

REITZEL LAB : DES PICKLES À LA POINTE DE L'ACIDITÉ

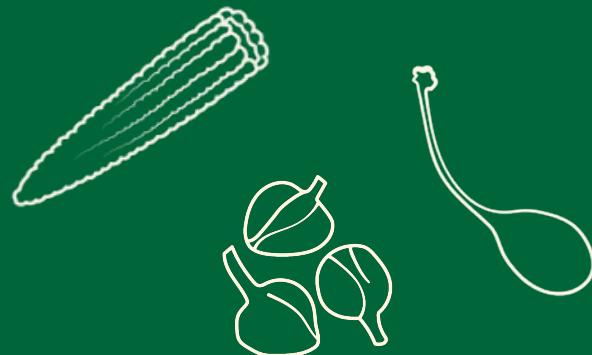
Reitzel Food Service, l'expert des condiments pour les pros surprend les convives avec des pickles variés et originaux

69%* des Français recherchent une expérience inédite au restaurant et 39 %* souhaitent découvrir des produits et saveurs qu'ils ne mangent pas habituellement. De son côté, l'expert des pickles pour les Chefs déniche et explore les saveurs et tendances pour permettre aux professionnels de proposer des menus toujours plus créatifs et dans l'ère du temps. Véritable laboratoire d'innovation, Reitzel Food Service a fait de sa maîtrise des pickles un atout pour explorer le champ des possibles de l'univers de l'acidité. Elle poursuit l'élargissement de son offre à destination de tous les professionnels des métiers de bouche. Immersion dans l'univers infini des pickles.

REITZEL LAB, À LA POINTE (DE L'ACIDITÉ)

À la croisée des chemins entre tous les types de restauration, Reitzel Food Service rivalise d'idées et est à l'affût des tendances pour être au-devant des attentes des Chefs et des convives. Expert créatif sur les pickles de fruits et de légumes, Hugo Reitzel innove en permanence pour répondre aux nouvelles attentes : swicy, fast-casual, cuisine asiatique, delis... La marque imagine et développe de nouvelles recettes parfois surprenantes, jouant savamment avec les saveurs et les textures pour permettre aux Chefs d'ajouter une touche d'acidité, de couleur et de croquant dans leurs plats.

*Ipsos pour American Express du 3 au 10 mai 2024



Perrine Beurey-Prevost,
Directrice Marketing de Reitzel France

« Tous les goûts et les couleurs sont dans la nature, et dans les assiettes ! Nous en jouons et nous explorons toutes les possibilités avec le Reitzel Lab, pour proposer des pickles variés et créatifs aux Chefs. Oignons, choux, radis daikon, mangue ou poivrons : Reitzel en connaît un rayon sur le pickle et compte bien en faire profiter les professionnels et convives avec des produits novateurs. L'objectif ? Leur permettre de continuer de végétaliser les assiettes en apportant la pickle touch qui fait les grandes expériences ! »

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 Reitzel : pickles pour les professionnels des métiers de bouche
- HUGO : les cornichons français en GMS et en Food Service
- 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 116 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. Autant d'engagements récompensés par le prestigieux label PME+, dont Reitzel est titulaire depuis 2023.

LES NOUVEAUX PICKLES HUGO REITZEL

Les condiments indispensables pour ajouter une pointe d'acidité dans les plats !



SAUCE RELISH SQUEEZE 900GR

Une saveur douce, acidulée et sucrée, des notes d'épices, de cornichons et de vinaigre, relevées par une texture craquante. La sauce relish est parfaite pour agrémenter les hot-dogs et burgers, pour pimper une mayonnaise ou pour accompagner une viande grillée.



PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE AU MIEL ET VINAIGRE BALSAMIQUE BOCAL 42,5CL

Une saveur sucrée, légèrement amère, moutardée, avec une pointe d'acidité vinaigrée. Excellente lorsqu'utilisée en topping sur des œufs mayo, des poireaux vinaigrette ou un tartare de Saint-Jacques.



PICKLES D'OIGNONS ROUGES AIGRES-DOUX AU VINAIGRE DE VIN ROUGE - BOÎTE 4/4

Une saveur typiquement douce, acidulée et sucrée. Les pickles d'oignons rouges apportent un équilibre entre le sucre, le vinaigre et le goût de l'oignon. Ils s'intègrent parfaitement dans des tacos, des poké-bowls, des salades ou des burgers.

Côté pickles de fruits, Hugo Reitzel ne manque pas d'inspiration non plus !



PICKLES D'ANANAS À LA SAUGE - BOCAL 72CL

Le goût sucré de l'ananas confit et une note de sauge rafraichissante, pour des pickles qui conservent toujours une pointe d'acidité. Ils s'intègrent parfaitement dans les burgers, tacos, plats asiatiques, avec un poisson ou du riz parfumé.

PICKLES DE MANGUE AIGRE-DOUX AUX NOTES DE PIMENT FORT - BOCAL 72CL

Toute la saveur fruitée de la mangue, le croquant typique du pickle, avec une pointe de piment pour réveiller les papilles. Les pickles de mangue illustrent parfaitement la tendance swicy (contraction de sweet et spicy), entre notes sucrées et épicées. Ils subliment un curry en lui apportant de la couleur, des plats épicés ou encore des sushis ou un fried chicken.



Le piment à l'honneur pour les toqués de plats relevés

PICKLES DE PIMENT PIRI PIRI ENTIERS AU VINAIGRE - BOCAL 1,415L

Une recette très relevée : ce pickle apporte un piquant vif pour réveiller les plats exotiques en sauces, les volailles grillées, mais aussi les poissons en sauce accompagnés de riz.



PIRI PIRI PIRI PIRI

SHU : 20 000-22 000



RONDELLES DE JALAPEÑOS VERTS AU VINAIGRE - BOÎTE 4/4

Un piquant modéré, une saveur fraîche et herbacée, pour un pickle au goût végétal vif. Il est idéal pour relever les nachos, burgers, pizzas ou bowls.

RONDELLES DE JALAPEÑOS ROUGES AU VINAIGRE - BOÎTE 4/4

Un pickle aux notes plus fruitées que son cousin vert, avec un piquant plus doux. Sa douceur en début de dégustation laisse rapidement place à une chaleur pimentée marquée. Il ajoute son twist sur une pizza ou un tacos de crevettes.



JALAPEÑO VERT GREEN JALAPEÑO

SHU : 2500-5000



JALAPEÑO ROUGE RED JALAPEÑO

SHU : 1000-1500



PIMENT PEPPERONCINI ENTIERS AU VINAIGRE - BOCAL 1,415L

Son piquant doux, sec et immédiat laisse place à des notes fruitées. Il a toute sa place dans la cuisine italienne, mais aussi en accompagnement de plats de poisson.

PEPPERONCINO PEPPERONCINO

SHU : 500-1000



MAIS COMMENT TRAVAILLER L'ACIDITÉ ET LES PICKLES EN CUISINE ?

« L'acidité joue un rôle fondamental en cuisine : elle équilibre les saveurs, réveille les papilles et donne du relief aux plats. Présente à différents niveaux - douce, vive, fruitée ou fermentée - elle permet d'alléger un plat trop gras, de rehausser un ingrédient trop sucré, ou de créer un contraste saisissant dans une bouchée. Elle stimule la salivation, intensifie les arômes, et rend les mets plus vivants, plus frais. Que ce soit par un filet de citron, un trait de vinaigre, un pickle croquant ou une sauce au yaourt, l'acidité structure le goût et signe souvent l'identité d'un plat. Elle est aussi précieuse pour la conservation et la texture, comme dans les marinades ou les légumes lactofermentés. Bien dosée, elle donne du nerf à la cuisine, sans jamais l'écraser. Et enfin, le pickle permet de dynamiser une assiette ou un plat avec de jolies couleurs ! »



**Julien Duboué - Chef des restaurants
B.O.U.L.O.M (Paris et Bayonne) et membre
du club de Chefs Reitzel Food Service**

Proche du terrain, la marque a créé le club des Chefs de Reitzel Food Service pour inviter les professionnels des métiers de bouche à prendre part aux réflexions du Reitzel Lab, et imaginer ensemble les pickles de demain.

PLATS ASIATIQUES

Les pickles font partie intégrante de la cuisine asiatique. Ils y apportent une acidité vive qui équilibre les plats épicés ou gras. Ils structurent et lient des saveurs parfois complexes, et réveillent les papilles entre chaque bouchée en ajoutant du croquant face à des textures souvent fondantes. Les pickles créent ainsi un contraste aromatique avec les saveurs douces et sucrées que l'on retrouve dans les bo buns et bahns mis.

VIANDES & CHARCUTERIES

Les pickles allègent les produits riches ou salés en apportant un contrepoint acide et végétal qui coupe la matière grasse. Une touche rafraîchissante, véritable pause pour les papilles, notamment sur les planches de charcuterie ou des grillades.

PLATS AFRICAINS

En cuisine africaine, les pickles (comme les achars, citrons confits ou légumes pimentés) y apportent de l'acidité, du piquant et prolongent la conservation dans des climats chauds. Ils équilibrent les plats riches ou en sauce, accompagnent viandes, céréales ou currys, et varient selon les régions (Maghreb, Afrique de l'Ouest, Afrique australe...).

PLATS SUD-AMÉRICAINS

Les pickles y sont utilisés pour dynamiser les plats carnés ou frits : tacos, escabeche de légumes, curtido fermenté ou pickles de piments type ají. Ils apportent fraîcheur, contraste acide et couleur aux plats comme les ceviches, empanadas ou asados.

SALADES & BOWLS

Ils apportent fraîcheur, vivacité, croquant et une touche de couleur. Leur saveur introduit une note fermentée ou acide, structurante dans les plats et qui permet de contrebalancer l'ajout de sauce. Les pickles s'intègrent parfaitement dans les poké-bowls pour y ajouter leur touche d'acidité légèrement sucrée.

SANDWICHES & BURGERS

Placés dans des sandwiches ou burgers, les pickles relèvent les recettes et équilibrent la richesse du fromage et des sauces en ajoutant leurs nuances acides. Leur texture apporte une touche de pep's et de croquant à chaque bouchée. Les oignons rouges sont particulièrement appréciés dans ces recettes pour leur douceur.

