

# LA CHARCUTERIE S'IMPOSE SUR LES CARTES ESTIVALES



## Tendances printemps - été 2014

**A**ssiettes composées, soupes glacées, salades, tartines et sandwiches... La charcuterie est de plus en plus fréquemment utilisée sur les cartes d'été !

Aoste Food Service, spécialiste des ingrédients charcutiers destinés aux professionnels de la restauration, vous présente la tendance estivale, avec une analyse détaillée des cartes de la restauration commerciale en France.

---



## LA CHARCUTERIE S'IMPOSE SUR LES CARTES ESTIVALES

### 1 — LA CHARCUTERIE DE PLUS EN PLUS PRÉSENTE EN ÉTÉ

La charcuterie s'affirme et progresse fortement

### 2 — LA CHARCUTERIE A LA CARTE

Salades, assiettes composées, soupes, sandwiches et snacks

### 3 — LES TENDANCES CULINAIRES PRINTEMPS – ÉTÉ 2014

La charcuterie, une source d'inspiration très « nature »

### 4 — UNE GAMME UNIQUE DESTINÉE AUX PROFESSIONNELS

Avec Aoste Grande Carte *Professionnel*, le meilleur de la charcuterie

### 5 — AOSTE FOOD SERVICE

En bref

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

# 1 — LA CHARCUTERIE DE PLUS EN PLUS PRÉSENTE EN ÉTÉ



## La charcuterie s'affirme et progresse fortement

**3** 00 000 tonnes de charcuterie sont consommées chaque année en hors domicile en France. C'est un marché incontestablement très important, en croissance permanente, et ce, depuis plusieurs années.

Et sur les cartes d'été, aucun doute suite à l'analyse de l'offre en restauration commerciale\* : la charcuterie est résolument tendance !



# LA CHARCUTERIE DE PLUS EN PLUS PRÉSENTE EN ÉTÉ

## LA CHARCUTERIE S’AFFIRME !

---

Entre 2009 et 2013, les entrées sur les cartes d’été dont l’appellation revendique la notion de « charcuterie » (par exemple « assiette de charcuterie / planche de saucisse sèche ») sont passées de 2 % à 3,5 % du total des entrées. Enregistrant ainsi, en seulement 4 ans, une progression de 1,5 point dans le total des entrées, soit **une augmentation impressionnante de + 75 %** de leur fréquence d’apparition. La charcuterie devient ainsi une offre qui rentre désormais dans le cercle très fermé des 8 entrées les plus présentes sur les cartes d’été (avec les salades, les gaspachos, le foie gras, les asperges, les tartares de poisson...).

## LES INGRÉDIENTS CHARCUTIERS DE PLUS EN PLUS FRÉQUENTS EN ENTRÉES

---

Au-delà des appellations, l’analyse de la composition des entrées d’été de la restauration commerciale, permet d’observer une fréquence des ingrédients charcutiers en très nette augmentation. Avec, au global, **une progression de + 45 %** de leur fréquence d’usage, en 4 ans ! On peut affiner cette progression, en distinguant l’usage des ingrédients charcutiers :

### → En ingrédients principaux : + 55 %

On parle d’ingrédient principal, lorsque le produit est au centre de l’assiette, par exemple « jambon de parme, billes de melon et trait de balsamique ». En 4 ans, les ingrédients charcutiers passent de 3,6 % du total des entrées (2009) à 5,6 % du total des entrées (2013). Soit une progression de + 2 points dans le total des entrées et **une progression de + 55 %** de leur fréquence d’usage.

### → En ingrédients secondaires : + 34 %

On parle d’ingrédient secondaire, lorsque le produit est une composante mineure de la recette, par exemple « asperges vertes aux herbes, pétales de jambon cru ».

En 4 ans, les ingrédients charcutiers passent de 3,5 % du total des entrées (2009) à 4,7 % du total des entrées (2013). Soit une progression de + 1,2 point dans le total des entrées et **une progression de + 34 %** de leur fréquence d’usage.



PROFESSIONNEL

## 2 — LA CHARCUTERIE A LA CARTE



**Salades, assiettes composées, soupes,  
sandwichs, snacks...**

Couleur rouge, texture moelleuse, saveurs douces ou typées, mémoire de goûts traditionnels et voyage au cœur des terroirs... La charcuterie se décline avec facilité et élégance sur les cartes de la restauration classique et rapide. Quelques exemples bien représentatifs des cartes actuelles.

---

## LES ASSORTIMENTS DE CHARCUTERIE

---

**En progression, avec les charcuteries d'origine espagnole et française.**

« La charcuterie Ibérique ; Chorizo de Bellota ; L'assiette de jambon Serrano, pain frotté à l'ail ; La planche de charcuterie artisanale ; Planche de saucisse sèche ; Assiette de jambon de Bayonne ; Jambon d'Auvergne... »

## LES SALADES COMPOSÉES

---

**Stables. La charcuterie s'inspire volontiers des terroirs du Sud.**

« Salade de poivrons marinés, fromage frais et lomo ; Barigoule de légumes en salade, artichaut poivrade, Ossau-iraty et jambon ibérique ; Salade Italienne (tomate, melon, jambon cru, mozzarella, olives noires) ; Salade de roquette, copeaux de parmesan et jambon cru... »

## LES SOUPES

---

**En forte progression. La charcuterie agrémente les soupes froides qui deviennent de vrais plaisirs gourmands.**

« Crème glacée de haricots coco, encornets à la plancha et Serrano ; Crème de fenouil, chorizo espagnol, hareng fumé, amandes grillées ; La soupe : carotte, cumin, lichette de jambon de Bayonne ; Velouté de carottes, noisettes torréfiées et jambon cru ; Soupe de petits pois, amandes et chorizo ; Soupe glacée d'asperges, roquette, ventrèche... »

## LES ASSIETTES COMPOSÉES FROIDES

---

**En forte progression. La charcuterie est associée aux légumes et crudités de saison.**

« Saucisson au poivre, radis rose et beurre de fanes ; Asperges vertes aux herbes, pétales de jambon cru ; Jambon de parme, billes de melon et trait de balsamique ; Baby-fèves avec dés de jambon Serrano ; Burratta aux fines tranches de jambon ; Royale d'asperges, jambon, tomates et petits croûtons ; Flan aux olives, jambon de pays, coulis de tomates... »

## LES ASSIETTES COMPOSÉES CHAUDES

---

**En progression. La charcuterie s'accorde avec l'œuf et les produits de la mer.**

« Asperges/ Bacon/ Œuf ; Œuf de poule mollet, mousseux de petits pois, jambon cru ; Œuf poché, crème de champignons, croustillant de coppa ; Cassolette de Saint-Jacques au chorizo ; Gambas sautées vivement au piment d'Espelette et jambon d'Espagne, risotto crémeux à l'encre de seiche... »

## LES SNACKS ET SANDWICHES

---

**En forte progression. La charcuterie revisite les grands classiques.**

« Les croquettes de morue au chorizo, coulis de piperade ; La tartine de jambon Serrano, avec son pain tomate ; La bruschetta de jambon cru et fromage de chèvre, petite salade verte ; Sur une pâte à pizza : mozzarella, soubressade, pulpe d'olive et roquette ; Croque-Monsieur au jambon cru et fromage de nos montagnes ; Sandwich chorizo, chèvre frais, tomate et oignon doux... »



**La charcuterie une source d'inspiration très « nature ».**

**A** la belle saison, les accords aromatiques avec la charcuterie oscillent entre force et douceur, mais toujours, la nature est présente : fraîcheur des herbes ou des légumes du jardin, iode et sel du bord de mer, soleil des paysages méditerranéens, douceur des fruits de saison...

---



# LES TENDANCES CULINAIRES PRINTEMPS - ÉTÉ 2014

Quatre grandes tendances se déclinent  
autour des saveurs puissantes de la charcuterie.

## 1— LE JARDIN

Le goût de la nature. La célébration de la ferme, des jardins potagers, des marchés ...

- **Charcuteries** : petites tranches de jambon Aoste, allumettes de jambon Aoste, rondelles de saucisson et de rosette Pur Porc Qualité supérieure, chiffonnade de poulet...
- **La palette de saveurs** : œuf frais, fromage de chèvre frais, beurre, asperges blanches et vertes, petits pois, fèves, jeunes carottes, radis rose, salade verte et jeunes pousses, herbes fraîches...
- **L'accord parfait** : avec baguette aux graines, verre de vin blanc ou jus de légumes.

## 2— LA MER

L'association des forces de la terre et de la mer. Une confrontation puissante et savoureuse.

- **Charcuteries** : tranche de bacon, allumettes de jambon Aoste
- **La palette de saveurs** : crevettes roses et grises, langoustine, tourteau, moules, coques, praires, Saint-Jacques, cabillaud, maquereau, sardine, thon, salicorne et algues...
- **L'accord parfait** : avec pain rustique, beurre de baratte, verre de cidre ou de vin blanc sec.

## 3— LE GOÛT DE L'ESPAGNE

L'envie de se faire plaisir. Saveurs et émotions fortes. Tapas, rires, rencontres et vie nocturne...

- **Charcuteries** : Allumettes, cubes ou tranches généreuses de chorizo espagnol, allumettes ou tranches de jambon Serrano
- **La palette de saveurs** : encornets, gambas, encre de seiche, manchego, ail, haricots secs, tomate, poivron, fenouil, amandes, piment...
- **L'accord parfait** : avec pain de maïs frotté ail et tomate, verre de vin rouge ou bière.

## 4— L'ÉLÉGANCE CLASSIQUE

La subtilité savoureuse d'un accord sucré/salé, associée à la douceur des fruits de saison.

- **Charcuteries** : Tranches et pétales de jambon Aoste, noix de jambon, viande des grisons
- **La palette de saveurs** : tranches de melon et pastèque, figues fraîches ou rôties, groseille et raisin. Fruits secs : dattes, abricot, amandes, pistache, noisette, pignons...
- **L'accord parfait** : avec brioche, vinaigre balsamique, verre de vin moelleux ou doux.



## 4 — UNE GAMME UNIQUE DESTINÉE AUX PROFESSIONNELLS



**Avec Aoste Grande Carte *Professionnel*,  
le meilleur de la charcuterie**

**A** llumettes, tranches fines ou classiques, pétales ou cubes... Aoste Grande Carte *Professionnel* regroupe une sélection d'ingrédients charcutiers exclusivement destinés aux professionnels de la restauration.

Des produits idéaux pour réussir salades, sandwiches, tartes salées, pizza, topping de verrines et de soupes...



# Aoste

## Grande Carte

---

## PROFESSIONNEL

---

### UNE GAMME UNIQUE DESTINÉE AUX PROFESSIONNELS

**L**es produits Aoste Grande Carte *Professionnel* sont particulièrement adaptés aux besoins de praticité d'usage et de gain de temps, des professionnels de la restauration :

- Un beau visuel, avec une belle couleur vive et une découpe régulière qui donne du volume.
  - Une haute qualité gustative, avec des textures moelleuses et des arômes intenses et raffinés.
  - La garantie d'une qualité régulière apportée tout au long de l'année, avec une sélection rigoureuse des matières premières.
-

# UNE GAMME UNIQUE DESTINÉE AUX PROFESSIONNELS

## LES INGREDIENTS CHARCUTIERS

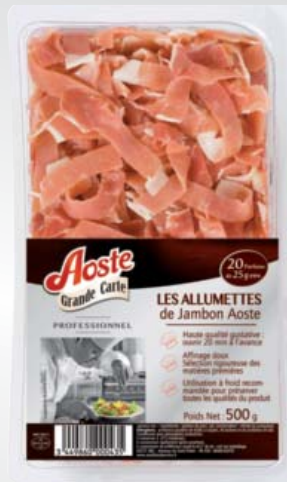
Sous forme d'allumettes, de pétales ou de cubes, les ingrédients charcutiers valorisent les recettes et transforment un simple plat en une recette gourmande. Prêts à l'emploi, sans nécessité de cuisson, à incorporer en cours ou en fin de préparation, (ouvrir 20 min à l'avance), les ingrédients charcutiers sont faciles à mettre en œuvre et facilement proportionnables. Ils permettent une manipulation aisée, sans chute, ni perte.

### Les allumettes

Idéal pour les entrées, salades, sandwiches, tartes salées, bagels, panini...



Allumettes de Jambon Serrano,  
corsées et authentiques



Allumettes de Jambon Aoste,  
à l'affinage doux



Allumettes de Chorizo,  
au goût intense

### Les pétales

### Les cubes



Les Pétales de Jambon Aoste

Idéal à froid : tapas, brochettes, planches de charcuterie...



Les Cubes de Chorizo

Utilisation à chaud (mode de cuisson doux <150°C)  
recommandée pour exalter toutes les saveurs du produit :  
risotto, volaille, poisson...



PROFESSIONNEL

# UNE GAMME UNIQUE DESTINÉE AUX PROFESSIONNELS

## LES TRANCHES A LA CARTE

Des tranches de taille et d'épaisseurs variées pour des usages spécifiques. Avec toute une palette de saveurs et de spécialités : bacon, viande des grisons, poulet, rosette pur porc qualité supérieure, saucisson sec...  
Disposition en décalé, pour une prise en main facilitée et un gain de temps.

### Jambon sec Saucisson sec

### Spécialités



Les Petites Tranches de Jambon Aoste

- Idéal à froid, en apéro gourmand : tapas, mini sandwiches, planches de charcuterie...
- Taille de tranche inédite (50 tranches de 10g env.) : coût portion maîtrisé.



Le Chorizo Espagnol Pur Porc

- Idéal à froid (planche de charcuterie) et à chaud (mode de cuisson doux <150°C)
- Tranches généreuses (100 tranches de 5g env.) et goût intense.



La Viande des Grisons

- Idéal à froid : assiettes et planches de charcuterie.
- Tranches fines (40 tranches de 6g env.) et goût intense.



La Rosette

- Idéal à froid : assiettes et planches de charcuterie.
- Disponible en 2 formats : En 250g avec 48 tranches fines de 5g env. ou en 500g avec 48 tranches classiques de 10g env.



La Coppa

- Idéal à froid (assiettes gourmandes) et à chaud (topping, chips)
- Tranches fines (32 tranches de 7g env.) et goût typé.



Le Bacon Fumé

- Idéal à froid : assiettes gourmandes et sandwiches.
- Tranches régulières (40 tranches de 12g env.) de haute qualité gustative.

## Volaille



Les Chiffonnades de Poulet

- Idéal à froid : salades estivales, sandwiches « santé et gourmandise ».
- Tranches ultra fines pour une texture fondante en bouche.
- Facilement manipulable grâce à sa barquette compartimentée (12 portions de 25g env.)



**A**vec 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 DEDIEE

---

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 Grande Carte *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 suivi par les hommes, le jambon fait aussi l'objet de nombreuses analyses micro-bio et physico chimiques qui qualifient et évaluent ses qualités.

### 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.

Avec 6 sites de production en France, Aoste propose des charcuteries françaises, fabriquées dans le respect du savoir-faire traditionnel, au coeur de nos 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