

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 03 février 2021

UN PARTENARIAT CRÉATIF

Le Chef Stéphane Pitré propose trois nouvelles créations

Depuis septembre 2020, l'enseigne de restauration rapide à la française propose les « Fabuleuses Créations » du Chef étoilé Stéphane PITRE à tous ses clients dans le cadre de sa stratégie de montée en gamme.

À partir du 4 février 2021, trois de ses nouvelles recettes enrichissent la carte POMME DE PAIN.



Créativité et accessibilité

Après 5 mois de collaboration avec l'enseigne de restauration rapide, le Chef Stéphane PITRE consacré par une première étoile au Guide Michelin relève le défi qu'il s'était donné de « proposer des créations nomades (pour la vente à emporter et en livraison), réalisables dans les cuisines d'un restaurant Pomme de Pain, et rapidement, pour répondre à la demande de clients parfois pressés, avec peu de temps pour déjeuner. »

Il propose aujourd'hui de nouvelles recettes originales et savoureuses, à prix accessibles conçues en étroite collaboration avec les équipes des restaurants. Ce partenariat renforce la capacité d'innovation de Pomme de Pain qui place la satisfaction des papilles de ses clients au cœur de ses préoccupations.



LES FABULEUSES CRÉATIONS

Du Chef étoilé Stéphane Pitré

Presque
Poké



Envoûtant
Exotique



Bucolique
Bagel



Trois nouvelles fabuleuses créations, à partir du 4 février 2021.

Stéphane Pitré a conçu trois nouvelles créations en exclusivité pour les clients de Pomme de Pain, toujours inspirées des saveurs exotiques.

Au menu :

- ◆ **Le Presque poké**, une recette tendance et colorée composée de nouilles de blé, de filets de poulet laqué et de fèves de soja accompagnées de pickles de chou rouge. Cette innovation s'inscrit dans les tendances actuelles et met à l'honneur la cuisine asiatique, si chère au Chef : « *Pour concevoir ce plat, j'ai décliné le poké en version chaude et épurée avec la touche japonisante que j'aime apporter à mes plats pour créer des associations originales et savoureuses* ».
- ◆ **Le bucolique Bagel** met à l'honneur la rondeur du saumon fumé, l'acidulé de la pomme Granny Smith, dans un pain bagel au sésame, relevé de la sauce secrète du Chef. Comme l'évoque Stéphane Pitré, « *Il me tenait à cœur de créer un sandwich frais et croquant, à la fois classique et original, qui associe des goûts et des textures différentes. Une association sucrée-salée qui se marie à merveille dans ce pain moelleux.* »
- ◆ **L'envoûtant exotique**, une compotée de fruits associée à une mousse délicatement vanillée. « *Ce dessert à la fois léger et savoureux mêle la rondeur et la fraîcheur des saveurs asiatiques. Avec cette recette qui annonce le printemps, la gourmandise est au rendez-vous !* » explique Stéphane Pitré.

Téléchargez [la fabuleuse banque d'images](#) et [les photos du Chef](#)

À propos de Pomme de Pain

Précurseur de la restauration rapide à la française, l'enseigne Pomme de Pain qui compte 115 restaurants en France et à l'étranger, propose des produits généreux, préparés sur place et à la commande pour tous les moments de la journée : sandwiches, burgers, salades, viennoiseries, pâtisseries, boissons chaudes et froides, à consommer sur place, à emporter ou à commander pour se faire livrer.

Présente dans les centres villes, les centres commerciaux, les gares et les aéroports, l'enseigne Pomme de Pain, qui se positionne sur le « fast casual innovant », continue son développement sous la nouvelle signature « la maison du sandwich ».

Consultez notre site : <http://www.pommedepain.fr/>

À propos du Groupe Soufflet

Soufflet est un groupe agroalimentaire français de dimension internationale. Il opère sur les filières orge, blé et riz et légumes secs, et dans l'accompagnement des viticulteurs. Premier collecteur privé de céréales en Europe, il intervient sur les marchés internationaux via sa filiale Soufflet Négoce.

Sur la filière orge, c'est un acteur incontournable sur le marché mondial du malt en Europe, en Asie en Amérique du Sud et en Afrique.

Sur la filière blé, il est l'un des tout premiers meuniers européens et un expert des formulations d'ingrédients sur mesure. Il conçoit et fabrique également enzymes et levains ; c'est un industriel significatif de la Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie en France et au Portugal ; et il est présent dans le secteur de la restauration rapide.

Le Groupe Soufflet investit dans la recherche et l'innovation pour la valorisation des agro-ressources, dans une démarche de développement durable. Le Groupe emploie 6 943 collaborateurs dans 19 pays.

Contact presse

Pomme de Pain

presse@pommedepain.fr

Agence Droit Devant - Tiphaine de Belloy

01 39 53 53 33 – belloy@droitdevant.fr

En savoir plus

www.soufflet.com



@groupesoufflet



/groupesoufflet



/groupesoufflet