

Cuisine



SOLUTIONS



Dossier de presse SIRHA

24-28 janvier 2009
Stand 7B11

CONTACT COMMERCIAL

Cuisine Solutions
T. 02 32 25 06 06
www.cuisinesolutions.fr
www.cuisinesolutions.com

CONTACTS PRESSE/ DEMANDE DE VISUELS

Cap&Cime • agence@capetcime.fr
T.: 01 44 50 50 57 • F.: 01 44 50 50 21



CUISINE SOLUTIONS, DES PRODUITS CRÉÉS PAR LES CHEFS POUR LES CHEFS

Fort de 20 années d'expérience, Cuisine Solutions élabore et distribue des plats et des bases culinaires sous vide surgelés haut de gamme à destination des professionnels de la restauration.

Son positionnement hautement qualitatif repose sur une démarche résolument tournée vers l'innovation afin de proposer aux restaurateurs des produits inédits et irréprochables.

Depuis sa création, Cuisine Solutions n'a cessé d'élargir sa gamme – de l'entrée au dessert – avec de nouvelles recettes originales toujours dans l'air du temps et des partenariats prestigieux. En outre, l'offre Cuisine Solutions apporte une qualité gastronomique associée à un tarif modéré. Un réel atout pour un secteur restaurants – hôtels en difficulté.

A l'occasion du SIRHA 2009, Cuisine Solutions présente 3 grandes innovations qui vont étoffer sa gamme salée et sucrée : une papillote tout en raffinement, une pièce de viande riche en arômes et un Soufflé au maintien parfait.

En exclusivité, le grand Chef américain triplement étoilé, Thomas Keller, est présent sur le stand de Cuisine Solutions pour accompagner les lancements de la marque. Il y dédicacera son ouvrage *Under Pressure : Cooking Sous Vide* le lundi 26 janvier de 13h à 14h.

Sommaire

Thomas Keller : la créativité d'un grand chef étoilé au service de Cuisine Solutions

1. Innovations SIRHA 2009
 - a. La Papillote de Saint-Jacques et Crevettes
 - b. Le Plat de Côte 72 heures
 - c. Le Soufflé à l'Orange (existe aussi en parfum Chocolat)
2. Une offre unique élaborée par des Chefs pour des Chefs
 - a. La cuisine sous vide : la spécificité de Cuisine Solutions
 - b. L'expertise de Chefs renommés
 - c. Un process de fabrication rigoureux
3. Profil entreprise

Thomas Keller

La créativité d'un grand chef étoilé au service de Cuisine Solutions

Thomas Keller a apporté tout son talent et son audace afin d'élaborer de savoureuses recettes cuisinées sous vide pour Cuisine Solutions.

Dans son livre Under Pressure, Thomas Keller souligne la réelle valeur ajoutée de la cuisson sous vide, qui est au cœur de l'offre Cuisine Solutions.

Son livre conjugue recettes, techniques et mises en scène originales autour de thématiques variées (Légumes & Fruits, Viandes & Volailles, Poissons & Coquillages, Fromages & Desserts...). Il est préfacé par Bruno Goussault, directeur scientifique du CREA (Centre de Recherche et d'Études pour l'Alimentation) et responsable de l'ingénierie de Cuisine Solutions.

Grand adepte de la technique de cuisson sous vide, Thomas Keller présente dans son livre tous les avantages de cette méthode mise au point par Bruno Goussault lui-même.



« Voici enfin un excellent livre sur la technique de cuisson sous vide. A la fois sérieux et bien documenté, il a été écrit par un chef talentueux et d'une grande humilité. Chaque page rend hommage à l'originalité et à la précision de cette méthode mais aussi au talent de tous ceux qui y ont recours. »
Bruno Goussault

Un chef passionné...

Né en 1955 en Californie (USA), Thomas Keller est un chef réputé outre-Atlantique pour sa cuisine audacieuse et élaborée.

Passionné très tôt par la cuisine, il commence à travailler dans un restaurant tenu par sa mère puis part en France au début des années 80 parfaire ses connaissances au côté de célèbres chefs étoilés : Guy Savoy, Michael Pasquet, Gérard Besson... De retour aux Etats-Unis, son talent est vite reconnu et en 1986 il ouvre à New York son premier restaurant.

C'est en 1994, en Californie, qu'il lance le restaurant qui assiera sa renommée : The French Laundry, considéré comme l'un des 50 meilleurs restaurants au monde. Il devient alors le chef le plus coté de la région californienne. Peu de temps après, il ouvre en parallèle un deuxième restaurant, Per Se, à New York.

Aujourd'hui, Thomas Keller est un chef aux multiples récompenses. En 2005, le Guide Michelin lui décerne 3 étoiles pour son restaurant Per Se et l'année suivante 3 étoiles pour The French Laundry. Il devient ainsi l'un des deux seuls chefs au monde non français à posséder plusieurs restaurants 3*.

Thomas Keller dédicacera son livre [Under Pressure: Cooking Sous Vide](#) sur le stand de Cuisine Solutions.



I. Innovations SIRHA 2009

Sur un marché économique difficile, Cuisine Solutions apporte une réelle valeur ajoutée aux professionnels grâce à ses nombreuses innovations. Fort de cette expertise, Cuisine Solutions présente au SIRHA 3 nouveaux produits aux propriétés ou ingrédients inédits pour un résultat définitivement haut de gamme.

Gamme salée

a. *La Papillote de Saint-Jacques et Crevettes*

Cette recette, délicatement relevée de piment d'Espelette, est composée de noix de Saint-Jacques et de queues de crevettes, posées sur une brunoise de courgettes, tomates, aubergines et poivrons. La cuisson en papillote saura préserver tous les arômes.

L'innovation :

L'utilisation d'un film de cuisson cristal transparent (Carta Fata®) issu d'une nouvelle technologie révolutionnaire. Ce matériau thermorésistant jusqu'à 230°C permet de cuire sans graisses au four traditionnel à chaleur sèche, à la poêle, à la friteuse, au four vapeur ou micro-ondes. Il conserve le goût et les saveurs des recettes et préserve les sels minéraux et les vitamines des ingrédients. Une invention au service de recettes créatives, originales et pratiques. Idéal pour mettre en valeur et moderniser le visuel de la savoureuse papillote Cuisine Solutions.

Conseils d'utilisation : à cuire sans décongélation au four traditionnel 10/12 min à 160°C (ne pas dépasser 175°C) ou à la vapeur.

Poids unitaire : 100 g

Conditionnement : 30 mono portions par colis

DLUO : 18 mois

Date de commercialisation : octobre 2008



b. Le Plat de Côte 72 heures

Cuisine Solutions a bénéficié de l'expertise du chef Michel Richard pour créer ce plat riche en saveurs. « Pourquoi demander de la viande de Kobé quand on peut avoir le Plat de Côte cuit pendant 72 heures de Cuisine Solutions ? » affirme Michel Richard à propos de cette nouveauté.

Traditionnellement viande à bouillir et donc bon marché, le Plat de Côte est en réalité une partie du bœuf de premier choix, notamment lorsqu'elle bénéficie d'une cuisson longue. Cuisine Solutions a souhaité réévaluer son utilisation et faire du Plat de Côte un de ses produits phares grâce à la méthode de la cuisson sous vide. Dans son sachet, la viande est cuite pendant 72 h dans son propre jus pour une explosion des saveurs, et à basse température pour rester rosée à cœur. Cette méthode unique permet d'obtenir une tendreté et une richesse d'arômes incomparables, tout en garantissant une constance parfaite dans le résultat obtenu.



L'innovation :

le Plat de Côte 72 heures est la meilleure illustration des atouts de la technologie sous vide. Les morceaux de bœuf sont cuits lentement pendant 3 jours à faible température jusqu'à ce qu'ils soient naturellement tendres.

Au final, c'est un produit aux saveurs, à la texture et à la présentation inimitables : avec Cuisine Solutions, le bœuf « bon marché » rivalise alors avec la viande Kobé, qui se déguste dans les plus grands restaurants.

Conseils d'utilisation : mettre au bain-marie pendant 20 minutes, puis sortir le produit du sachet et le mettre à rôtir au four à 240°C pendant 5 minutes pour caraméliser la pièce.

Poids unitaire : 1 kg

Conditionnement : 9 sachets par colis

DLUO : 18 mois

Date de commercialisation : courant 2009

c. *Le Soufflé à l'Orange* (existe aussi en parfum Chocolat)

Ce soufflé à la texture et au goût délicieux est le fruit de plus de deux années de développement dans le département Recherche & Développement de Cuisine Solutions. Avec son mélange à l'Orange et au Citron, ce délicat dessert au maintien parfait apporte une touche finale pleine de raffinement.

Gamme sucrée

L'innovation :

Le soufflé tient 20 minutes après être sorti du four avant de retomber. Un réel atout pour les restaurateurs qui misent sur une excellente présentation des plats en assiette.

Prêt à cuire rapidement, ce produit offre la possibilité de servir des soufflés lors d'événements à grand volume (banquets, conventions, 1^{re} classe en catering aérien, room service, etc.).

Conseils d'utilisation : Mettre le Soufflé au four traditionnel pendant 10-20 minutes.

Pour une présentation personnalisée, ajouter du sucre glace et décorer de quelques morceaux de fruits ou accompagner d'un coulis frais.

Poids unitaire : 64 g

Conditionnement : 40 portions par colis

DLUO : 12 mois

Date de commercialisation : courant 2009



II. Une offre unique élaborée par des Chefs pour des Chefs

Passion. Créativité. Qualité. Technologie...

Voici les maîtres-mots qui animent les Chefs chez Cuisine Solutions.

Aujourd'hui, de plus en plus de restaurateurs et de traiteurs souhaitent intégrer dans leur cuisine les techniques issues de la science. Mais la technologie de pointe nécessite pour un résultat optimal un apprentissage parfois long, un matériel encore rare dans les cuisines professionnelles et du temps.

Pour répondre à cette attente croissante des professionnels de la restauration, le département Recherche & Développement de Cuisine Solutions élabore sans cesse des produits originaux et faciles de mise en œuvre.

Chaque innovation naît de l'association des meilleurs ingrédients et de techniques culinaires spécifiques. Au final, c'est une cuisine authentique et raffinée, de l'entrée au dessert et en positionnement haut de gamme, que propose Cuisine Solutions depuis vingt ans.

a. La cuisson sous vide : spécificité de Cuisine Solutions

Mise au point en France dans les années 70 par Bruno Goussault, qui collabore aujourd'hui avec les Chefs de Cuisine Solutions, la méthode avait à l'origine pour but d'améliorer la cuisson du foie gras. Les résultats ont dépassé les espérances des scientifiques : il est apparu que, grâce à cette technique, la texture du foie gras s'améliorait et sa saveur s'intensifiait.

La méthode sous vide, qui consiste à sceller hermétiquement les aliments et à les cuire lentement à faible température, donne des résultats inégalables en termes de saveurs et de textures. Elle permet d'améliorer significativement les qualités gustatives et nutritionnelles des produits tout en prolongeant leur durée de conservation.

Avant d'être conditionnés dans des sachets, barquettes ou autres contenants (grès ou porcelaine), les viandes, volailles et poissons, subissent un « marquage », une légère grillade leur donnant une belle couleur et ajoutant une note subtilement grillée. Cuits au bain-marie, longuement et à basse température, les ingrédients dégagent et concentrent tous leurs arômes dans leur contenant. Les viandes sont exceptionnelles de tendreté et de fondant, la chair délicate des poissons garde toute sa tenue, les fruits et légumes conservent leur belle couleur d'origine. Une fois cuites, les préparations sont surgelées dans leur contenant et ne nécessiteront qu'une simple remise en température.

Ce mode de cuisson, dont le résultat rappelle celui des préparations traditionnelles des chefs, a permis la réhabilitation de recettes longues à préparer, telles que le paleron de bœuf, le pot-au-feu ou la souris d'agneau.

C'est l'assurance de produits succulents, intenses en arômes et tendres en textures.

Les atouts :

La cuisson sous vide permet de :

- préserver les qualités organoleptiques et les saveurs des matières premières,
- conserver la structure cellulaire des ingrédients,
- enrayer les risques bactériologiques,
- augmenter les délais de conservation (DLUO de 12 à 18 mois).

La méthode de cuisson sous vide constitue un réel avantage pour Cuisine Solutions sur le marché des plats surgelés haut de gamme. En effet, cette technique est très peu utilisée par la concurrence. Avec son savoir-faire et sa parfaite maîtrise du sous vide, Cuisine Solutions s'affiche comme un précurseur sur le marché.

b. L'expertise de Chefs renommés

Dès l'origine, l'ensemble des recettes proposées par Cuisine Solutions a été conçue par ses équipes intégrées de chefs. Parallèlement, en appui de ses équipes, l'entreprise a signé plusieurs partenariats avec des chefs renommés de la gastronomie afin de renforcer son positionnement haut de gamme : Daniel Boulud, Thomas Keller, Mark Miller, Charlie Trotter, Antoine Westermann...

En 2001, Cuisine Solutions lance Fiveleaf, une collection inédite d'entrées et de bouchées apéritives conçues par sept des chefs les plus renommés du monde.

Devant le succès de la gamme, Cuisine Solutions édite en 2008 une nouvelle collection de produits originaux signés par de grands chefs.

Fiveleaf est aujourd'hui une association de chefs réputés qui mettent tout leur savoir-faire dans l'élaboration de produits inédits au service des restaurateurs.

En 2008, Cuisine Solutions et le CREA (Centre de Recherches et d'Études pour l'Alimentation) crée le premier centre de formation à la technique de la cuisson sous vide pour répondre à la demande croissante des chefs d'intégrer cette science dans leur cuisine.

c. *Un* process de fabrication rigoureux

Des approvisionnements exigeants

Cuisine Solutions choisit minutieusement ses matières premières. Son objectif : rechercher les meilleures sources d'approvisionnement garantissant fraîcheur et saveur des ingrédients, gage de la qualité de ses préparations.

Les poissons

Depuis septembre 2004, Cuisine Solutions dispose d'une unité de production dédiée au saumon atlantique, située à Puerto Montt, en plein cœur de la zone d'élevage du Chili.

Découpé, portionné et congelé sur place dans les 24h suivant sa pêche, l'origine et la fraîcheur du saumon utilisé par Cuisine Solutions sont garanties de la source à la livraison.

Parallèlement, Cuisine Solutions a développé depuis janvier 2006 une nouvelle filière d'approvisionnement en poisson frais (hors saumon) en collaboration avec des sociétés de pêche françaises. Installées sur les littoraux bretons et normands, ces sociétés fournissent, en fonction des arrivages, du poisson frais à Cuisine Solutions. Portionné dans leurs ateliers de découpe, calibré aux normes de Cuisine Solutions, le poisson est livré à l'usine de Louviers, prêt à être cuisiné. En supprimant l'étape de surgélation entre la pêche et la préparation, Cuisine Solutions augmente de manière significative les qualités gustatives et la texture de ses poissons.

Les viandes et volailles

Les volailles sélectionnées sont 100% origine France (toutes catégories, dont Label Rouge) et la viande de bœuf est à 90% d'origine française

Une démarche de certification rigoureuse

Cuisine Solutions choisit minutieusement ses matières premières. Son objectif : rechercher les meilleures sources d'approvisionnement garantissant fraîcheur et saveur des ingrédients, gage de la qualité de ses préparations. Dès ses débuts, Cuisine Solutions a adopté les normes HACCP et s'est engagée dans une démarche de traçabilité totale, en amont et en aval, des matières premières jusqu'aux conditionnements.

En 2006, elle acquiert des certifications internationales. L'organisme Ofis Qualité, après audit de la société en février 2006, a décerné les très convoitées certifications internationales IFS (International Food Standard Version 4) et BRC (British Retail Consortium) à la société Cuisine Solutions pour son site de production français situé à Louviers en Normandie.

La certification BRC est un référentiel britannique ouvrant l'accès aux marchés européens. L'IFS correspond à un niveau d'exigence commun aux distributeurs internationaux. Délivrées par un organisme indépendant agréé, ces certifications sont obtenues après des audits rigoureux (plus de 300 items pour le référentiel IFS) et contrôlées annuellement. Elles garantissent une évaluation systématique et uniforme des fournisseurs de produits alimentaires. Cuisine Solutions confirme ainsi son engagement dans une stratégie globale de qualité et de sécurité alimentaire, clé de voute de son développement.

Un service Recherche & Développement

Dédiée au marché français, l'unité de Recherche & Développement mise en place par Cuisine Solutions regroupe cinq personnes qui travaillent au développement, à la fiabilité et à la constance qualitative des recettes. Les phases de pré-séries industrielles sont effectuées sur l'outil de production.

L'aspect nutritionnel fait partie intégrante de la démarche prospective de Cuisine Solutions : l'ensemble de l'équipe R&D a suivi une formation en matière de nutrition.

III. Profil entreprise

1989

Création de Cuisine Solutions à Louviers en Normandie.
Installation aux Etats-Unis (en Virginie) où la société se développe fortement en introduisant la technique de cuisson sous vide pour l'élaboration de plats et de bases culinaires haut de gamme.

2006

Acquisition du 2^e site de production situé au Pertre en Bretagne.

Président fondateur et PDG

Stanislas Vilgrain

Marchés

Restauration Hors Domicile
Catering aérien
Grande Distribution

Cuisine Solutions France

Ecoparc d'Heudebedouville
BP 703 – 27 407 Louviers cedex
T. 02 32 25 06 06
www.cuisinesolutions.fr

Vice Président Général des Ventes

Gérard Bertholon
gbertholon@cuisinesolutions.com

FRANCE

Responsable Commercial Food Service
Eric Krief
ekrief@cuisinesolutions.com

Responsable Comptes Clés Food Service

Christophe Jourdin
cjourdin@cuisinesolutions.com

Responsable Comptes Clés Retail

Pierre Haran
pharan@cuisinesolutions.com

EXPORT

Comptes Clés Food Service Europe

Franck Loeuillot
floeuillot@cuisinesolutions.com

Comptes Clés Food Service Espagne

Antonio Fernandez Masanes
afm@cuisinesolutions.com

Comptes Clés Europe OBS

Jean-Michel Fort
jmfort@cuisinesolutions.com

Chiffre d'Affaires

- 2008 : 87.5 millions de dollars
- Dont 29.5 millions en Europe (+ 22% par rapport à 2007)
- Objectif 2009 : 100 millions de dollars.