALEURS COMMUNES

Cheffe énergique, Amandine Chaignot dévoile sa cuisine dans les plus beaux lieux du monde depuis plus de 20 ans. Après avoir travaillé avec les plus grands, comme Alain Ducasse, Yannick Alléno, Jean-François Piège, elle est Cheffe et propriétaire de ses deux restaurants Pouliche et Café de Luce, à Paris. La cuisine d'Amandine Chaignot est le reflet de ce qu'elle est ; simple, spontanée et sincère.

Ensemble, L'OR PROFESSIONAL et Amandine Chaignot créent un accord met et café avec la volonté de véhiculer des valeurs communes que sont le plaisir, le partage et la création. Cette suggestion à destination des CHR, est facilement réalisable et promet un accord voluptueux de la tasse à la bouchée.



Amandine
Chaignot



LA « TARTELETTE VANILLE SPLENDEDE », UN ACCORD MET & CAFÉ UNIQUE

En puisant son inspiration dans les cafés en grains L'OR PROFESSIONAL, Amandine Chaignot a souhaité travailler sur un accord révélant les arômes uniques de ces cafés. La Cheffe a imaginé une création culinaire sucrée, pour un pairing sublimant les arômes du café pour en révéler tout son potentiel mais également faire vivre une expérience d'exception à chaque tasse et chaque bouchée.

« J'ai toujours été intéressée par les pairing, que ce soit avec les boissons soft, les alcools ou encore le café. Étant une très grande consommatrice de café, il était naturel pour moi de créer un accord met et café avec une marque comme L'OR PROFESSIONAL. Et c'est avec plaisir que j'ai imaginé la «Tartelette Vanille Splendide».

Amandine Chaignot

Cet accord est construit à la fois avec des caractéristiques de force mais aussi avec une vraie subtilité. Amandine Chaignot a souhaité allier le caractère puissant du café L'OR PROFESSIONAL à l'élégance de la vanille pour apporter de la douceur et de la noisette pour son côté brioché.

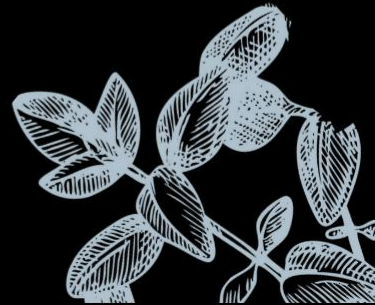
« Il était intéressant de travailler un ingrédient comme la vanille, qui est plus axée sur la délicatesse et non sur la force, et l'association à la noisette m'a paru judicieuse. »

Amandine Chaignot

Véritable expérience gustative et sensorielle, la «Tartelette Vanille Splendide» est à déguster avec une tasse de café issue des grains L'OR Espresso Splendide. Cette création unique s'associe parfaitement au profil organoleptique du café en grain, idéal pour tout espresso et boissons gourmandes. Avec un jeu de textures entre la pâte sablée cacaotée, l'onctuosité de la crème vanille et la crème de noisette, la «Tartelette Vanille Splendide» fait ressortir le caractère et la puissance de ce café, sa complexité aromatique, ses notes chocolatées et de pain grillé, avec la promesse d'une expérience de grande qualité.

« Loin de moi l'idée d'imposer une façon de la déguster, mais personnellement, j'aime faire des allers retours entre le café et le dessert. D'une bouchée à l'autre, les arômes vont se révéler très différemment ! »

Amandine Chaignot



LA « TARTELETTE VANILLE SPLENDIDE » PAR AMANDINE CHAIGNOT x L'OR PROFESSIONAL

1 PÂTE SABLÉE CACAO

- 150g de beurre
- 80g de sucre glace
- 2g de sel
- 30g de poudre d'amandes
- 50g d'œufs
- 225g de farine
- 25g de cacao en poudre

Mélanger le beurre et le sucre glace au batteur. Ajouter l'œuf et bien émulsionner. Ajouter les masses sèches. Bouler et laisser reposer deux heures au frigo. Étaler et foncer les cercles à tartellettes. Cuire au four à 180°C pendant 5 à 8 minutes.

2 CRÈME DE NOISETTE

- 125g de poudre de noisettes
- 125g de sucre
- 2 œufs
- 125g de beurre mou

Mélanger le tout, mettre en poche, et garnir les fonds de tarte cuits à blanc. Cuire au four à 170 pendant environ 8 à 10 minutes. Laisser refroidir.

3 CRÈME BRULÉE NOISETTE

- 5 jaunes d'œufs
- 100g de sucre
- 1/2 litre de crème liquide
- 20g de praliné noisette
- 1g de vanille

Mélanger les jaunes et le sucre au fouet. Ajouter le praliné et la crème liquide. Couler les moules demi sphériques (Diam 3 cm) et faire cuire à 110°C pendant 10 à 15 minutes. Laisser refroidir.

4 CRÈME MONTÉE VANILLE

- 250g de crème liquide
- 20g de sucre
- 2 gousses de vanille

Monter la crème, ajouter le sucre et la vanille, mettre en poche avec une douille unie.

5 NOISETTES CARAMELISÉES

- 80g de noisettes entières blanchies
- 80g de sucre

Torréfier les noisettes et les rouler dans le caramel. Laisser refroidir sur un papier sulfurisé.

6 MONTAGE

Sur chaque fond de tarte, faire un gros point de praliné, puis déposer un dôme de crème brulée. Ajouter les éclats de noisette caramélisée. Pocher la crème montée bien lisse et finir avec une touche de poudre de vanille.

L'OR PROFESSIONAL GRAINS, POUR DES ACCORDS METS & CAFÉ AUX AROMES UNIQUES

Les deux références L'OR Espresso Intense et L'OR Espresso Splendide, s'associant à la création culinaire d'Amandine Chaignot ont été imaginées par les L'OR Coffee Artists à partir de cafés en grains de grande qualité. Les références L'OR Professional Espresso offrent un plaisir sensoriel à chaque tasse avec l'excellence de son mélange à majorité d'arabicas lavés : L'OR Espresso Intense, aux notes épicées et puissantes et L'OR Espresso Splendide, aux notes chocolatées intenses.



Amandine
Chaignot



L'OR ESPRESSO Splendide



Sombre & puissant - Notes chocolatées

L'OR Espresso Splendide est un café de caractère et puissant. Les L'OR Coffee Artists ont sélectionné pour ce café des arabicas lavés issus de l'agriculture biologique et certifiés Rainforest Alliance. Il est idéal pour tout espresso et boissons gourmandes, et offre une expérience aromatique d'exception avec des notes chocolatées caractéristiques, mais surtout des arômes sucrés et des notes de pain grillé qui y ajoutent une vraie complexité.

100% Arabica • À destination des Hôtels 4/5* - Large Business Format 1kg –
Packaging refermable Convient pour les Espressos, Cappuccinos et boissons
lactées.

L'OR ESPRESSO Intense



Epicé & puissant - Notes épicées

L'OR Espresso Intense est un café intense et puissant. Avec cette référence certifiée Rainforest Alliance, L'OR PROFESSIONAL propose un blend de caractère, marqué par des arômes épicés et grillés, qui lui donnent du corps.

Mélange d'Arabica/Robusta • À destination des Hôtels 4/5* - Large business
Format 1kg – packaging refermable
Convient pour les Espressos, cafés crème

**EN LANÇANT LA SOLUTION L'OR SUPRÊME, L'OR PROFESSIONAL, MARQUE
INCONTOURNABLE SUR LE SEGMENT ENTREPRISE ET HÔTELLERIE PREMIUM,
NE CESSE DE PROPOSER LES MEILLEURES SOLUTIONS CAFÉ HORS DOMICILE.**

L'OR Suprême a été élaborée pour répondre parfaitement aux besoins des professionnels du secteur, constamment à la recherche d'une véritable qualité de service, d'une expérience de marque reconnaissable, d'une machine pratique, rapide et intuitive, le tout avec un coût maîtrisé.



Recherche d'une véritable qualité de service



Machine pratique, rapide et intuitive

Résolument contemporaine, L'OR Suprême plonge le consommateur au cœur d'une véritable expérience grâce à un décor évoquant l'univers L'OR, un écran tactile intuitif et une offre variée, pour tous les instants de consommation.



Les L'OR Coffee Artists ont utilisé leurs sens pour créer 6 blends uniques et captivants pour offrir une véritable expérience d'exception. Une gamme offrant deux variétés d'expressos (L'OR Espresso Subtil & L'OR Espresso Intense), deux variétés de lungo (L'OR Lungo Subtil & L'OR Lungo Intense), un ristretto et un espresso décaféiné. Tous 100% Arabica, ils sont certifiés Rainforest Alliance.

L'OR Suprême, un concept avec une technologie d'expresso et une capacité de 50 tasses par jour, propose une expérience sensorielle d'exception et un rendu à la tasse sublimé grâce à des cafés conservés dans des capsules professionnelles en aluminium permettant une préservation optimale des arômes.



Amandine
Chaignot

JDE Professional développe et commercialise une gamme de solutions café unique à destination du marché Hors Domicile, spécifiquement adaptée aux segments Entreprise, Santé, Bars, Restaurants, Cafés et Hôtellerie. JDE Professional a mis en place une approche multi-solutions, multi marques et multi catégories pour accompagner ses 140 000 clients à travers le monde, déployée dans plus de 25 pays. Ses 10 usines de production, situées en Europe, et son parc de 250 000 machines présentes à travers le monde, permettent de répondre à toutes les attentes de ses clients. En France, JDE Professional est présent notamment avec 3 marques fortes (L'OR Professional, Jacques Vabre Professionnel et Maxwell House Professional) et peut s'appuyer sur une équipe de plus de 65 « coffee champions ». Avec 10% de parts de marché, JDE Professional France occupe actuellement le 3ème rang du secteur café sur le réseau Hors Domicile*.

*Source : Datinq 2019, en nombre de tasses