

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-Petifour,

Le Pain que le Chef rêve de faire dans sa propre cuisine pour créer la plus belle harmonie avec son Plat, et, pour les traiteurs et la Gastronomie Nomade, comme nous préférons renommer le snacking chic : Mieux que du pain, déjà de la cuisine.

Le pain n'est plus conçu par nos équipes comme un support mais un ingrédient à part entière : généreuses incorporations de parmigiano Réggiانو 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,**

Sans compter les recettes réalisées à façon à la demande de nos clients et qui leur sont réservées.

Nos Créations, de 5g à 1kg, répondent à chaque occasion de consommation par une offre parfaitement adaptée. Ainsi le Chef a la matière pour renouveler à loisir ses cartes.

Les 31 nouveautés de ce début 2015 vous sont présentées sur notre stand LUM22, Place des Lumières, Face à l'espace Innovations & nouveautés, niveau entrée principale du Salon.

Elles 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.**

Après le lancement en 2013 de nos pains de table sans Gluten, (5 saveurs différentes sur base de levain sans gluten), **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'introduction de la matière première très noble qu'est **la truffe** démontre, une fois de plus, s'il le fallait, 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, 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.

Pour que le public y découvre les saveurs inédites que nous mettons à la disposition de nos clients Chefs, nos mini focaccia truffes et les bouchées POP ART du Show (au citron, cacao, piment doux et à 4 grands poivres exotiques) seront en dégustation libre.

Enfin, sur notre Stand LUM22, le Chef Xavier BURELLE vous étonnera par ses réalisations inédites et recherchées les dimanche, lundi et mardi de 15h30 à 16h30, pour montrer combien la plupart de nos pains se prêtent merveilleusement au jeu de la Gastronomie Nomade.

Dans nos ateliers, 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.

Par l'utilisation de **farines françaises** de haut niveau qualitatif et la sélection rigoureuse des **meilleurs ingrédients**, **le levain maison incorporé en grande proportion pour toutes ses fabrications**, la **fermentation lente** conférant plus de souplesse et de conservation après cuisson finale au produit, le **façonnage à la main** pour sa dimension fait maison, les Pain-Petifour 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.

Pain-Petifour/Midipain est une entreprise de 25 personnes à l'année, située à SAINT ANDRE DE LA ROCHE à la porte de Nice dans le sud-est de la France.

Pain-Petifour est la marque déposée en 2001 par la Société MIDIPAIN pour servir sa cible constituée exclusivement de Professionnels de la RHF, et Pain Pop Art est la marque déposée pour sa Collection de pains où la couleur est alliée à la saveur.

Notre propre logistique et des partenaires distributeurs performants assurent un service livraison de qualité.

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

Les Bouchées Pop Art, nouveauté 2015 sur le CHOCO SHOW COOKING

Après la collection des Pains Pop Art, 15 saveurs/couleurs de petits pains carrés mi cuits de 30g, voici la nouvelle génération des Bébés, dits **Bouchées Pop Art**.

La gamme la plus large du marché par les saveurs, les formes (carré ou boule), les couleurs (orange, vert, marron, jaune, nature, noir,...), les textures (brioché, pain).

L'assortiment surprend par la puissance et le raffinement des saveurs alliés à un visuel époustouflant par l'éclat des couleurs, **le tout à base d'ingrédients 100% naturels : une réponse à la cuisine créative des chefs pour une harmonie parfaite avec les mets.**

Une déclinaison de pièces miniatures **juste à décongeler**, pour une utilisation la plus simple et pratique:

- 7 burger boules (22gr, forme boule et texture briochée),
- 5 bouchées (20gr, forme carrée et texture pain),
- 9 boules lunch (22gr, forme boule et texture pain).

Un rien les agrémenter, inutile de superposer trop de garnitures. Restaurateurs et traiteurs trouveront leur bonheur dans cet atout inattendu.

DLUO 9 mois et conditionnement, à la saveur, en petits cartons 39x26x21cm de 150 (boules) ou 200 (bouchées). Conservation possible en froid positif pour pallier aux problèmes éventuels de stockage. Décongélation 20/30 minutes à température ambiante en cuisine.

Possibilité pour le Chef de demander une recette supplémentaire qui lui soit réservée ou non.

La qualité des matières premières, le levain maison, le processus de fabrication avec fermentation lente, ses qualités de conservation, ses originalités et enfin la possibilité de recette à façon : autant d'éléments qui donnent au produit **les qualités intrinsèques du produit artisanal**.

Au menu **10 saveurs/couleurs**: piment doux/orange, épices/vert, 4 poivres/noir, citron zeste/jaune, truffe/naturelle, cacao/marron, algues wakamé/marbré vert bouteille, olives vertes, céréales et bien sûr nature, pour donner un air de fête aux grandes tables, égayer un repas, créer la surprise et laisser un souvenir inoubliable d'une expérience culinaire des plus raffinées.

La marque Pain Pop Art est la marque déposée par Pain-Petifour pour ses pains où chaque saveur est associée à une couleur.

Le Burger Pop Art Sans Gluten, gourmandiseS et nutrition au menu 2015

Cette nouveauté n'étant pas présente sur le Choco Show Cooking, nous vous invitons à venir la découvrir sur notre Stand LUM22

Enfin un pain pour burger **sans gluten, alléchant par les saveurs, séduisant par les couleurs** : un rayon de soleil dans le quotidien des intolérants.

Des saveurs inédites réservées à la grande cuisine combinées à la luminosité des couleurs comme Pain-Petifour le décline depuis janvier 2012 au travers de sa Collection PAIN POP ART.

4 saveurs/couleurs : nature, Piment d'Espelette/orange, 4 poivres exotiques/noir intense, Citron/jaune citron.

Les saveurs sont particulièrement délicates et bien équilibrées, les couleurs sont éclatantes, le tout **d'origine 100% naturelles**.

La confection du sandwich est facilitée par sa propre saveur délicieuse : l'empilage des saveurs devient inutile.

Sa texture alvéolée est bien moelleuse.

Avec son diamètre 8cm, il est idéalement calibré pour tout petit sandwich gourmet, et pas seulement le burger.

Côté pratique, il est 100% cuit, juste à décongeler, donc prêt à être garni.

Fabrication uniquement à partir d'ingrédients naturellement sans gluten: notre pain répond aux normes internationales les plus sévères pour la catégorie « sans gluten » (inférieur à 5ppm).

Petit conditionnement à la saveur de 25 pièces en petit carton 26x20x18cm.

Le Challenge que nous nous étions fixé : faire un pain pour sandwich sans gluten aussi bon qu'un « avec » gluten pour apporter du plaisir à un public trop souvent oublié.

Le résultat est un produit de qualité artisanale et très haut de gamme.

Travail minutieux sur les matières, la texture, la saveur ont abouti à un pain très loin des produits du marché, qui effacera partie du sentiment d'exclusion des intolérants.

Avec les pains sans gluten de Pain-Petifour, et tout spécialement ces 4 burgers hauts en couleur, s'affirme enfin **le droit à la gourmandise et au pain pour tous**.

La marque Pain Pop Art est la marque déposée par Pain-Petifour pour ses pains où chaque saveur est associée à une couleur.