

# « LES INSTANTS CRÉATIFS » par AOSTE GRANDE CARTE **PROFESSIONNEL**



**AOSTE GRANDE CARTE PROFESSIONNEL** accompagne le phénomène «Planche» avec son grand concours !

**A**vec la création de son premier concours « Le Trophée Les Instants Créatifs », AOSTE GRANDE CARTE **PROFESSIONNEL** souhaite récompenser la créativité des professionnels qui mettent en valeur les produits de charcuterie.

En 2015, pour la première édition de ce concours, le thème des planches de charcuterie a été retenu. Un choix justifié par la multiplication de cette offre sur les cartes, en entrée, petits repas ou apéritif à partager...



## « LES INSTANTS CRÉATIFS » par AOSTE GRANDE CARTE *PROFESSIONNEL*

### 1 — LES INSTANTS CRÉATIFS

Le nouveau concours Aoste Grande Carte *Professionnel*

### 2 — LES PLANCHES DE CHARCUTERIE DE PLUS EN PLUS PRÉSENTES EN RESTAURATION

Une formule qui progresse fortement

### 3 — DES PLANCHES ET DES IDÉES AUTOUR DE LA CHARCUTERIE

Supports, condiments, pains, vins... et charcuteries !

### 4 — UNE GAMME UNIQUE DE CHARCUTERIES 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

**Aoste**  
Grande Carte

PROFESSIONNEL



## Le nouveau concours Aoste Grande Carte Professionnel

**A**OSTE GRANDE CARTE *PROFESSIONNEL*, acteur majeur de la charcuterie en restauration en France, place la charcuterie au cœur de la cuisine et organise la 1ère édition de son Grand Concours ! Il invite les chefs et les restaurateurs à revisiter ce classique au travers des « Instants Créatifs », en faisant côtoyer CHARCUTERIE, CUISINE et CRÉATIVITÉ. Un concours ouvert à tous les professionnels de la restauration. Inscriptions en ligne sur le site [www.aostefoodservice.fr](http://www.aostefoodservice.fr) du 13 octobre 2014 au 15 février 2015.

## LE NOUVEAU CONCOURS AOSTE GRANDE CARTE PROFESSIONNEL

---

**A**OSTE GRANDE CARTE **PROFESSIONNEL** souhaite accompagner les professionnels de la restauration 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 ».

Un concours annuel, qui met l'accent sur un usage spécifique de la charcuterie. Pour sa première édition, le thème de « La Planche de Charcuterie » très tendance et déclinable de la simplicité à la sophistication, a été naturellement choisi.

## LES PLANCHES DE CHARCUTERIE LES PLUS GOURMANDES DE L'ANNÉE !

---

**L**e principe du concours est simple. Les candidats doivent valoriser 3 produits Aoste Grande Carte : le jambon cru (Jambon Aoste 320g ou 500g, Pétales de Jambon Aoste 500g, Jambon Serrano 320g), le saucisson (Rosette 250g ou 500g, Saucisson 500g, Bouchées de saucisson sec 500g, Bâtonnets de saucisson sec 500g, Chorizo Espagnol 500g), les spécialités (Coppa, Viande des Grisons, Bacon). Il s'agira pour les participants, de les dresser avec originalité et créativité sur une planche de leur choix, et de les accompagner des ingrédients et de la boisson la plus adaptée. Les planches les plus créatives seront récompensées par une dotation en produits de charcuterie d'exception.

## POUR PARTICIPER, C'EST TRÈS SIMPLE !

---

**C**hoisir le support (la planche) et les ingrédients qui accompagnent la charcuterie. Dresser tous les éléments avec gourmandise et originalité. Accompagner la planche d'une suggestion de boisson. Prendre plusieurs photos sous des angles différents de la planche dressée et les joindre au dossier de participation, accessible sur le site Aoste Food Service ([www.aostefoodservice.fr](http://www.aostefoodservice.fr)). Inscriptions du 13 octobre 2014 au 15 février 2015.

Un jury, composé de professionnels, désignera les 3 meilleures propositions. Les 3 candidats présélectionnés se départageront lors d'une grande finale en mars 2015, où ils seront invités à reproduire leur composition en présence de la presse. Ces compositions seront jugées sur la créativité de leur présentation et la qualité des accords gustatifs proposés.

Ils se verront remettre les «Trophées Instants Créatifs AOSTE GRANDE CARTE **PROFESSIONNEL** 2015».

## 2 — LES PLANCHES DE PLUS EN PLUS PRÉSENTES EN RESTAURATION



### Une formule qui progresse fortement

Désormais, plus d'un établissement de type café-restaurant-brasserie sur deux propose une ou plusieurs planches : charcuteries, fromages, planches mixtes... Plus qu'une mode, c'est une nouvelle forme de consommation, qui révolutionne la restauration.

Une offre qui plaît à des consommateurs qui veulent grignoter à toute heure et qui privilégient les moments conviviaux. Une formule qui plaît aux restaurateurs parce qu'elle est simple à mettre en œuvre et très rentable !

AOSTE GRANDE CARTE *PROFESSIONNEL*, fournisseur de charcuteries solutions, se devait de s'inscrire pleinement dans ce phénomène !



# LES PLANCHES DE PLUS EN PLUS PRÉSENTES EN RESTAURATION

## UNE TENDANCE FORTE EN RESTAURATION COMMERCIALE !

---

**P**lus d'un établissement de type café - restaurant - brasserie sur deux (1) propose une ou plusieurs planches à sa carte : charcuteries, fromages, planches mixtes... Les planches sont désormais très « tendance » !

Une formule qui répond à l'envie de manger en toute liberté, sans assiette ni couvert, des petits repas ou des apéritifs gourmands.

D'ailleurs l'apéritif, tradition bien française, se porte bien ! 90% des Français prennent un apéritif, le midi ou le soir, au moins une fois par semaine. Le moment apéritif reste très prisé par les Français et près de 2,1 milliards d'actes de consommation sont comptabilisés chaque année, avec un développement des apéritifs "opportunistes" en milieu urbain. (2)

Avec cette formule, les cafés - restaurants - brasseries, principalement concernés, renforcent leur identité d'ambiance et de convivialité et peuvent proposer une restauration simple et servie à table.

## UN CONCEPT QUI PLAÎT AUX CONSOMMATEURS

---

**F**inie la contrainte des repas construits, consommés à heures fixes. Vive les planches !

Les consommateurs sont désormais désireux de pouvoir se nourrir toute la journée. Les nouveaux moments de consommation (brunch, afterwork, drunch...) se développent. Les planches, davantage que des plats chauds, sont disponibles à toute heure.

Des moments de consommation qui sont aussi l'occasion de se retrouver avec des amis autour d'un verre. Faciles à partager les planches se grignotent du bout des doigts... Et proposent le plus souvent des produits traditionnels et de terroir. Pour répondre à une envie de saveurs authentiques, bien dans l'air du temps...

## UNE FORMULE TRÈS RENTABLE POUR LES RESTAURATEURS

---

**L**es planches sont faciles à décliner à chaque saison, en variant à l'infini les ingrédients, laissant la possibilité aux professionnels de donner libre cours à leur inspiration. Mais surtout, simples à préparer, sans nécessité de cuisson, ni de travail en cuisine, elles supposent un personnel plus réduit.

Généreuses et conviviales, elles favorisent aussi largement la consommation de boissons.

A l'arrivée, malgré un coût matière légèrement supérieur à un plat normal, les planches génèrent des marges très intéressantes...

(1) Source CATE Marketing

(2) Source Gira Food Service

## 3 — DES PLANCHES ET DES IDÉES AUTOUR DE LA CHARCUTERIE...



**Supports, condiments, pains, vins... et charcuteries !**

**A** partir de quelques éléments judicieusement choisis, la planche devient originale et créative.

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



# DES PLANCHES ET DES IDÉES AUTOUR DE LA CHARCUTERIE...

## LES BASES DE LA CRÉATIVITÉ GOURMANDE !

---

### Les supports

- planches en bois
- ardoises, pierres de lave, marbre
- plats en porcelaine, plateaux en argent
- bento, thali, boîte à betel, gamelle

### Les pains

- baguette, pain de campagne, de seigle
- bagel, buns, pain de mie
- gressin, crackers, bretzel, pain azyme
- naan, pita, pain lavash, galette

### Les boissons

- vins rouges, blancs et rosé
- bières blanches, blondes, rousses et brunes, cidre
- alcools : eaux de vie de fruits, calvados, cognac, whiskies
- jus de fruits et/ou de légumes

### Les accompagnements

- **salade** : laitue iceberg, mesclun, mâche, roquette, émincé de chou
- **herbes** : persil, cerfeuil, basilic...
- **condiments** : olives et tapenade, cornichons, petits oignons au vinaigre, variantes
- **crudités** : tomates cerise, artichauts poivrade, avocat écrasé, bâtonnets de carotte et concombre, sommités de chou-fleur, rondelles d'oignons doux...
- **légumes cuits** : velouté de petits pois ou potiron, poivrons grillés, rondelles de betterave, cubes de pommes de terre, châtaignes grillées, salade d'asperges...
- **fruits** : melon, figue, pastèque, pomme, poire, abricot, mangue...
- **fruits secs** : noix, noisettes, pistaches, amandes, cacahuètes, noix de cajou...
- **fromages**, anchois, poulpe à l'huile...

## ET QUELQUES SUGGESTIONS DE PLANCHES...

---

**La traditionnelle** : pétales de jambon Aoste, tranches de rosette, bouchées et sticks de saucisson, cornichons et petits oignons blancs, lamelles de comté, pain de campagne.

**La méditerranéenne** : pétales de jambon Aoste, tranches de coppa et de chorizo, légumes grillés, salade de poulpe, olives et gressins.

**La fraîcheur** : grandes et fines tranches de jambon Aoste, tranches de coppa et de chorizo, sticks de saucisson, velouté froid de petits pois, salade de crudités, petits pains.

**La gourmande** : grandes et fines tranches de jambon Aoste, tranches de coppa et de chorizo, cubes de melon et pastèque, quartiers de figues fraîches, feuilles de basilic.



PROFESSIONNEL



## 4 — UNE GAMME UNIQUE DESTINÉE AUX PROFESSIONNELLS POUR DES PLANCHES GOURMANDES



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

Jambon en tranches plus ou moins grandes, plus ou moins épaisses, chorizo, coppa, rosette... Aoste Grande Carte *Professionnel* regroupe une sélection de charcuteries exclusivement destinée aux professionnels de la restauration. Des produits idéaux pour réussir toutes vos créations de planches et assortiments de charcuterie.

- Prêts à l'emploi, sans nécessité de découpe (ouvrir 20 min à l'avance). Faciles à mettre en œuvre et portionnables, ils permettent une manipulation aisée, sans perte.
- Des tranches de tailles et d'épaisseurs variées pour des usages spécifiques.
- 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 POUR DES PLANCHES GOURMANDES



**Les pétales**

- Copeaux de jambon de haute qualité gustative
- Affinage doux



**Le jambon Aoste**

- Beau visuel de tranche, avec intercalaires
- Existe en deux épaisseurs : tranches de 16g ou 25g



**Le jambon Serrano**

- Beau visuel de tranche, avec intercalaires
- Corsé et authentique



**Le saucisson sec pur porc**

- 160 tranches régulières
- Qualité supérieure



**La rosette pur porc**

- 48 tranches régulières
- Maîtrise du coût portion : tranches de 5g ou 10g



**Le chorizo espagnol**

- 100 tranches généreuses
- Couleur vive et goût intense en bouche



**Le bacon fumé**

- 40 tranches régulières
- Sélection rigoureuse des matières premières



**La coppa**

- 32 tranches régulières
- Goût typé et intense



**La viande des Grisons**

- 40 tranches moelleuses et savoureuses
- Présentation décalée pour prise en main facilitée



**Les bâtonnets de saucissons**

- Produit pratique car facile à doser
- Produit ludique à présenter au verre



**Les bouchées de saucisson**

- Produit à l'aspect artisanal
- Existe aussi aux noix et au chorizo

**Aoste**  
Grande Carte

PROFESSIONNEL



**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 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 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 suivies par les hommes, les charcuteries AOSTE GRANDE CARTE **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.

