



Noël 2013

**Un réveillon de gourmets : réveillonner pour 10 à 15 euros par personne (hors vin), c'est possible !
Le groupe Labeyrie Fine Foods rend accessible et démocratise les produits gastronomiques**

Paris, le 3 décembre 2013

Un Noël 2013 prometteur

Les Français comme tous les ans, et encore plus en période de crise, vont à nouveau s'offrir des moments d'évasion et de partage autour des plaisirs de la table. Une étude récente a même pronostiqué une croissance de 2% du budget alimentation pour les fêtes de fin d'année : les repas festifs restent au centre des priorités et des plaisirs pour les consommateurs français.

Les produits du Groupe Labeyrie Fine Foods vont se retrouver sur la plupart des tables françaises en cette période de fêtes de fin d'année.*

- 2 000 000 de repas débuteront avec des bouchées apéritives surgelées Labeyrie Fine Foods
- 78 000 000 d'assiettes de saumon fumé Labeyrie Fine Foods seront servies
- 7 500 000 convives savoureront nos tranches de Foie Gras Labeyrie
- 105 000 boîtes de caviar Labeyrie donneront un grain de folie
- 5 500 000 pots de tzatziki, tarama, etc... seront proposés pour un apéritif cosmopolite Blini
- Presqu'1 000 000 de repas se termineront par l'une de nos pâtisseries surgelées Labeyrie Fine Foods

* Estimation mois de décembre 2013

Parce qu'un repas festif débute toujours par un très bon apéritif, le Groupe propose aux consommateurs de varier les plaisirs avec des bouchées apéritives raffinées, des aumônières croustillantes d'escargots de Bourgogne, ou encore des couronnes de crevettes en robe de Noël.

Les consommateurs n'envisagent pas un réveillon sans saumon fumé !

Labeyrie l'a bien compris qui propose toute une gamme de saumon fumé de la meilleure des qualités : une gamme Classique (Norvège, Ecosse, Irlande, Alaska...), une gamme Dégustation (Highlands d'Ecosse fumé au bois de Hêtre et finement glacé d'une pointe de Whisky), une gamme Tradition (fumage à l'ancienne), sans oublier la praticité avec une gamme munie d'intercalaires (innovation 2013), séparateurs de tranches pour faciliter le service à l'assiette (offre premium). Cette offre participe au plaisir des Français à dresser de magnifiques assiettes pour le régal des yeux et des papilles.

Quant au Foie Gras, il est sans conteste le roi des tables en cette fin d'année et il sera plus que jamais mis à l'honneur par Labeyrie qui propose une gamme de foie gras d'exception, déclinée sous toutes ses formes et pour tous les goûts (Recette Classique, Recette Tradition, sélection de Petits Producteurs)...

Après un Noël 2012 qui a vu l'explosion des ventes de caviar, Labeyrie va encourager sa démocratisation en 2013 avec une offre large de 4 variétés de très grande qualité (sélection dans les meilleurs élevages du monde), à des prix accessibles.

Et enfin, que serait un repas de fête sans un dessert gourmand à partager, sans une bûche glacée, un entremet... Labeyrie propose toute une gamme de desserts aux recettes gourmandes et raffinées, ainsi que des collaborations gourmandes : Labeyrie, Une Recette Lenôtre.

Chez Labeyrie, pas de compromis avec la qualité

Le Groupe Labeyrie Fine Foods (marques Labeyrie, Delpierre, Blini...), pour qui aucun compromis n'est possible avec la qualité des produits, propose des recettes d'exception pour offrir aux Français les meilleurs produits. Une offre digne des plus grandes épiceries fines et traiteurs, accessibles en hypermarchés.

Ainsi le caviar Labeyrie provient des meilleurs élevages d'esturgeons où vont s'approvisionner les grandes maisons.

Pour le saumon fumé, Labeyrie a mis en place depuis plusieurs années un label qualité Certiconfiance, unique sur le marché, via des audits et contrôles externes et un cahier des charges très strict (de la sélection de la matière première, aux essences de bois de fumage, en passant du nec plus ultra du salage jusqu'aux recettes).

Tous nos foies gras de canard sont IGP Sud-Ouest, sélectionnés et triés selon un cahier des charges extrêmement strict, délicatement préparés dans nos ateliers des Landes.

Les tartinables Blini (tarama, tzatziki...) ne sont pas en reste. La gamme l'Atelier Blini a d'ailleurs remis à l'ordre du jour la recette originelle artisanale.

Et que dire de nos pâtisseries Labeyrie d'exception élaborées en collaboration avec des chefs pâtisseries.

Pour une addition du réveillon toute en douceur

Labeyrie Fine Foods, à travers toutes ses propositions de produits, de l'apéritif au dessert, permet à tous de pouvoir célébrer les fêtes de fin d'année, hors vin, pour un budget à partir de 10 à 15 euros par personne.

Xavier Govare, Président du Groupe Labeyrie Fine Foods, a déclaré : « *Un très grand nombre de Français vont pouvoir, pour les fêtes de fin d'année, prendre du plaisir en dégustant des mets de grande qualité achetés en grande distribution grâce aux marques du groupe LABEYRIE FINE FOODS. Le Groupe a poursuivi sa stratégie d'expansion à travers de nouveaux rayons et de nouveaux produits, et peut désormais proposer des menus gastronomiques allant de l'apéritif au dessert à des prix raisonnables. Comme chaque année les Français vont faire une parenthèse gastronomique et inviter nos produits à leur table, en comptant sur nos marques Labeyrie, Blini, Delpierre pour faire de ces repas de fin d'année une réussite absolue. Enfin le 3 décembre 2013, nous lançons une campagne de publicité événementielle Labeyrie qui reprendra 5 de nos produits phares, au travers de 5 films de l'apéritif au dessert, illustrant 5 moments de vie afin d'incarner notre nouveau positionnement et notre signature « Donnons du goût aux bons moments ».*

Menu Art & Tradition pour 4 personnes :

Apéritif :

/ 6.95€/ Aumônières croustillantes aux escargots de Bourgogne, fine persillade au beurre, à l'ail et au persil - Labeyrie (au rayon surgelés)

Entrée :

/ 11.99 €/ Pure Tradition, Saumon Fumé à l'Ancienne au bois de Chêne, origine Norvège - 8 tranches Labeyrie (au rayon frais)

ou

/ 29.99 €/ Mon Foie Gras de Producteur torchon - Labeyrie (au rayon frais)

Plat :

/ 11.50 €/ Confit de canard du Sud-Ouest au sel des Landes (4/6 cuisses) - Labeyrie (au rayon traiteur)

Dessert :

/ 8.95 €/ Bûche Glacée chocolat, praliné, vanille et biscuit croquant - Labeyrie (au rayon surgelés)
Menu environ entre 40€ (soit 10€/pers) et 60€ (soit 15€/pers)

Menu Luxe & Volupté :

Apéritif :

/ 6.95 €/ Les macarons apéritifs au bloc de Foie Gras de Canard avec une pointe d'épices -
Labeyrie (au rayon surgelés)

Entrée :

4x10g/ 40 €/ Caviar Impérial 10g - Labeyrie (au rayon frais)

ou

/29.99€/ Alliance de Foie Gras de canard du Sud-Ouest et Truffe noire (ballotin) -
Labeyrie (au rayon épicerie fine)

Plat :

2x / 7.99 €/ Emincés de magret de canard du Sud-Ouest, sauce morilles (2pers) -
Labeyrie (au rayon frais)

ou

/10.95 €/ Gambas au four sauce aux truffes - Delpierre (rayon poissonnerie)

Dessert :

/ 8.95 €/ Bûche Pâtissière Plaisir Vanille-Praliné, macarons moelleux, mousses de praliné et vanille -
Labeyrie (au rayon surgelés)

Menu environ entre 57€ (soit 14€/pers) et 72€ (soit 18€/pers)

Menu Fantaisie & Plaisir :

Apéritif :

/ 5.50 €/ Labeyrie l'apéritif. Alliance de bloc de Foie Gras de canard et cerise au piment d'Espelette -
Labeyrie (au rayon frais)

ou

/ 5.95€ / (3.49€ +2.49€) Tarama, L'Atelier Blini et mini blinis extra (au rayon frais)

Entrée :

2x /10.49 €/ Tentation n°4, Saumon de Norvège fumé au Bois de Hêtre et aux Sarments de Vigne, Baies Roses &
Pavot 6 tranches - Labeyrie (au rayon frais)

Plat :

2x / 6.99 €/ Magret de Canard du Sud-Ouest en Tournedos (2pers) - Labeyrie (au rayon frais)

Dessert :

/ 15.90 €/ Nos tendres Macarons, cœur de ganache - Labeyrie (au rayon boulangerie pâtisserie)

ou

/ 8.95 €/ Fondue gourmande au chocolat : macarons à la vanille Bourbon, moelleux au citron,
moelleux à la pistache - Labeyrie (au rayon surgelés)

Menu environ entre 50€ (soit 12.5€/pers) et 55€ (soit 14€/pers)

Menu Terre & Mer :

Apéritif :

/ 6.95 €/ Les tartelettes raffinées : Chutney de Figues et Bloc de Foie Gras de Canard, compote de pomme-
oignons et boudin noir, concassée de poivrons rouges et crevette, crème de fèves et
Saint-Jacques - Labeyrie (au rayon surgelés)

ou

/ 7.95€/ Plateau de gambas sauce cognac - Delpierre (rayon poissonnerie)

Entrée :

/29.99€/ Foie Gras de canard du Sud-Ouest poché dans son bouillon au jus de Truffe -
Labeyrie (au rayon frais)

ou

/ 13.50 €/ Saumon Fumé des Highlands d'Ecosse Fumé au bois de Hêtre -
Le Finement Tranché 8 tranches - Labeyrie (au rayon frais)

Plat :

2x / 7.99 €/ Magret de canard du Sud-Ouest en Tournedos, sauce Sauternes & Raisins (2pers)
Labeyrie (au rayon frais)

ou

/9.50€/ Dos de cabillaud amandes et pistaches - Delpierre (rayon poissonnerie)

Dessert :

/ 8.95 €/ Plaisir aux Noix, Une Recette Lenôtre - Labeyrie (au rayon surgelés)

ou

/ 8.95 €/ L'Obsession chocolat- framboises, Une Recette Lenôtre - Labeyrie (au rayon surgelés)

Menu environ entre 40€ (soit 10€/pers) et 60€ (soit 15€/pers)

A propos de Labeyrie Fine Foods

Depuis presque 70 ans, Labeyrie Fine Foods crée et propose au plus grand nombre des produits de qualité synonymes de purs plaisirs alimentaires. Groupe agro-alimentaire européen de référence, leader sur ses différents marchés, Labeyrie Fine Foods cultive tous les plaisirs gourmands en créant sans cesse de nouvelles expériences gustatives.

Riche de belles marques sur le marché de l'alimentaire plaisir et festif avec Blini, Delpierre, Labeyrie et Lyons Seafoods, Labeyrie Fine Foods offre des mets savoureux, raffinés et créatifs de l'apéritif jusqu'au dessert. En fabriquant pour les marques propres des plus grandes enseignes, le Groupe est également un partenaire privilégié de la grande distribution.

Au 30 juin 2013, le Groupe affiche un chiffre d'affaires annuel de 756 M€ et compte 4 500 collaborateurs.

www.labeyrie-fine-foods.com/

Contacts presse :

Publicis Consultants

Jérôme Goaër / Florence Bastien

01 44 82 46 24 / 01 44 82 46 16