



TRANSFOURMET

TransGourmet
1-11 rue du Puits Dixme
Senia 524
94577 Orly Cedex

téléphone
01 41 76 22 00

www.transgourmet.fr

Orly, le 30 octobre 2009

Des Fêtes 2009 Tendances chez TransGourmet

Innovation, inspiration... TransGourmet est allé dénicher les thèmes porteurs et les tendances en vogue à travers le monde et s'en est inspiré pour créer ses nouveaux **Catalogues Restauration et Boulangerie Pâtisserie Fêtes 2009**. Car plus que des catalogues consacrés aux produits, ce sont de véritables **Cahiers de tendances** qui s'offrent aux professionnels et les invitent à exprimer tout leur talent.

Sources inépuisables d'idées nouvelles, ces catalogues présentent la Collection Fêtes 2009 au travers de plusieurs thématiques dans l'air du temps : **French Glam, Nordik Folk et British Folie's** pour la Restauration, **City Design et So trendy** pour la Boulangerie Pâtisserie.

Cinq tendances qui ont inspiré trois recettes originales réalisées par Christian Le Squer, directeur des cuisines du Pavillon Ledoyen (3 étoiles Michelin) et « Etc... » (1 étoile Michelin) chef pour la partie Restauration et deux recettes réalisées par le chef pâtissier Nicolas Boussin, MOF, pour la partie Boulangerie Pâtisserie.

Tendances, recettes, et bien sûr produits innovants ! TransGourmet apporte son expertise aux professionnels de la restauration et leur propose une sélection de produits pour des fêtes réussies.

En Restauration, l'authentique se mêle à l'extravagance et donnent à la table toutes ses lettres de noblesse. Petits fours, foie gras, magrets... Esthétisme et épicurisme sont bel et bien au rendez-vous. Extrait de tendance : les *Verrines Vit'Fêtes*. Elles se déclinent en de délicieux mariages de saveurs : suprêmes de saumon ou homard, Saint-Jacques et gaspacho de tomates... Véritable feu d'artifice de saveurs aussi originales qu'irrésistibles, le *plateau Folies Gourmandes* donne le ton. Faites preuve de toutes les audaces et pimentez ces fêtes d'une dose de fantaisie !

En Boulangerie Pâtisserie, la gamme des produits de prestige (marrons et alcools, fruits secs et confits, décorations) magnifie le chocolat de couverture *Legave*, un produit de qualité incomparable pour habiller les desserts de la plus belle des manières (58.5%, 64%). A découvrir : *le Kit Bûches 2009*, constitué de bandes charlotte ou joconde et de fonds de biscuits, prêts à accueillir toutes les imaginations. Les buffets deviennent tendances avec les pâtisseries sucrées et les mignardises salées, pour des cocktails festifs qui répondent aux nouveaux modes de consommation. Meilleur exemple : *le Damier de carrés sucrés*, une douceur aux multiples saveurs, tout en sourire et en convivialité.

Pour toute demande, contactez l'équipe marketing/communication au 01 41 76 22 24.

CONTACT PRESSE

Yves Cebron

1-11 rue du Puits Dixme
Senia 524
94577 Orly Cedex

téléphone
01 41 80 56 87

e-mail
yves.cebron@transgourmet.fr

fax
01 41 76 22 39

COMMUNIQUE DE PRESSE



TRANSGOURMET

TransGourmet
1-11 rue du Puits Dixme
Senia 524
94577 Orly Cedex

téléphone
01 41 76 22 00

www.transgourmet.fr

COMMUNIQUE DE PRESSE

TransGourmet France

Filiale à 100% de la holding transGourmet européenne détenue à parts égales par REWE et COOP, deux acteurs majeurs européens de la distribution, avec un chiffre d'affaires de 1,3 milliards d'euros, plus de 3 800 collaborateurs, TransGourmet France est la marque référence de la livraison aux professionnels de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie.

Les atouts de TransGourmet France :

- une implantation nationale,
- une logistique multitempérature,
- des équipes commerciales expertes,
- un assortiment complet et multitempérature en produits frais, surgelés, épicerie et hygiène
- une offre multiproduits de plus de 12 000 références (viandes, poissons, vins, glaces, aides culinaires, garnitures, plats préparés...),
- plus de 2 500 références spécialement adaptées aux artisans boulangers-pâtisseries (matières premières, confiserie, boissons, produits de snacking et surgelés...),
- une véritable culture des services, de l'innovation !

TransGourmet est une marque innovante et performante dont l'objectif est de couvrir l'ensemble des besoins de ses clients, et plus encore de leur simplifier la vie au quotidien.

CONTACT PRESSE

Yves Cebron

1-11 rue du Puits Dixme
Senia 524
94577 Orly Cedex

téléphone
01 41 80 56 87

e-mail
yves.cebron@transgourmet.fr

fax
01 41 76 22 39