



# ST MICHEL PROFESSIONNEL ÉLARGIT SON SAVOIR-FAIRE AVEC L'INTÉGRATION D'AMERICAN DESSERTS

**Acteur incontournable de la biscuiterie et pâtisserie française, St Michel annonce l'intégration d'American Desserts, une entreprise picarde spécialisée dans la fabrication de pâtisseries américaines congelées pour le marché de la Consommation Hors Domicile (CHD).**

## UN NOUVEAU SAVOIR-FAIRE POUR INNOVER ET RÉPONDRE AUX TENDANCES DU MARCHÉ

Ce rapprochement s'inscrit dans la stratégie de diversification de St Michel, qui enrichit ainsi son offre grâce à l'expertise d'American Desserts. Tout en restant fidèle à son engagement de proposer des produits de qualité, fabriqués en France, l'entreprise conforte et renforce sa position de référent sur le marché du food service.

Cette alliance permet à l'entreprise d'associer tradition boulangère française et expertise en pâtisseries américaines pour diversifier son offre, notamment en congelés, et répondre aux tendances du marché, avec :

### Un savoir-faire renforcé



L'intégration d'American Desserts permet à St Michel Professionnel d'élargir son offre, tout en conservant son excellence artisanale. American Desserts est réputé pour offrir des produits de qualité et adapter aux professionnels en France. Il est aussi le 1er fabricant français des cookies pour les professionnels de la restauration et de la boulangerie.

### Une production locale de qualité



À l'image de St Michel, American Desserts garantit des gâteaux et desserts fabriqués en France à Villers-Cotterêts (dans l'Aisne), réalisés avec des ingrédients de qualité, bruts (sans utiliser de prémix), en grande majorité issus des filières françaises (farine, œufs, sucre, beurre).

### Une offre élargie et tendance



La nouvelle gamme congelée complète le succès des madeleines «Juste à dorer» avec des pâtisseries et desserts typés américains (cookies, muffins, brookies...) dont l'engouement en France ne cesse de croître. Un succès que St Michel rencontre déjà avec certains de ses produits grand public comme les Doonuts et brownies notamment.

## UNE NOUVELLE CLEF D'ENTRÉE POUR ST MICHEL PROFESSIONNEL

La consommation de pâtisseries américaines fait désormais partie du quotidien des Français :

- En boulangeries artisanales, **1 Français sur 4 consomme chaque semaine des pâtisseries américaines fraîches** (source : CHD Expert 2019).
- En restauration commerciale, l'essor du snacking nomade (click & collect, drive) s'accompagne de l'arrivée de grandes chaînes comme Krispy Kreme et Popeyes.
- En laboratoires de BVP, les concepts novateurs, tels que **les bars à donuts** et les opérations américaines thématiques, rencontrent un fort succès.

## UNE NOUVELLE GAMME À DÉCOUVRIR DES JANVIER 2025

Ce nouveau savoir-faire sera dédié à la branche Professionnel de St Michel, et proposera une large gamme de produits iconiques de la pâtisserie américaine à décongeler. Elle permettra aux utilisateurs CHR & BVP de proposer des offres desserts, snacking de qualité français :



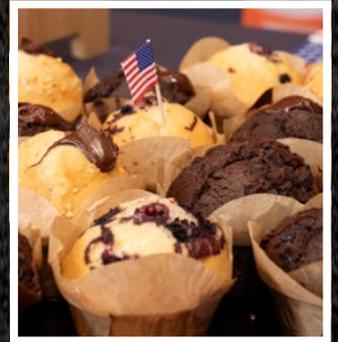
**Cookies:** crus à cuire ou à décongeler cuits en vrac ou emballés, avec une texture chewy irrésistible et un produit phare, le Dooffy, un maxi cookie au cœur ultra-moelleux.



**Brookie:** un produit service, en plaque prédécoupée de 35 parts, à servir à l'assiette ou en vente à emporter. Travaillé de façon artisanal : cuit en deux temps, avec une base brownie pur beurre et une pâte à cookie étalée façon crumble.



**Brownies et blondies:** Deux autres pâtisseries iconiques américaines en plaques prédécoupées, riches en saveurs, avec des ingrédients nobles comme les noix de pécan et les cranberries.



**Muffins:** généreusement garnis de myrtilles ou de pâte cacao-noisette, pour une expérience ultra-moelleuse.

**Le lancement de ce nouveau savoir-faire de pâtisseries américaines congelées, destinées aux chaînes de restauration, boulangeries artisanales et laboratoires de BVP en GMS, permet à St Michel Professionnel l'expansion vers de nouveaux segments. St Michel Professionnel est désormais un référent de la pâtisserie américaine à la française.**

[Lien vers le site internet](#)

### À propos

Depuis sa création en 1905, la biscuiterie St Michel est restée une entreprise familiale française et indépendante. Tous ses produits sont fabriqués dans ses propres usines en France par des pâtisseries aussi passionnés qu'inventifs. Forte de ses 2 000 collaborateurs engagés, l'entreprise s'inscrit depuis plus de 10 ans dans une démarche sociétale : fabrication locale, œufs de poules élevées en plein air, farine française et suppression de l'huile de palme dans ses recettes. Animée par la passion de transmettre un savoir-faire à la française, St Michel innove chaque jour pour partager le goût des bonnes choses avec les nouvelles générations de gourmands. St Michel Professionnel, dédiée aux métiers de bouche, développe son expertise autour de la biscuiterie, de la pâtisserie et du prêt à garnir en s'appuyant sur ses quatre entités : St Michel, Bonne Maman, Jean Ducourtieux et Hug. En 2024, la marque a renforcé son offre avec l'intégration d'American Desserts, spécialiste des pâtisseries américaines congelées, marquant une nouvelle étape dans sa stratégie de diversification et d'innovation au service des professionnels du food service.

[Contacts presse](#)