



BRIDOR

X

PIERRE HERMÉ
PARIS

01 / 06 / 2021

Dossier
de Presse



Bridor & Pierre Hermé Paris, une collaboration unique et créative

Depuis sa création en 1988 par Louis Le Duff, Bridor n'a eu de cesse de transmettre sa passion boulangère. Son savoir-faire se perpétue depuis plus de 30 ans grâce aux équipes de boulangers, d'ingénieurs et d'experts qualité qui œuvrent chaque jour au sein des sites de fabrication. Ensemble, ils imaginent et réalisent des viennoiseries essentiellement pur beurre dans la tradition tourière française, en s'inspirant des méthodes traditionnelles et artisanales : fermentations longues et respect des temps de repos nécessaires au développement des pâtes et des saveurs. Bridor s'emploie ainsi à conjuguer puissance industrielle et savoir-faire boulangier qui font sa renommée depuis toujours.

Intransigeant sur la qualité et le goût, Bridor apporte un soin particulier au choix des matières premières qui composent ses produits. Chacune d'entre elles se conforme à un cahier des charges et des contrôles stricts afin de répondre aux critères d'excellence de la marque.

Partageant un profond respect pour le savoir-faire des artisans boulangers et s'appuyant sur des valeurs communes, Bridor et Pierre Hermé Paris imaginent une collection unique de Viennoiseries d'Exception.



L'histoire d'une rencontre

Tout commence début 2019 lors de la rencontre de Pierre Hermé et de Louis Le Duff. Au cœur de la discussion, l'envie conjointe de développer une collection de viennoiseries inédite qui conjuguerait qualité, saveur et croustillant avec une volonté d'excellence, de goût et de plaisir.

Dès sa première visite sur le site de production, l'idée se concrétise car Pierre Hermé rencontre les équipes de Recherche & Développement de Bridor et découvre le travail et le savoir-faire des boulangers Bridor au service de la puissance et de la précision industrielles. Il retrouve alors dans la fabrication des produits Bridor la rigueur des gestes artisanaux, indispensables à la fabrication de viennoiseries de très haute qualité.



J'ai posé des dizaines de questions, j'ai été sensible aux processus de fabrication, et à la rigueur avec laquelle Bridor sélectionne ses matières premières. J'ai particulièrement apprécié l'attention portée au détail à tous les niveaux dans les ateliers de production ainsi que la capacité de fabrication à façon de certains produits.

Pierre Hermé

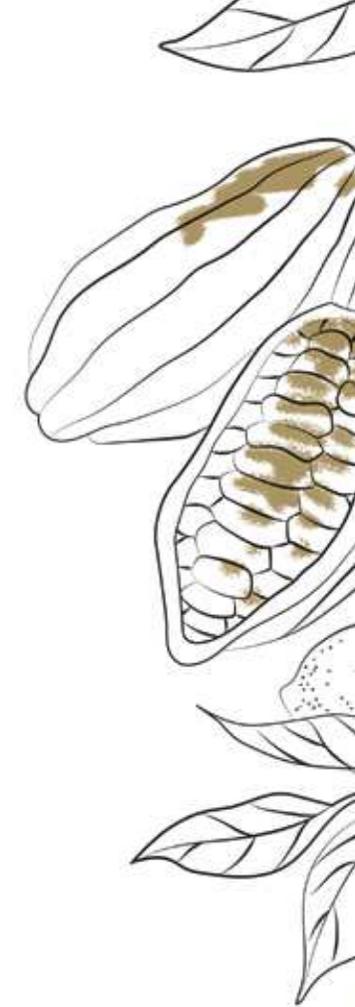


Nous sommes très fiers de cette collaboration qui a la capacité de hisser Bridor vers une nouvelle étape de son développement. L'association de nos deux Maisons permet d'unir notre savoir-faire historique à celui de Pierre Hermé afin de donner vie à des produits d'exception. Cette collection réunissant le meilleur des deux univers incarne parfaitement notre ambition qui est de donner accès à des produits de grande qualité au plus grand nombre, dans tous les pays et sur toutes les tables.

Philippe Morin
Directeur Général Worldwide



Afin d'imaginer cette collection de viennoiseries, Pierre Hermé s'attache à définir un cahier des charges précis, à choisir des matières premières d'exception et avoir des recettes « clean » (sans acide ascorbique, sans colorants, ni conservateurs) : blé français, beurre Breton, œufs français de poules élevées en plein air, amandes de Californie, chocolat d'exception pure origine Madagascar, compote de pommes françaises, jus de citrons de Sicile, cannelle de Ceylan. Chaque ingrédient est sélectionné ou préparé selon les recommandations de Pierre Hermé.



Les coulisses de la création, un sourcing hors du commun

Pour cette collection de Viennoiseries d'Exception, Pierre Hermé applique la même exigence que celle qu'il porte à ses créations. Il imagine cinq recettes dont les associations de saveurs, de goûts et de textures résultent du processus créatif qui lui est propre. Il s'ensuit un travail commun entre les équipes Recherche & Développement des deux Maisons qui s'engagent à interpréter et mettre au point les recettes du pâtissier.

La nouvelle collection voit le jour en seulement quelques mois, une véritable prouesse qui s'appuie sur une motivation très forte de part et d'autre.

Les caractéristiques gustatives et la provenance de chaque ingrédient sont étudiées pour ne choisir que des matières premières d'excellente qualité. Les recettes ont toutes été travaillées en s'attachant à ne conserver que les ingrédients nécessaires. Ainsi par exemple, la vitamine C nécessaire à l'élasticité de la pâte, habituellement de synthèse, est remplacée par de la vitamine C d'origine naturelle extraite de l'acérola (fruit originaire d'Amérique du Sud naturellement riche en vitamine C).

La pâte levée feuilletée employée pour toute la Collection est préparée avec du beurre Breton pour un feuilletage savoureux et croustillant. Celle-ci est également enrichie en sucre et en lait entier (incorporé en poudre) pour souligner les notes beurrées, leur donner une longueur en bouche unique et apporter davantage de fondant.

Au fil des dégustations, on découvre les techniques et le savoir-faire de Bridor ainsi que le goût et la texture propres aux créations du Meilleur Pâtissier du Monde.



J'ai cherché à valoriser le bon goût du beurre Breton, le croustillant et le parfait équilibre de saveurs et de textures que j'apprécie dans les viennoiseries.

Pierre Hermé



Le Mini Croissant est ainsi très croustillant et fondant à coeur. Il développe des arômes beurrés et bien équilibrés entre les notes salées et les notes sucrées.

Pour le Mini Pain au Chocolat, Pierre Hermé a choisi un chocolat pure origine Madagascar, pour son goût puissant en cacao et acidulé, dont l'utilisation est inédite pour la fabrication de ce type de produits. Il est développé exclusivement pour Pierre Hermé. Bien plus qu'un pain au chocolat classique, la viennoiserie se révèle plus affirmée en saveurs et en arômes de chocolat. Elle séduira les palais les plus exigeants.

Dans la collection des viennoiseries individuelles, on propose deux croissants fourrés, l'un Amande & Pistache, l'autre Amande & Citron ainsi qu'un Triangle aux Pommes et à la Cannelle de Ceylan : elles résultent encore une fois, de la gourmandise et du savoir-faire pâtissier et boulanger.



Pour la pâte d'amande des croissants fourrés, j'ai choisi notre fournisseur habituel afin d'élaborer une recette exclusive à partir d'amandes de Californie. Fabriquée à Lübeck, ville allemande réputée pour sa pâte d'amandes, j'en apprécie tout particulièrement le moelleux et la saveur, elle amène une gourmandise et un fondant incomparables aux croissants.

Pierre Hermé



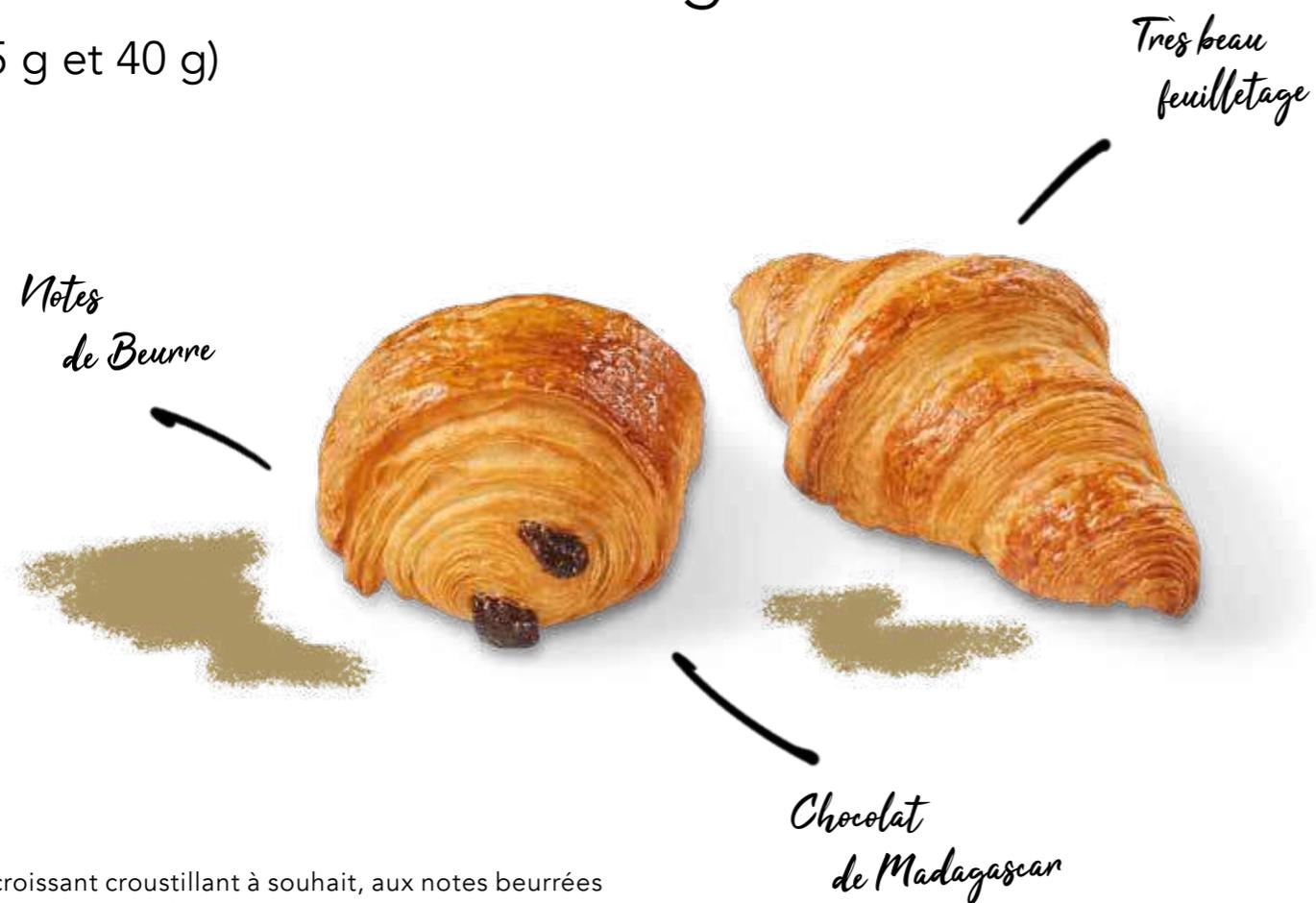
Dans le croissant Amande & Pistache, l'amertume naturelle de la pâte d'amande révèle la saveur de la pâte de pistache pour magnifier le goût délicat et subtil du fruit sec. Pour un goût pistache plus prononcé et un contraste de textures, quelques pistaches brutes concassées parsèment le croissant.

Dans le croissant fourré Amande & Citron, la pâte d'amande est relevée d'une touche de jus de citrons de Sicile choisi pour son parfum singulier et son acidité, associé aux zestes de citron pour renforcer le parfum de l'agrumes. Les quelques éclats de millet parsemés à la surface ajoutent un croustillant supplémentaire.

Pour le triangle Pomme & Cannelle de Ceylan « j'ai choisi des pommes françaises, dont des reinettes, pour leur parfum, leur texture, leur fraîcheur associés à la cannelle de Ceylan pour la délicatesse de ses parfums aux notes florales sans agressivité ». Ils sont parsemés de quelques brisures de crêpes dentelles au croustillant unique.

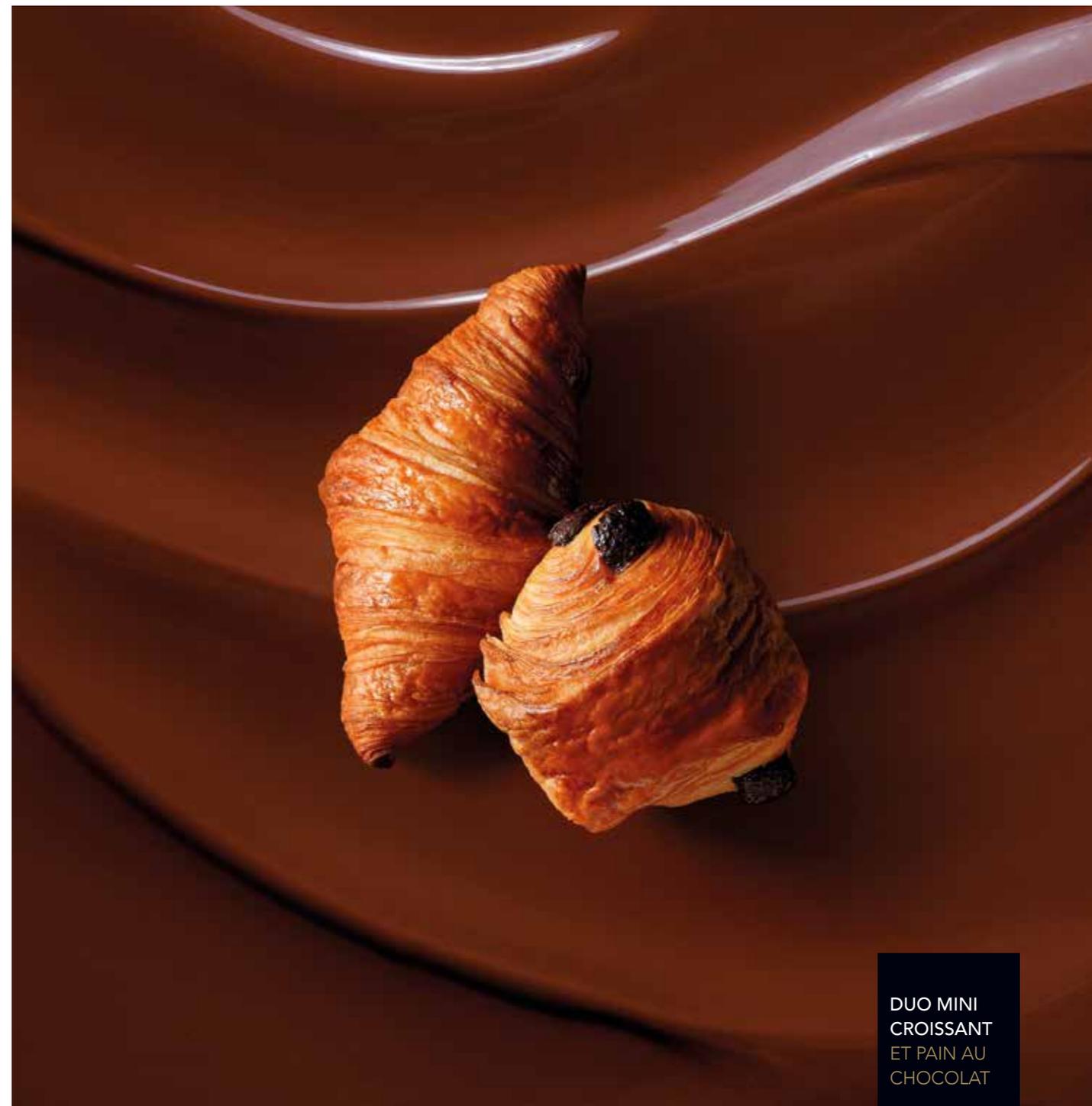
Mini Croissant et Pain au Chocolat de Madagascar

(35 g et 40 g)

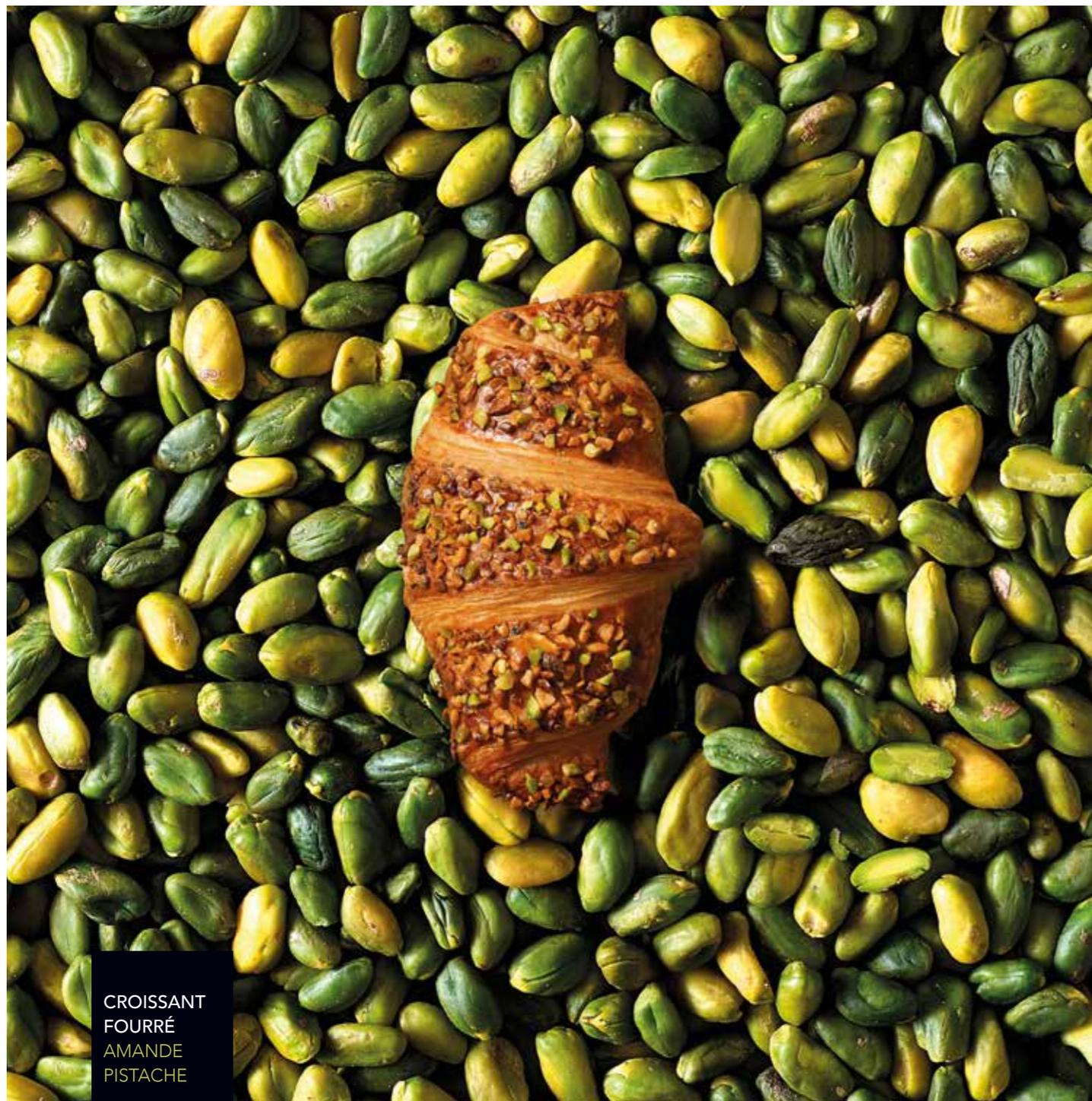


Un croissant croustillant à souhait, aux notes beurrées et légèrement sucrées.

Un pain au chocolat volumineux avec un très beau feuilletage. On retrouve le croustillant et les notes beurrées du croissant associés à un chocolat pure origine Madagascar au goût peu sucré, puissant et acidulé.



DUO MINI
CROISSANT
ET PAIN AU
CHOCOLAT



CROISSANT
FOURRÉ
AMANDE
PISTACHE

Croissant fourré Amande Pistache (80 g)



L'attaque est feuilletée, puis le moelleux et les saveurs d'amandes se révèlent suivies par celles de la pistache. Pour renforcer le goût subtil du fruit sec, des pistaches concassées et grillées parsèment le croissant.

Croissant fourré Amande Citron

(80 g)

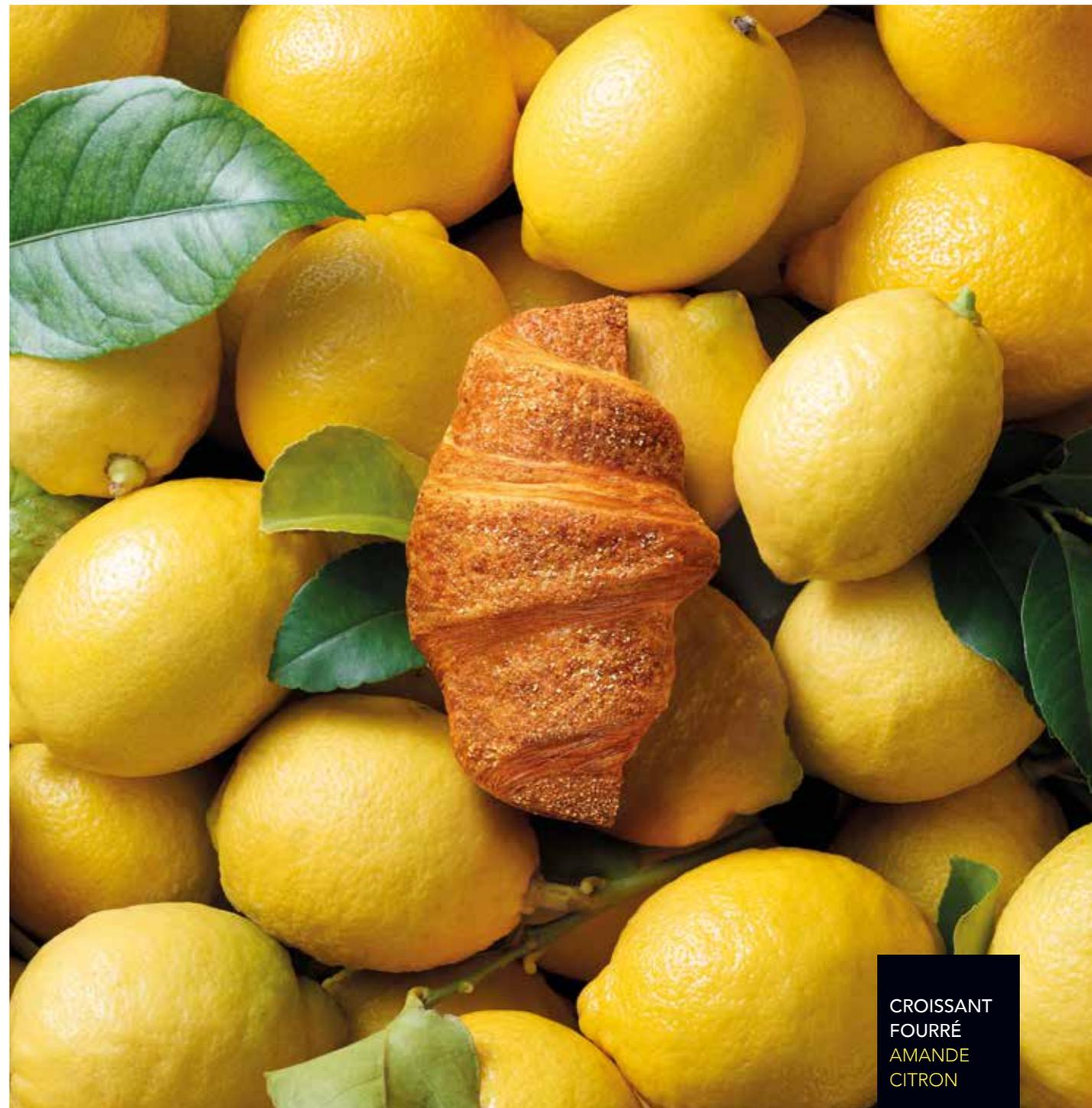
*Eclats
de millet*



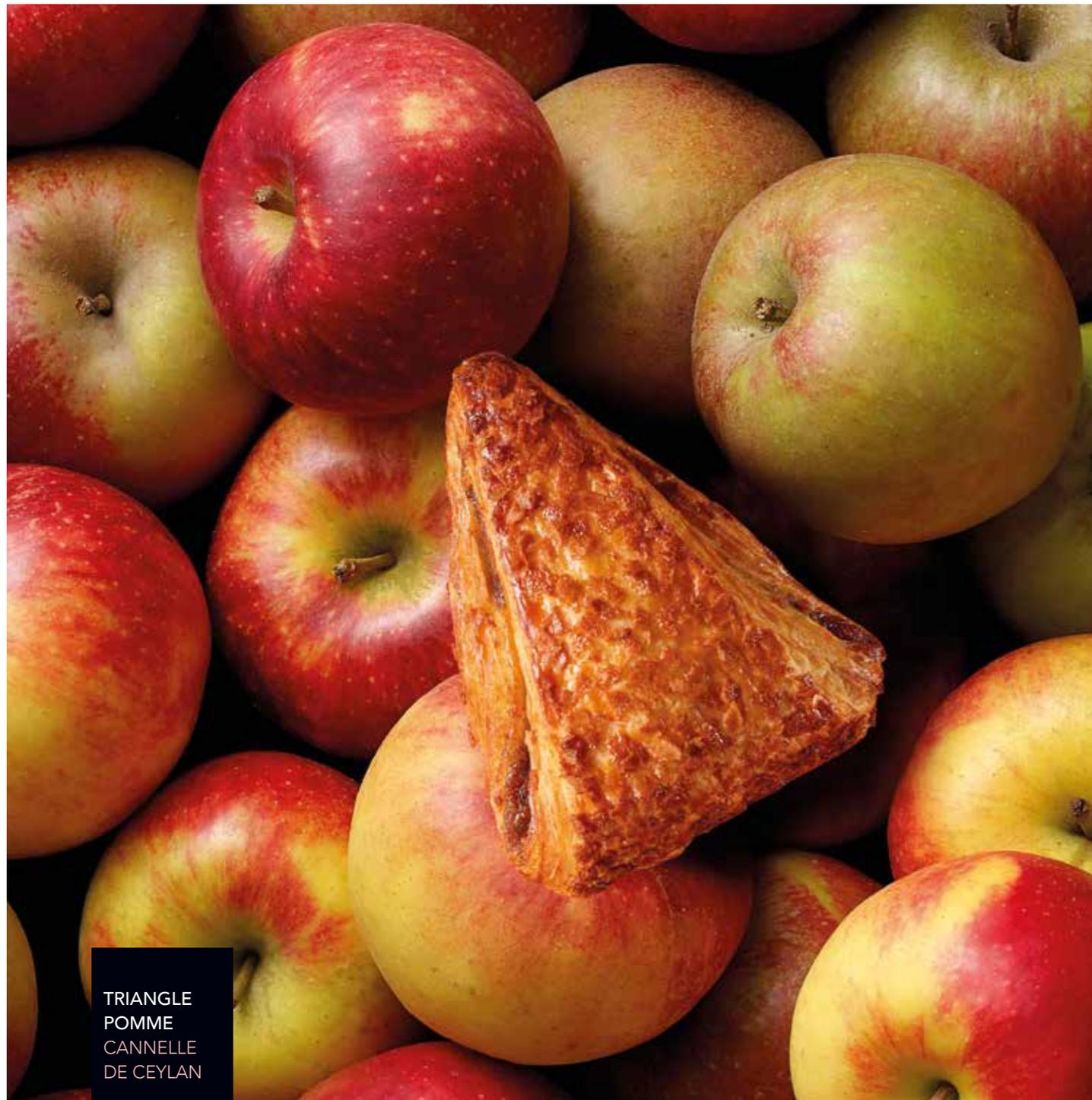
*Amandes
de Californie*

*Jus de citrons
de Sicile*

Feuilletage croustillant, texture moelleuse, on découvre les notes beurrées du croissant puis les saveurs de l'amande qui se prolongent par le parfum vif du jus de citrons de Sicile. Le millet apporte un croustillant supplémentaire.

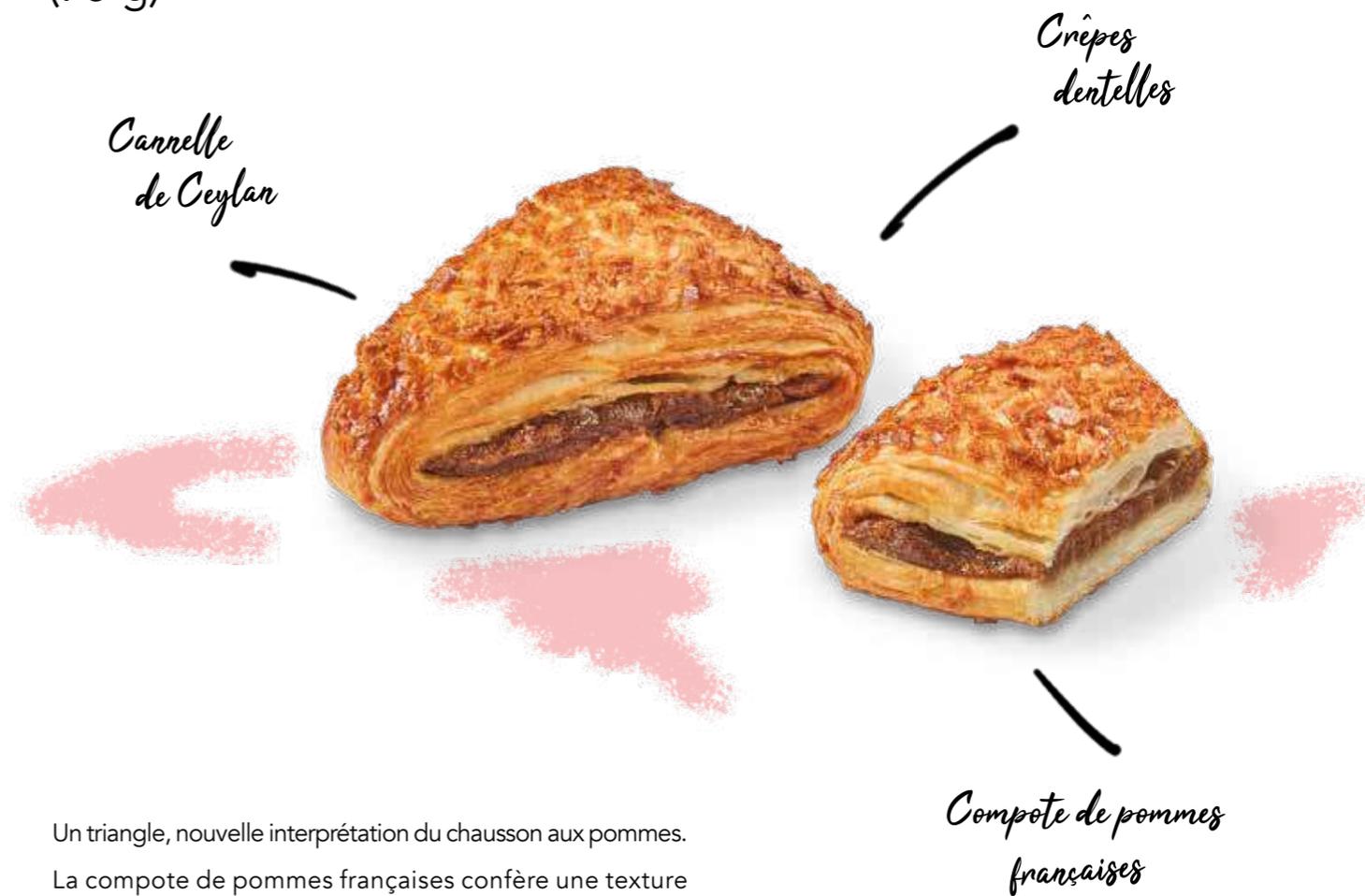


CROISSANT
FOURRÉ
AMANDE
CITRON



TRIANGLE
POMME
CANNELLE
DE CEYLAN

Triangle Pomme Cannelle de Ceylan (75 g)



Un triangle, nouvelle interprétation du chausson aux pommes.

La compote de pommes françaises confère une texture particulièrement fondante, un goût fruité et frais souligné par la cannelle de Ceylan qui en sublime le parfum. Les brisures de crêpes dentelles donnent la touche de croustillant et de gourmandise.

A propos de Bridor

Leader dans la fabrication de produits de boulangerie surgelés premium, Bridor conjugue savoir-faire boulanger et excellence industrielle depuis plus de 30 ans pour proposer des produits de haute qualité, inspirés des cultures boulangères du monde dans plus de 100 pays à travers le monde.

Marque préférée des Chefs, Bridor collabore avec les Meilleurs Ouvriers de France depuis de nombreuses années. L'entreprise a notamment développé une gamme complète de pains avec Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France Boulanger.

Depuis 2021, Bridor collabore avec la Maison Pierre Hermé Paris, avec laquelle elle a développé une gamme de Viennoiseries d'Exception élaborée avec des matières premières de qualité exceptionnelle.



Chiffres clefs

- CA 2019 : 800 millions d'euros
- 2 500 collaborateurs
- Présence dans plus de 100 pays
- 9 sites de production
- 4 Milliards de produits fabriqués par an

www.bridor.com

A propos de la Maison Pierre Hermé Paris

Pierre Hermé est l'héritier de 4 générations de boulangers pâtisiers alsaciens. Célébré en France, au Japon et aux Etats Unis, celui que Vogue a surnommé « *Picasso of Pastry* » a apporté à la pâtisserie goût et modernité.

Avec le « *plaisir pour seul guide* », Pierre Hermé a inventé un univers de goûts, de sensation et de plaisir. Son approche originale du métier de pâtissier l'a conduit à révolutionner les traditions les mieux établies. Son travail et son audace en font un nom incontournable de la gastronomie française.

La Maison de Haute Pâtisserie imaginée et fondée par Pierre Hermé en 1997, inaugure sa première boutique à Tokyo en 1998 suivie en 2001 par la pâtisserie parisienne au 72 rue Bonaparte, au coeur du quartier Saint-Germain.

Du choix rigoureux des matières premières jusqu'aux délices sucrés vendus dans des boutiques soigneusement designées, en passant par des coffrets et étuis étudiés et une qualité irréprochable du service, les créations de Pierre Hermé portent à chaque étape de leur élaboration le sceau du luxe.

Elu Meilleur Pâtissier du Monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurant en 2016, le pâtissier-chocolatier met sa maîtrise technique, son talent et sa créativité au service du plaisir de tous les gourmands. Dans une démarche permanente de promotion du savoir-faire français, Pierre Hermé est membre de plusieurs associations dont le Comité Colbert et les Relais Dessert. La Maison Pierre Hermé a également obtenu le label Entreprise du Patrimoine Vivant, distinguant les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

La Maison Pierre Hermé est partenaire des groupes Ritz-Carlton, Park Hyatt, La Mamounia, New Otani, Oetker Collection...etc. Elle compte plus de 50 points de vente, répartis dans douze pays et un effectif de près de 600 collaborateurs.

www.pierreherme.com

|| *Picasso
of Pastry* ||



Contacts presse :

Alice Dalla Costa - 06 21 81 07 95
alice.dalla-costa@bcw-global.com

Salomé Blum-Aferiat - 01 56 03 12 78
salome.blum-aferiat@bcw-global.com

