

# Le sarrasin à l'honneur chez Dessaint Traiteur

## Traiteur

Dessaint Traiteur, spécialiste des crêpes, développe trois innovations à partir du sarrasin, aux formats originaux. Toutes fabriquées en France, dans les ateliers de fabrication de Marzan (Morbihan) et Arras (Nord), les nouvelles galettes sont élaborées à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés, sans colorant. Dessaint Traiteur présente donc cette nouveauté au rayon frais : les Petites Galettes ! Des gourmandises de sarrasin, pliées à la main trouveront aisément leur place pour tous les moments de consommation. A l'apéritif, en entrée ou en repas, leur petit format de 25 g plaira aux petits comme aux grands. La barquette, contenant 8 petites galettes garnies, permet de les conserver et de les maintenir dans les meilleures conditions. Il suffit ensuite de les réchauffer au four, à la poêle ou au micro-ondes. Côté recettes, Dessaint Traiteur a pensé à tout. Il y en a pour tous les goûts avec, d'un côté, la classique Jambon/Emmental, et de l'autre, une version végétarienne Chèvre/Tomates. Par ailleurs, le fabricant lance un packaging original et convivial : un plateau rond, inédit sur le marché, composé de 4 galettes à partager.



# L'union fait la force avec FoodTech Alliance

## Process Boulangerie & Pâtisserie

Mérand, Maé, Hengel et Guyon, 4 fabricants spécialistes français, ont décidé de se réunir pour fonder FoodTech Alliance et répondre aux besoins des boulangers-pâtisseries multi-boutiques, GMS, chaînes-franchises et semi-industriels. En proposant des gammes plus riches et une expertise supérieure aux offres généralistes, FoodTech Alliance leur apporte une solution personnalisée, complète (ou partielle) à leurs besoins. Aujourd'hui, les artisans ou les industriels ont besoin d'avoir un interlocuteur qui les comprend et soit capable de cerner leurs projets dans leur globalité. Que ce soit pour l'équipement de leur laboratoire, les Ingrédients et Recettes, du Consulting, de la Formation ou une Solution clés en main, FoodTech Alliance répond à leur demande avec des solutions de spécialistes, 100% françaises, personnalisées, rentables et adaptées à tous les volumes de production. Chaque société apporte son expertise dans son domaine de prédilection à FoodTech Alliance. Mérand pour la mécanisation de la pâte et les lignes automatiques. Maé avec des solutions de supports de cuisson, supports de pousse, chariot et revêtements anti adhérents. Hengel pour son activité en surgélation, refroidissement rapide, conservation et fermentation. Guyon pour la cuisson sur tous types de fours. Nos partenaires pour les Ingrédients, Recettes et la Formation. Ainsi, c'est tout le process de boulangerie-pâtisserie qui est complètement maîtrisé. Les ingrédients, les process et les équipements sont adaptés pour suivre les recettes de A à Z. Rendez-vous sur le salon Européen (Stand 6E96) pour découvrir en exclusivité le process de panification FTA MagicDo qui répond aux problématiques des centres de production multi-boutiques. [www.foodtech-alliance.com](http://www.foodtech-alliance.com)



## OPEN BAR

### L'actualité des Ouvertures de Concepts

L'enseigne : **BOREA**

Domaine : BOULANGERIE

Lieu : NANTES

## BORÉA

L'enseigne : **COLUMBUS CAFÉ & CO**

Domaine : COFFEE SHOP

Lieu : RABAT (MAROC)



L'enseigne : **O'TACOS**

Lieu : PARIS GARE DU NORD

Domaine : RESTAURATION RAPIDE

Nombre d'Unités : 144



L'enseigne : **FACTORY & CO**

Domaine : RESTAURATION RAPIDE

Lieu : PARIS ODÉON & MASSY



L'enseigne : **IL RISTORANTE**

Domaine : RESTAURATION ITALIENNE

Lieu : MÉRIGNAC



L'enseigne : **BURGER KING**

Domaine : RESTAURATION RAPIDE

Lieu : CHARTRES



L'enseigne : **WAFFLE FACTORY**

Domaine : RESTAURATION RAPIDE

Lieu : CLERMONT-FERRAND



L'enseigne : **BURGER KING**

Domaine : RESTAURATION RAPIDE

Lieu : PARIS ST MICHEL



## Carl's Jr inaugurera son premier restaurant en France le 11 janvier 2018

L'icône marque californienne de burgers, Carl's Jr., créée en 1941 à Los Angeles, ouvrira le 11 janvier prochain son 1<sup>er</sup> restaurant en France, à La Garde (Var), en présence de Jean-Louis Masson, député du Var, de Jean-Claude Charlois, maire de La Garde, de Simon Hankinson, consul des Etats-Unis à Marseille, de Francesco Brescia, Président du Groupe Brescia Invest, Master Franchisé Carl's Jr. France et son équipe, et Ned Lyerly, Président du Développement international de Carl's Jr. Restaurants, Groupe CKE. La chaîne américaine qui compte actuellement plus de 3 800 unités dans 43 pays, est notamment en expansion en Espagne, au Canada, au Mexique, à Singapour, en Thaïlande, en Russie, en Nouvelle-Zélande, au Vietnam et en Chine. Elle a été fondée en 1941 par Carl N. Karcher et se situe au 4<sup>e</sup> rang des chaînes de restauration rapide aux États-Unis après McDonald's, Burger King et Wendy's. L'enseigne compte ouvrir 120 restaurants d'ici 12 ans et va faire face aux réseaux de burgers qui se développent en France comme Burger King, Five Guys, Steak n Shake ou encore Shake Shack.