



2016 - Deuxième édition !



Tartare de Daurade Royale au melon et au Jambon AOSTE

AOSTE accompagne le phénomène «Tartare» avec son grand concours !

Avec son concours « Le trophée Les Instants Créatifs », lancé en 2015, AOSTE **PROFESSIONNEL** récompense la créativité des professionnels de la restauration qui mettent en valeur les produits de charcuterie.

Après le vif succès du concours 2015 « Les planches de Charcuterie », AOSTE **Professionnel** réitère en 2016 sur le thème du « Tartare ».

Un choix justifié par la multiplication de cette offre sur les cartes, en entrée, plat ou assiette composée ...

Des recettes de tartares à inventer et décliner en association avec les saveurs gourmandes de la charcuterie.



« LES INSTANTS CRÉATIFS » par AOSTE *PROFESSIONNEL*

1 — TARTARE & CIE

La deuxième édition du concours Aoste *Professionnel*

2 — LES TARTARES DE PLUS EN PLUS PRÉSENTS EN RESTAURATION

Une offre qui progresse fortement et se diversifie

3 — DES TARTARES & DES IDÉES

Viandes, poissons, légumes... et charcuteries !

4 — LE TARTARE DE JAMBON CRU, UN INGRÉDIENT CHARCUTIER TRÈS INNOVANT

Avec Aoste *Professionnel*, le meilleur de la charcuterie

5 — AOSTE FOOD SERVICE

En bref

Pour toutes informations
Rémy Lucas – CATE Marketing – 06 12 71 08 01

Aoste
Grande Carte

PROFESSIONNEL



Aoste Professionnel, acteur majeur de la charcuterie sur le marché de la restauration en France, organise la 2ème édition de son Grand Concours « Les Instants Créatifs » !

Ce concours ouvert à tous les professionnels de la restauration invite les chefs et les restaurateurs à réaliser une composition originale autour du « Tartare » en y intégrant des éléments de charcuterie !

Inscriptions en ligne sur le site www.aostefoodservice.fr du 1er novembre 2015 au 29 février 2016.



LES INSTANTS CRÉATIFS

LA 2^{ème} ÉDITION DU CONCOURS AOSTE PROFESSIONNEL

Leader de la charcuterie en restauration en France, AOSTE *Professionnel* a souhaité accompagner les professionnels de manière originale et créative, en récompensant les chefs qui valorisent au mieux les produits de charcuterie. De cette volonté est né le concours « Les Instants Créatifs ».

Pour la deuxième édition de son Grand Concours, AOSTE *Professionnel* souhaite mettre l'accent sur la diversité des usages des ingrédients charcutiers en les associant à un plat emblématique des cartes de restaurants : le Tartare !

LES TARTARES LES PLUS GOURMANDS DE L'ANNÉE !

Le principe du concours est simple. Les candidats devront valoriser au moins l'un des produits Aoste *Professionnel* à choisir parmi : le tartare de jambon cru, le jambon cru, le chorizo et les spécialités (Coppa, Bacon).

Il s'agira pour les participants de les intégrer avec originalité et créativité à un tartare de leur choix (viande, poisson ou légume), de les dresser dans un contenant ou support de leur choix (assiette, verrine, tartine...) et de les accompagner d'une garniture la mieux adaptée.

Les Tartares les plus gourmands et les associations les plus créatives seront récompensés par des lots de prestige (week-ends gastronomiques...) ainsi qu'une dotation en produits de charcuterie AOSTE *Professionnel*.

POUR PARTICIPER, C'EST TRÈS SIMPLE !

Imaginer une recette de tartare avec le produit de base de son choix (viande, poisson, légume, fruits) et y intégrer un produit de charcuterie.

Choisir le support (la verrine, le cercle, l'assiette, la cuillère, la tartine, la planche) et dresser tous les éléments avec gourmandise et originalité.

Accompagner la préparation d'une suggestion de garniture.

Prendre deux photos du tartare dressé et les joindre au dossier de participation, accessible sur le site Aoste Food Service (www.aostefoodservice.fr). Inscriptions du 1er novembre 2015 au 29 février 2016.

Un jury, composé de professionnels, désignera les 3 meilleures réalisations.

Les 3 candidats présélectionnés se départageront lors d'une grande finale en mars 2016, où ils seront invités à reproduire leur préparation en présence de la presse. Celles-ci seront jugées sur la créativité de leur présentation et la qualité des accords gustatifs proposés.

Ils se verront remettre les Trophées Instants Créatifs 2016.



PROFESSIONNEL

2 — LES TARTARES DE PLUS EN PLUS PRÉSENTS EN RESTAURATION



Une formule qui progresse fortement

Longtemps considéré comme un plat emblématique des brasseries et bistros, le tartare se réinvente bien au-delà du registre carné et des classiques lieux dédiés à sa consommation. Le tartare est devenu source d'inspiration propice à toutes les variations et influences culinaires.

Viande, poisson, légume, fruit... le principe est simple : aliment cru, coupé, haché, mixé, mariné, mélangé aux condiments les plus divers. Le tartare est synonyme de gourmandise et de fraîcheur. Grâce à des grammages facilement déclinables on le trouve à la carte : en entrée, en plat mais aussi en mise en bouche ou à l'apéritif.

Simplicité de mise en œuvre et facilité de déclinaison en font une offre extrêmement rentable !

Aoste Food service, leader de la charcuterie en restauration, fournisseur de produits « solution » et d'ingrédients charcutiers pour les professionnels, ne pouvait pas passer à côté de ce phénomène et se devait d'être le précurseur en innovant avec son Tartare de Jambon cru !



LES TARTARES DE PLUS EN PLUS PRÉSENTS EN RESTAURATION

UNE TENDANCE FORTE EN RESTAURATION COMMERCIALE !

Le cru va fort ! Tartare, carpaccios et ceviche... progressent nettement en restauration commerciale française créative.

Aujourd'hui, plus d'un établissement sur quatre propose une offre de viande ou de poisson crus. A elle seule, l'appellation « tartare » représente environ 5% des entrées, toutes saisons confondues. Lorsqu'on analyse sur 5 ans l'évolution de ces recettes *, les chiffres sont éloquentes :

→ **sur les entrées, le tartare s'installe toute l'année**

Le tartare était déjà bien présent sur les cartes d'été ! Mais désormais, c'est aussi une entrée d'hiver, avec une progression sensible de près de 70 % (on passe en 5 ans de 2,9 % des entrées à 4,9 % des entrées).

→ **En plats, le cru progresse fortement**

La viande crue progresse de 30 % en été et de 20% en hiver. Alors que le poisson cru (+ coquillages et crustacés) progresse de 130 % en été et de 225 % en hiver !!!

A l'évidence, les saveurs crues et les tartares sont désormais très tendance !

UNE RECETTE QUI PLAÎT AUX CONSOMMATEURS

Les tartares répondent à plusieurs envies :

→ **des produits simples et frais**

Les consommateurs veulent des assurances de qualité produit. Le tartare ne triche pas. Le produit est brut, non cuit... la composition est simple et la fraîcheur du produit une exigence. Mieux ! Une évidence...

→ **des saveurs puissantes et variées**

Les consommateurs veulent du goût, des saveurs marquées... Le tartare donne l'occasion de se faire plaisir en jouant avec le piquant d'un petit piment thaï, le sucre d'un ketchup, l'acidité d'une câpre... tout est permis, pourvu que l'on se fasse plaisir !

→ **une préparation minute, à toute heure**

Les consommateurs sont désormais désireux de pouvoir se nourrir toute la journée. Les tartares, davantage que des plats chauds, sont disponibles à toute heure.

UNE FORMULE TRÈS RENTABLE POUR LES RESTAURATEURS

Les tartares sont faciles à décliner à chaque saison, en variant à l'infini les ingrédients. Mais surtout, simples à préparer, sans nécessité de cuisson, ni de travail en cuisine, ils supposent un personnel plus réduit.

Piquants, salés, acides... ils favorisent aussi largement la consommation de boissons. A l'arrivée, malgré un coût matière légèrement supérieur à un plat normal, les tartares génèrent des marges très intéressantes...



* Chiffres issus de la comparaison entre les « Etude Cartes Restauration Commerciale » Cate Marketing 2015 vs 2010.

3 — DES TARTARES & DES IDÉES



Viandes, poissons, légumes... et charcuteries !

A partir de quelques ingrédients judicieusement choisis, le tartare devient original et créatif.

Il conjugue les saveurs de saison, s'inspire des régions de France ou d'ailleurs, décline des notes plus exotiques... Des associations simples, gourmandes et combinables à l'infini !



DES TARTARES & DES IDÉES

LES BASES DE LA CRÉATIVITÉ GOURMANDE !

Les produits

- Viandes : bœuf, veau, canard
- Charcuterie : jambon cuit, jambon cru, chorizo, jambon de dinde, chiffonnade de poulet...
- Poisson : saumon, bar, cabillaud, daurade, lieu, maquereau...
- Coquillages et crustacés : crabe, crevette, angoustine, Saint-Jacques...
- Légumes : avocat, betterave, tomate, courgette, poivron...
- Fruits : ananas, fraise, mangue, poire...

Les condiments

- Huiles : olive, argan, pistache, sésame...
- Vinaigrettes : agrumes, basilic, balsamique, curry...
- Sauces : Caesar, moutarde, ketchup, mayonnaise, soja, tabasco...
- Câpres, cornichons, oignon blanc, tomates confites, ...
- Charcuterie : chorizo, poitrine fumée, bacon fumé, allumettes de jambon...
- Œufs de poisson : saumon, caviar anchois
- Herbes : basilic, cerfeuil, coriandre, persil, thym, cives...
- Epices : gingembre, piment, raifort, wasabi...

Les accompagnements

- Légumes cuits : frites, patate douce, pomme de terre, pousses d'épinards, haricots coco, haricots verts...
- Légumes crus : champignon, fève, tomate cerise, céleri, fenouil, avocat, concombre, chou-fleur...
- Salade : sucrine, mesclun, mâche, roquette, cresson, chou...
- Algues : nori, wakame...
- Charcuterie : allumettes de jambon, coppa, rosette, saucisson...
- Fromages : parmesan, cantal, brousse
- Fruits : groseille, mangue, pomme, melon, abricot, mangue...
- Fruits secs : noix, noisette, pistache, amande, cacahuètes, noix de cajou...
- Pain : pain d'épices, baguette, pain de campagne, gressin...

Les présentations

- En dôme, cercle, cube, rectangle ...
- Sur verrine, coupelle, cuillère, assiette porcelaine, verre, ardoise...
- En tartine, wrap, coque de fruit, salade...

ET QUELQUES SUGGESTIONS DE TARTARES...

Le traditionnel : tartare de bœuf au couteau, tartare de jambon cru, câpres, oignon, ketchup, moutarde, tabasco, salade de jeunes pousses.

Le méditerranéen : tartare de veau, allumettes de chorizo, tomates séchées, câpres, oignons, légumes grillés et gressin.

L'exotique : tartare de saumon, soja, gingembre, céleri, allumettes de jambon cru, coriandre et sésame noir.

Le Fraîcheur : tartare de tomate, concombre, tranche de coppa, huile d'argan et chèvre frais.

4 — LE TARTARE DE JAMBON CRU, UN INGRÉDIENT INNOVANT DESTINÉ AUX PROFESSIONNELS



Un nouvel ingrédient charcutier très innovant
signé **Aoste Professionnel**

Une nouvelle manière de travailler le jambon.
Une véritable innovation pour la restauration et le snacking !

Avec :

- Un goût puissant et aromatique
- Une texture facile à travailler et à tartiner
- Une source d'inspiration pour de nouvelles recettes





UN INGRÉDIENT CHARCUTIER INNOVANT DESTINÉ AUX PROFESSIONNELS

LE TARTARE DE JAMBON CRU

I fallait y penser ! Du jambon facile à tartiner, facile à travailler...

La qualité et le bon goût du jambon Aoste, dans une toute nouvelle texture adaptée aux usages du food service : petites entrées brasserie, planches apéritives, pièces traiteurs...

Lors de la présentation en avant-première du Tartare de Jambon Cru, sur le salon du Sirha 2015, de très nombreux professionnels se sont montrés intéressés par ce nouveau produit. A l'unanimité, ils ont apprécié son goût incomparable et sa texture révolutionnaire. Ce qui leur a donné beaucoup d'idées pour son utilisation...

« C'est gourmand ! Un goût authentique, aromatique et bien équilibré... »

Le Tartare de Jambon Cru associe les saveurs classiques du jambon cru Aoste, l'élégance du parmesan (Parmigiano Reggiano AOP), la douceur de la tomate séchée et le raffinement de l'huile d'olive pour lier l'ensemble.

Sa recette simple, douce et très aromatique, permet d'utiliser le produit en quantités raisonnables.

« La texture est vraiment facile à travailler ! »

Ni trop mou, ni trop compact... une texture parfaite, idéale pour tartiner, pocher ou cercler.

Un vrai produit service, très facile à travailler ! Au couteau, à la spatule ou même à la cuillère, ce produit permet de réaliser aisément des préparations culinaires, tout en gagnant un temps précieux.

« Ça inspire pour de nouvelles recettes, ça donne envie de jouer avec... »

A l'apéritif en accompagnement de boissons : sur planche, en ravier, à tartiner, avec assortiment de pains, de crudités, de fruits frais ou secs.

En brasserie: tartines froides ou tièdes, pour accompagner soupe froide ou chaude, salade, petit tartare cerclé - ou en quenelles - avec crudités ou féculents, en garniture de pâtes...

En snacking : panini, bruschetta, croque-monsieur et wrap...

En traiteur : verrines, petits choux farcis, toasts...

Sa qualité et son originalité, permettent de renouveler recettes et présentations.



PROFESSIONNEL



Avec 40 millions de CA, Aoste Food Service est un acteur majeur de la charcuterie pour les professionnels de la restauration.



AOSTE FOOD SERVICE

En bref

UNE STRUCTURE DÉDIÉE

Le développement d'Aoste Food Service sur son marché s'explique notamment par l'investissement du groupe et la mise à disposition d'équipes dédiées, avec :

- Des solutions en termes de produits ou de conditionnements exclusives Food Service.
- Une marque spécifique : Aoste **Professionnel**.
- Une structure marketing et commerciale 100% dédiée au Food Service.
- Des supports Qualité et R&D au service de la stratégie Food Service. Minutieusement suivies par les hommes, les charcuteries Aoste **Professionnel** font aussi l'objet de nombreuses analyses micro-bio et physico chimiques qui qualifient et évaluent leurs qualités organoleptiques.

UNE LARGE GAMME DE PRODUITS

Avec plus de 300 références, Aoste Food Service propose aux professionnels un portefeuille de produits qui couvre les catégories majeures de la charcuterie :

- Des produits classiques : jambon cru, saucisson sec, jambon cuit, charcuterie de volaille...
- Des spécialités françaises et étrangères d'origine : viande des Grisons, chorizo, coppa...
- Des ingrédients charcutiers à forte valeur ajoutée.

UNE VALORISATION DES ORIGINES

Qu'elles soient françaises, espagnoles ou italiennes, les charcuteries proposées par Aoste Food Service revendiquent toujours leur origine avec fierté.

Le siège de l'entreprise se situe au cœur de la région Lyonnaise (Lyon, capitale de la gastronomie) et ses 6 sites de production sont localisés dans les régions :

- Monts du Lyonnais
- Béarn
- Massif du Pilat
- A proximité de la Chartreuse
- Ardèche
- Pays Albigeois

Appartenant de surcroît au groupe Campofrio, Aoste Food Service offre naturellement une gamme élargie de véritables charcuteries italiennes et espagnoles.

AOSTE
FOOD SERVICE