



Information Presse,
décembre 2025

ST MICHEL PROFESSIONNEL DÉVOILE SON NOUVEAU COOKIE FAÇON “DUBAÏ STYLE”

St Michel Professionnel enrichit son offre gourmande avec une création audacieuse et ultra-tendance : le cookie cacao fourrage pistache, imaginé dans l'esprit du Dubai Style, cette esthétique culinaire venue du Moyen-Orient qui séduit massivement les consommateurs en quête d'intensité, de générosité et de visuels percutants.

UN COOKIE SPECTACULAIRE, **INSPIRE DU DUBAÏ STYLE**

Les pâtisseries St Michel Professionnel réinterprètent les codes du cookie américain en y apportant une touche orientale contemporaine :

- Un cœur pistache généreux (14 % de fourrage), crémeux et parsemé d'éclats de crêpe dentelle pour un contraste fondant-croustillant inédit.
- Une pâte cacao à la texture *chewy*, intensifiée par des chunks de chocolat noir (7 %), pour une expérience résolument gourmande.
- Un topping de pistaches torréfiées, qui fait autant vibrer les papilles que les vitrines sucrées.

Ce jeu de textures — *chewy*, fondant, croquant — offre un équilibre parfaitement dans l'air du temps et s'inscrit dans la vague très convoitée du *Chocolate Dubai Style*.





UNE REMISE EN ŒUVRE **SIMPLISSIME**

Pensé pour les professionnels, ce nouveau cookie affiche une mise en œuvre rapide : il suffit de le laisser décongeler au frais (0 à 4°C) pendant environ une heure avant de le servir. Comme toujours chez St Michel Professionnel, les recettes privilégient les ingrédients bruts et de qualité, majoritairement issus des filières françaises (farine, œufs, sucre).

Un produit parfait pour les acteurs du snacking premium : ce cookie pistache façon Dubaï Style répond à la forte demande autour de la pistache et aux tendances ultra-gourmandes qui dynamisent les ventes sucrées. Il trouvera naturellement sa place en boulangeries-pâtisseries, dans les coffee shops, à l'hôtel, en GMS, ou dans tout point de vente proposant du snacking à emporter.

AMERICAN DESSERTS : LES PATISSERIES AMERICAINES... MADE IN PICARDIE !

Depuis 2007, American Desserts — désormais intégré à St Michel Professionnel — fabrique à Villers-Cotterêts (Aisne) des pâtisseries américaines pensées pour les professionnels : cookies, muffins, brookies... Des recettes gourmandes, fiables et au visuel authentiquement "fait maison".

La gamme se décline en cookies (vrac ou emballés, cuits ou prêts à cuire), muffins généreusement fourrés et brookie façonné à la main : autant de créations conçues pour offrir plaisir, régularité et attractivité en vitrine.

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.
