

Coup de pates® et La Carte d'Hubert®, présentes sur EUROPAIN

EUROPAIN va rassembler de nombreux professionnels des métiers de bouche du 11 au 14 janvier 2020 à Paris – Porte de Versailles. Toute l'offre de Coup de pates® et de La Carte d'Hubert® sont à découvrir sur le stand D34 – Hall 1.

Les organisateurs d'EUROPAIN répartissent l'ensemble des exposants selon trois thématiques : Je fabrique, Je gère, **Je vends**. C'est bien évidemment au cœur de ce troisième thème que sont présentes les marques d'Aryzta Food France.

« De nombreuses actualités attendent les visiteurs qui viendront nous rencontrer » explique Nicolas Gruger, responsable marketing Coup de pates® et la Carte d'Hubert®. « L'intégralité de nos marques propres mais aussi nos marques partenaires – Seattle Best Coffee, Nescafé et Otis – seront mises en avant ». En effet, un espace concept complet 'Coffee Shop' a été conçu pour valoriser ces partenariats et faire leur promotion notamment auprès des boulangers.

Des recettes concoctées avec brio...

Autre espace du stand, la 'scène créative'. C'est ici que se produiront Fabrice Prochasson, Directeur de la création et de l'innovation et MOF 1996, plusieurs chefs prestigieux et les chefs internes de la société. Ils profiteront de cet événement pour valoriser leurs recettes préférées, élaborées à partir des produits puisés dans les catalogues Coup de pates® et La carte d'Hubert®.

Trois grands concepts feront l'événement !

- 1- **Coup de pates® s'associe à Enodis pour commercialiser auprès de ses clients le four Merrychef.** « Ce four a la particularité de cuire les aliments surgelés en un temps record, à l'instar des quiches qui peuvent être cuites en une minute seulement. Une innovation technologique qui vient faciliter la vie de nos clients ».
- 2- **Le catalogue La Carte d'Hubert a relancé les soupes : une tradition à nouveau 'tendance' pour les consommateurs.** Riche en légumes et en fibres, tout le monde le sait, qu'une soupe est bonne pour la santé. La soupe a donc fait son apparition à La Carte d'Hubert® en 3 goûts différents : le POTAGE CRECY (carottes oignons beurre et pomme de terre) ; Le POTAGE CULTIVATEUR (carotte, oignon, poireau, navet, petits pois beurre et pomme de terre), le plein de vitamines ; le POTAGE SAINT GERMAIN (petits pois, oignon, beurre et pomme de terre), la douceur dont on a besoin en hiver.

- 3- **La Cuisine du Fournil® : ce tout nouveau concept vient combler le temps 'du Frigo Vide'**. Sous cette marque, La Carte d'Hubert® lance une nouvelle gamme de 8 plats de recettes traditionnelles, associés à 8 accompagnements. La Carte d'Hubert® apporte ainsi une solution aux consommateurs qui veulent rapporter chez eux un repas constitué de recettes traditionnelles. Pour les professionnels de la restauration hors domicile, dont les boulangers sont les fers de lance, cette proposition vient accroître leur offre de façon simple et efficace.

Un jeu concours pour ses clients !

'Tous fans de desserts' est un jeu concours mis en place par Coup de pates® à destination de ses clients et qui a lieu du 15 novembre 2019 au 15 décembre 2019. Il s'agit pour les participants de réaliser la meilleure recette à partir de produits imposés. Le jury réuni le 20 décembre sélectionnera le gagnant qui viendra faire la démonstration de sa recette sur La Scène Créative du Stand Coup de pates®. Un bon moment en perspective !

Coup de pates® en quelques mots

Créée en 1990 par Bernard Hubert, la société Coup de pates® apporte aux professionnels des métiers de bouche, qu'ils soient boulangers, restaurateurs, traiteurs... une offre de produits surgelés semi-finis et finis, de qualité.

Avec La Carte d'Hubert®, marque complémentaire, Coup de pates® fournit une solution complète et adaptée aux attentes de chacun de ses clients. Avec 18 distributeurs régionaux, 35 000 clients et une force de vente de 280 commerciaux, elle met en avant **la qualité de la relation** qu'elle entretient avec chacun. **Passion** de bien faire qui porte l'ensemble de ses équipes, **excellence** tant côté produits, que services, **proximité** quotidienne avec tous : Coup de pates® est animée par ces 3 valeurs emblématiques portées au quotidien par l'ensemble de ses équipes.

La Carte d'Hubert® en quelques mots

Dans les années 50, Georges HUBERT, artisan boulanger de métier, se lance dans la distribution d'ingrédients et de matières premières (beurre, œufs, lait et fromage) sous la marque Hubert. Depuis 2010 la Carte d'Hubert® est devenue le partenaire incontournable de la vente à emporter avec une offre de plus de 500 produits bruts et semi-élaborés, frais et surgelés, afin de répondre à l'ensemble des professionnels de la restauration. Tous sont rigoureusement sélectionnés auprès d'un panel de fournisseurs choisis avec soin. Cette grande variété permet aux professionnels de composer et faire évoluer leur offre. La Carte d'Hubert concentre – en complémentarité à Coup de pates® - tous les services support : commercial et logistique ce qui permet aux professionnels de gagner en temps et en efficacité.