



INNOVATIONS-PRODUITS

Spécial Fêtes de Fin d'Année

Savours & Co propose depuis quelques semaines, de faire le point sur les innovations des professionnels pour tous les produits présentés à l'occasion des fêtes de fin d'année, Noël et nouvelle année bien sûr, mais aussi pour l'Épiphanie.

LE GRENIER A PAIN

La Bûche Royale de Michel Galloyer

Les boulangeries-pâtisseries de l'enseigne Le Grenier à Pain (Michel Galloyer), proposeront pour les Fêtes de fin d'année la « Bûche Royale ». Elle est composée de biscuit macaron, de mousse au chocolat noir, de crème mousseline à l'ananas, avec des morceaux d'ananas.

Prix indicatif pour une part : à partir de 4,30 €. Ex. pour 4 personnes : 17,20 €.

L'enseigne compte une trentaine de magasins en France et une dizaine à l'étranger (Liban, Japon, Chine, Pays-Bas, Russie).



UNILEVER

Viennetta, Romantica, Carte d'Or et Magnum pour lendemains de fêtes...

Ce sont quasiment des incontournables desserts des fêtes de fin d'année... Viennetta, Romantica et Carte d'Or, viendront une fois de plus animer les tables. Sans oublier « Carte d'Or Signature » avec 3 recettes inspirées de la pâtisserie pour alimenter la dynamique des glaces desserts en pots, un segment surconsommé en hiver. Enfin, Magnum Mini, qui a aussi un fort potentiel de développement sur la fin d'année quand on sait que 30% des ventes de chocolat se font à Noël, mais que sur cette même période, la confiserie glacée ne pèse que 5% du marché.



CÉMOI

Des prêts à l'emploi à destination des Boulangers-Chocolatiers

Pour les Fêtes de fin d'année, CÉMOI répond aux attentes des boulangers-chocolatiers en termes de qualité, de gain de temps et de variété en leur proposant des chocolats prêts à l'emploi pour la confection d'assortiments. Cette année, CÉMOI élargit sa gamme avec une nouvelle sélection de huit délicieux chocolats aux pralinés fondants, croustillants, onctueux. Ils offrent autant de sensations que de formes élégantes et raffinées pour le plaisir des yeux et des papilles. CÉMOI propose également deux nouvelles recettes gourmandes de fruits enrobés chocolat noir : cœur cassis 51% de cacao et citronnette 70% de cacao.

Les chocolats noir à la liqueur de Framboise, de Cognac, de Cointreau viennent compléter l'offre liqueur traditionnelle de chardons et Poire Williams. Proposés en boîte mono-produits de 618g à 1kg, les chocolats sont rangés individuellement en alvéole pour une qualité optimale.

Puis, pour animer leurs comptoirs de façon gourmande en fin d'année, CÉMOI offre la possibilité aux commerces de proximité de proposer des recettes consensuelles et gourmandes, plébiscitées par les consommateurs, exposées dans un nouveau présentoir.

Avec son nouveau design très festif et chocolatier ainsi que son nouveau format plus pratique, ce nouveau présentoir animera les comptoirs pendant les fêtes.



LA MIE CÂLINE

Une collection de pains de Noël

La Mie Câline dévoile ses collections de Noël. Attachée aux traditions familiales liées aux fêtes de fin d'année, l'enseigne déploie son savoir-faire par une profusion de recettes festives inédites. Pâtisseries, pains, viennoiseries... disponibles dès le 1er décembre 2012 dans les 200 magasins de l'enseigne. En commençant par une collection de pains de Noël, avec 4 grands pains : le Pavé Figue Raisin, le Campagne aux Noix, le Pavé Seigle pour accompagner fruits de mer et poissons et le Pain Brioché, idéal pour le foie gras. Et 5 p'tits pavés : Pavé Figue Raisin, Pavé de Campagne aux Noix, P'tit Pavé Nature (déclinaison au format XS de la baguette « Flo Câline »), P'tit Pavé Rustique (à base de malt et crème de levain) et P'tit Pavé Céréales.



APÉRIVRAIS

Trois éditions limitées au rayon fromages apéritifs

Avec une croissance de +12% en volumes depuis le début de l'année, Apérvrais dynamise incontestablement le rayon fromages apéritifs. Et pour les fêtes de fin d'année, la marque lance trois éditions limitées : Apérvrais Oriental, Apérvrais Saumon et Apérvrais Tomates Confites. Sans oublier les grands classiques, Saveurs Provençales, Saveurs d'Italie et Chèvre Doux.



MAISON DU CHOCOLAT

Une pluie d'étoiles pour illuminer les fêtes de Noël 2012

Nicolas Cloiseau, Chef de La Maison du Chocolat, révèle l'expression artistique d'un artisan de l'excellence, avec ses étoiles féériques. Collection de pièces rares et plaisir des papilles qui forment ici une parenthèse de rêves éphémère en prélude à la féerie de Noël. Symbole de cette fête par excellence, l'Arbre Céleste côtoie ici les étoiles. Une dentelle d'étoiles haute couture tourbillonnent sur l'un des plus grand coffrage ouvragé en chocolat que la maison n'ait jamais fait. Les points d'attache particulièrement fins des 36 étoiles donnent l'impression d'être en orbite et la finesse de chaque pièce ciselée à la main joue la transparence et rappelle sur la tranche les aiguilles de l'arbre. Le luxe d'attentions d'un médiant sophistiqué dont les 300 fruits secs sont calibrés et sertis, un à un, tel un puzzle parfait. Le Sapin Céleste en édition limitée est disponible en boutique à partir du 4 décembre au prix de 750 € la pièce.



NEWTREE

Lancement de 2 nouveaux coffrets

Newtree, créateur belge de chocolats alliant plaisir chocolaté et vertus nutritionnelles, lance deux nouveaux coffrets pour Noël, et prouve, par ses engagements et ses actions, sa volonté de protéger notre planète et ceux qui l'habitent. La marque donne ainsi aux consommateurs l'opportunité de savourer la vie sans compromis. Véritable écrin à saveurs, les nouveaux coffrets vont rendre votre Noël plus festif et plus gourmand ! Disponibles en 20 pièces ou 48 pièces, les

coffrets Newtree se parent de deux packagings différents : un pour les fêtes avec un arbre rappelant le côté naturel des produits, et un autre, plus sobre, mais toujours en adéquation avec les valeurs de la marque. En plus d'être délicieux, ces chocolats contiennent 30 % de sucres en moins et deux à cinq fois plus de fibres qu'un chocolat comparable et sont également certifiés biologiques et commerce équitable. Les coffrets sont disponibles chez Monoprix, Auchan, Carrefour, Franprix, en magasins spécialisés et sur le site newtree.com.



NICOLAS BERNARDE

La Bûche Chocolatée

En cette saison hivernale, « La Boutique de Gourmandises » de Nicolas Bernardé présente une collection inédite de pâtisseries pour une pause sucrée et conviviale. Saveurs, couleurs et textures sont à la carte des produits festifs pour faire voyager tous les sens. Nicolas Bernardé imagine une bûche chocolatée sur une base de dacquoise de noisette, au cœur fondant de crème brûlée citron et mousse de chocolat au lait, le tout rehaussé d'un croustillant praliné. Par ailleurs, le chef pâtissier ose la surprise d'une seconde bûche confectionnée en fonction des produits locaux et de saison. Mais, il faudra patienter, le parfum ne sera à découvrir que le jour « J ». La Bûche de Noël et la Bûche Surprise : pour 6 personnes, à partir de 32 €.



CAMILLE BLOCH

Ragusa et Sélection Liqueurs

A Noël, les gourmandises sont à l'honneur pour le plus grand bonheur des petits et des grands. Le chocolat, prestigieuse douceur de Noël, se pare lui aussi de jolis emballages pour séduire gourmands et gourmets. Camille Bloch, le célèbre chocolatier suisse, décline ainsi des idées originales de cadeaux. Tout d'abord un format cadeau de 400g pour Ragusa. Dans chaque paquet, 16 mini-barres de Ragusa, un délicieux chocolat fourré praliné et noisettes entières, et fleuron incontesté de la maison Camille Bloch. Puis, présentée en un emballage élégant, la Sélection Liqueurs séduit par un assortiment exquis de pralinés au chocolat au lait suisse fourrés à la liqueur de Grappa, Kirsch, Williams ou Cognac. L'ivresse du chocolat mêlé au raffinement des liqueurs.



PETIT DUC

Les Tubes de confiseries

La nouveauté pour cette fin d'année 2012, ce sont les tubes à offrir ! De jolis tubes en verre transparents remplis de douceurs extraordinaires, disponibles en coffret de 3 ou 6. Le Petit Duc, fabricant de douceurs, présente parmi ses nouveautés 2012, une collection des « meilleures confiseries de France », un panel de confiseries colorées et sucrées vendues en coffrets d'exception. Petit Duc a concocté des coffrets exclusifs. Dans un écrin en bois, les coffrets de 3 ou 6 tubes revêtent leurs plus beaux atours pour les fêtes de Noël.

