

La Fabrique-Cookies ouvre son quatrième point de vente au centre commercial Paris Beaugrenelle

Concept Pâtisserie

7, 9, 17 et désormais 15... voici la combinaison magique de La Fabrique Cookies, mais surtout les arrondissements où l'enseigne dédiée au petit gâteau rond a posé ses fours. En cette fin d'année 2014, La Fabrique Cookies ouvre son quatrième point de vente au coeur du centre commercial Beaugrenelle dans le 15^{ème} arrondissement. L'enseigne dispose d'un emplacement de choix au 3^{ème} étage du bâtiment Magnetic juste en face de la FNAC. Les gourmands se donneront certainement rendez-vous ici pour déguster sur place au cours d'une virée shopping ou bien emporter chez eux les recettes originales du concept. Comme pour les autres boutiques, les cookies sont cuits sur place. Chaque jour La Fabrique-Cookies Beaugrenelle proposera 8 recettes originales. L'occasion de retrouver les cookies chocolatés (cookies chocolat au lait banane, orange confite chocolat noir ou chocolat noir-noix) mais aussi les spécialités régionales françaises (cookies praline rose de Valence, caramel au beurre salé de Guérande ou encore Nougat de Montélimar). Fondée en 2011 par un jeune fan de cookies moelleux, La Fabrique Cookies crée des cookies préparés de façon artisanale à base de produits frais d'origine française. Chaque recette est imaginée à partir des meilleurs ingrédients et spécialités régionales françaises. Aujourd'hui l'enseigne propose 18 recettes de cookies. Elle dispose donc aujourd'hui de quatre boutiques dans Paris et livre dans toute la France.



Entr'acte présente sa nouvelle identité graphique

Snacking

Entr'acte crée l'évènement en début d'année 2015 en présentant sa nouvelle identité. Une gamme complète dédiée aux professionnels de la restauration avec des packagings contemporains et colorés en adéquation avec les attentes des consommateurs. Une nouvelle identité qui propose un univers graphique moderne et renforcé, avec des visuels ingrédients pour plus de gourmandise et une segmentation des produits par famille. Entr'acte, c'est plus de 40 références au menu avec entre autres, l'incontournable pilier de l'offre snacking, le sandwich, décliné dans tous les formats : club, maxi, polaire, baguette, viennois, 3 recettes... Pour découvrir la nouvelle identité Entr'acte, la marque donnera rendez-vous aux professionnels sur le Salon Sirha à Lyon Eurexpo du 24 au 28 janvier 2015 (HALL 3-Stand D36) et au Sandwich and Snack Show à Paris-Porte de Versailles du 18 au 19 mars 2015.

www.entracte.fr



El Rancho a obtenu d'ouvrir une procédure de sauvegarde

Comme l'a annoncé récemment Le Figaro Economie, l'enseigne française de restauration à thème Tex-Mex El Rancho, a obtenu de la justice d'ouvrir une procédure de sauvegarde d'ici la fin de l'année, afin d'anticiper sa difficulté à assumer sa dette en 2015. Il faut dire que le Groupe est touché depuis deux ans par une baisse de son activité, avec une érosion de ses marges, comme l'a déclaré à l'AFP le président et fondateur de l'enseigne spécialisée, Laurent Caraux. Le montant de la dette "long terme" du Groupe qui compte 28 restaurants en France, s'élèverait ainsi à 8,5 millions d'euros, selon Laurent Caraux. Pour l'année 2014, le groupe table sur un volume d'affaires de 30 millions d'euros, en recul de 4% par rapport à l'année précédente, de -20% par rapport à ces trois dernières années.

Burger King ouvre à tour de bras !

Restauration Rapide

Comme prévu, les restaurants de la chaîne américaine fleurissent dans toute la France. La 14^{ème} unité BK a ouvert ses portes à La Chapelle Saint Luc, dans la banlieue de Troyes, au Centre Commercial Carrefour L'Escapade. C'est d'ailleurs le premier drive de l'enseigne. BK va également ouvrir cette semaine son second restaurant à Lyon Part Dieu, après avoir inauguré celui de Lyon Confluence le 3 décembre dernier. L'enseigne de restauration rapide avait également ouvert un nouveau point de vente à Paris, au 124 rue de La Boétie, dans le 8^{ème} arrondissement de la Capitale. BK poursuit ainsi son maillage à Paris et en Province. King is really back !

Une Eau d'Érable proposée par La Petite Cabane à Sucre de Québec

Boissons & Solutions Culinaires

Seva de La Petite Cabane à Sucre de Québec, est une eau d'érable au goût légèrement sucré, 100 % naturelle et 100 % pure. Utilisée, il y a déjà des siècles, à des fins médicinales en Amérique du nord, ses bienfaits sont aujourd'hui à la portée de tous. Récoltée une fois par an sur une période très courte de 6 à 8 semaines pendant la coulée des érables, c'est le meilleur de l'arbre. Sa sève pure et naturelle est sélectionnée pour être de la meilleure qualité, en termes de limpidité, de saveur et de valeur nutritive. Elle contient 47 composés nutritifs essentiels parmi lesquels : des polyphénols, des oligoéléments, plusieurs vitamines, des minéraux, des acides organiques et aminés ainsi que des phytohormones. Pure et naturelle se sert très froide pour un maximum de rafraîchissement ou chaude comme une tisane. Elle peut être utilisée dans les smoothies, les cocktails avec ou sans alcool, les glaçons... mais également en cuisine pour le pochage des volailles, des fruits de mer, des poissons, dans les marinades avant cuisson ou le déglçage de jus de cuisson. www.petitecabaneasucre.com

