

Pain-Petifour met ses **43 ans d'expérience** de la boulangerie artisanale exclusivement au service de la restauration en proposant **La plus belle, la plus large Collection de pains de qualité à l'attention des Chefs, Traiteurs, de l'Hôtellerie et du Snacking Chic, en précuit ou cuit surgelé.**

Au travers de cette 2eme participation au Sirha avec notre propre stand, Nous souhaitons faire connaître **au plus grand nombre de professionnels en France et à l'export** les spécificités de notre Boulangerie et de son offre ciblée.

A l'origine une maison familiale, Pain-Petifour a su maintenir cette culture et un haut niveau qualitatif artisanal tout en atteignant la dimension d'**une petite industrie agroalimentaire sûre et très innovante.**

Nos objectifs :

- participer à la promotion de la cuisine Française nationalement et à l'international par la qualité et l'originalité des « pains de restauration » mis à la disposition des Chefs,
- faire que le pain soit perçu comme un élément constitutif de l'offre culinaire (un plat/un pain) et un ingrédient supplémentaire pour que s'exprime la créativité des Chefs (pain cuisiné).

Le pain n'est plus conçu par nos équipes comme un support mais un ingrédient à part entière : généreuses incorporations de parmigiano Réggianò 24 mois d'affinage, caviar d'aubergines, tomates confites, piperade, pâte d'olives, truffe, dosage parfaitement équilibré de 4 grands poivres exotiques, cacao, citron, lavande, fruits rouges, noisette du Piémont, petite figue sauvage non traitée d'Andalousie, ...

Pour ce Sirha 2015, nous arrivons avec **une Collection riche de 137 pains, de 5g à 1kg, pour répondre à chaque occasion de consommation par une offre parfaitement adaptée.**

Les 31 nouveautés de ce début 2015 vous sont présentées **sur notre stand LUM22**, et s'articulent autour des thèmes très porteur que sont d'une part La Gastronomie Nomade, jusqu'à une offre sans gluten, et d'autre part les tailles miniatures pour Traiteurs.

Notre préoccupation du bien-être par l'alimentation se traduit par la naissance d'une **gamme snacking sans gluten d'avant-garde** où le plaisir des yeux est allié au plaisir de la dégustation. L'utilisation de **la truffe** démontre la propension de Pain-Petifour à **toujours aller chercher plus haut le Goût et l'excellence.**

Dans l'espace Nouveauté Sirha, sont présentés **Les Bouchées POP ART** pour mini sandwiches Traiteur et **les Burgers POP ART sans gluten**, ces derniers nominés au GRAND PRIX SIHRA INNOVATION 2015.

Nous sommes le fournisseur Boulanger du CHOCO SHOW COOKING organisé par PLANET GOUT sur l'Espace CUISINE EN SCENES du Sirha le samedi 24/01 de 14h à 21h30.

Nos bouchées POP ART (au citron, cacao, piment doux et à 4 grands poivres exotiques), nos pains traditionnels individuels créatifs (Tabatière de Campagne et Pointe Triple Alliance) et nos riches gros pains à trancher aux fruits seront travaillés par 9 chefs pour réaliser le meilleur accord avec les gibiers et le cacao.

Enfin, **sur notre Stand LUM22, le Chef Xavier BURELLE vous étonnera par ses réalisations de mini sandwiches inédites et recherchées les dimanche, lundi et mardi de 15h30 à 16h30.**

Nos équipes passionnées et expertes relèvent au quotidien le défi de l'innovation tout en garantissant tradition et authenticité par le respect du savoir-faire artisanal.

Les **Farines françaises** de haut niveau qualitatif, les **meilleurs ingrédients**, **beaucoup de levain maison dans toutes les recettes**, la **fermentation lente** pour plus de souplesse et de conservation, le **façonnage à la main** et une **créativité** sans limite laissent au consommateur un souvenir culinaire inégalé.

Pour le professionnel, le concept Pain-Petifour **mi cuit ou cuit surgelé** présente l'avantage de pouvoir proposer un pain d'excellente fraîcheur grâce à une mise en œuvre simple et la plus rapprochée du service.

Pain-Petifour est disponible partout en France, en Europe, a fait son entrée en Asie et compte sur sa visibilité au Sirha pour percer auprès des professionnels de l'HORECA en Amérique du Nord et ailleurs.

Le Catalogue 2015 est visible sur www.pain-petifour.com