

Communiqué de presse - avril 2025

**LABEYRIE**  
**FINE FOODS**



**LABEYRIE FINE FOODS PRÉSENTE**  
*sa collection Printemps-Été 2025*

Quand les beaux jours s'annoncent, l'envie d'évasion et de moments gourmands prend le dessus.

Cette saison, Labeyrie Fine Foods vous invite à une escapade gourmande aux saveurs estivales. Entre instants conviviaux, pique-niques champêtres et brunchs décontractés, chaque moment est une occasion de savourer des créations gourmandes et raffinées.





## CAP SUR L'OCÉAN : *entre tradition et modernité culinaire*

Fermez les yeux, respirez l'air marin... Les produits de la mer se dégustent sous toutes les formes, entre authenticité et innovation. Cette saison, Delpierre réinvente la cuisine iodée avec des créations qui bousculent les habitudes et ouvrent de nouveaux horizons culinaires. Des saveurs pures aux inspirations modernes et créatives, chaque bouchée est une invitation au voyage, à la simplicité et à l'équilibre.

### Le Saumon Fumé à Cuisiner

Nouvelle escale gourmande, nouvelle manière de cuisiner. Delpierre renouvelle le saumon fumé avec une version prête à s'inviter dans toutes les recettes du quotidien. Ce Saumon Fumé à cuisiner, au goût moins salé, est idéal pour les préparations chaudes.

#### Le Saumon Fumé à Cuisiner

Format 100 g - PMC\* 4,79 €  
Disponibilité avril 2025



#### Poêlée du Poissonnier

Format 350 g - PMC\* 6,99 €  
Disponibilité avril 2025

### Poêlée du Poissonnier

Cette poêlée associe du cabillaud MSC pêche durable avec des légumes grillés soigneusement sélectionnés (poivrons, aubergines, courgettes, oignons), relevés par des galets de beurre à la provençale. Cette recette pratique et gourmande est idéale pour deux personnes.



### Tartares d'Algues

Une révolution végétale venue de la mer! Ces tartares d'algues, proposés en trois recettes inédites : citron, nature, sésame, réinventent l'apéritif et la cuisine du quotidien. Ces préparations savoureuses s'apprécient sur un toast et apportent une touche iodée aux salades et réveillent les plats en un clin d'oeil. Une véritable alternative gourmande, responsable et pleine de caractère !

#### Tartares d'Algues

Format 90 g - PMC\* 4,49 € - Disponibilité avril 2025



**LABEYRIE**  
FONDÉ EN 1946

## UNE ESCAPADE GOURMANDE *au fil des saveurs*

Des recettes aux notes rondes et aux saveurs cuisinées parfaites pour un repas convivial, un barbecue au bord de la piscine ou une plancha en terrasse. À savourer avec des légumes du soleil grillés pour une expérience 100% estivale.

### Magret de Canard Tranché à la Provençale

Comme une carte postale gustative du sud de la France, ce magret de canard s'imprègne des parfums ensoleillés et s'invite dans les repas d'été, que ce soit sur une belle planche à partager, en grillade, ou en barbecue.

#### Magret de Canard Tranché à la Provençale

Format 240 g - PMC\* 7,49 €

Disponibilité juin 2025



### Aiguillettes de Canard à la Provençale

Délicatement marinées, ces aiguillettes à la texture tendre et savoureuse sont l'alliée parfaite d'un repas convivial, entre un barbecue au bord de la piscine ou une plancha en terrasse par exemple.

#### Aiguillettes de Canard à la Provençale

Format 280 g - PMC\* 7,49 €

Disponibilité juin 2025





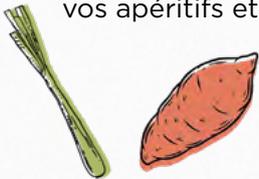
## PIQUE-NIQUE ESTIVAL - DES COULEURS, DU GOÛT :

*Des couleurs, du goût : l'apéritif se partage*

Les journées s'allongent, l'air est doux, et les repas s'invitent en plein air. Sur une nappe posée à l'ombre d'un arbre ou au bord de l'eau, ou sur une terrasse, les saveurs se déclinent en toute simplicité. Tartiner, picorer, partager : l'été est une invitation à la convivialité et à la spontanéité. Place aux couleurs éclatantes, aux textures fondantes et aux parfums ensoleillés qui réinventent l'apéritif et le pique-nique.

### Patate douce rôtie - Fromage frais & Pointe de Citronnelle

Douce, crémeuse, relevée par une touche fraîche de citronnelle, cette création ultra-gourmande sublimerait vos apéritifs et vos petits plats du quotidien.



#### Patate douce rôtie - Fromage frais & Pointe de Citronnelle

Format 140 g - PMC\* 2,99 €

Disponibilité avril 2025



### Houmous Extra Betterave & Pointe de Framboise

La douceur des pois chiches et de la betterave sublimée par une touche de framboise acidulée. Une couleur vibrante, une explosion de saveurs.

#### Houmous Extra Betterave & Pointe de Framboise

Format 175 g - PMC\* 2,99 € - Disponibilité avril 2025



### L'Olivade

Une recette gourmande et innovante à base d'olives vertes généreuses, de thym, de citron confit... Un goût de vacances ensoleillées en Méditerranée.

#### L'Olivade

Format 180 g - PMC\* 2,75 €

Disponibilité juin 2025



## CET ÉTÉ : GOURMANDISE ET LÉGÈRETÉ *sous le soleil*

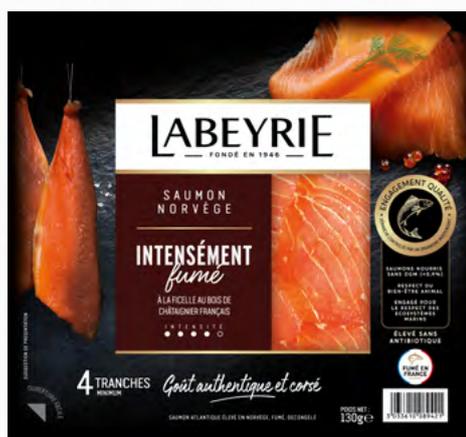
Un matin qui s'étire, une table dressée, dans un parc ou sous une pergola, la douce brise du matin effleurant les feuillages... L'été est la saison idéale pour prendre le temps de savourer. Entre saveurs raffinées et plaisirs simples, Labeyrie signe des incontournables pour un brunch à partager sans modération.

### Le Saumon Intensément Fumé

Un fumage traditionnel à la ficelle au bois de châtaignier qui révèle un goût fumé corsé et boisé, parfait pour donner du caractère à vos toasts et bagels. Un classique d'origine norvégienne réinventé pour un brunch d'exception.

#### Le Saumon Intensément Fumé

Format 130 g - PMC\* 7,99 €  
Disponibilité avril 2025



### Les Essentiels - Labeyrie

Avec cette gamme accessible, Labeyrie rend le saumon fumé plus quotidien que jamais.

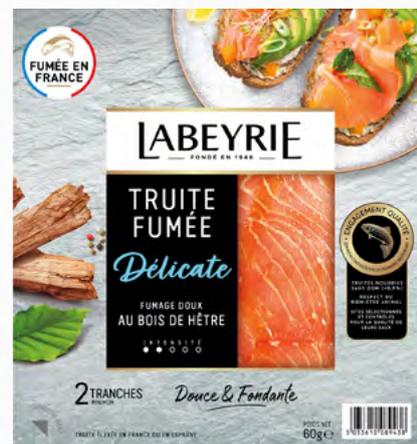
**Saumon fumé Atlantique 100 g et Saumon fumé Sauvage 90 g**  
PMC\* 4,99 € - Disponibilité avril 2025

### Truite Fumée Délicate

Une truite fumée en France au bois de hêtre, délicate et raffinée. Idéale pour des tartines légères, des oeufs Bénédicte revisités ou des salades estivales.

#### Truite Fumée Délicate

Format 60 g - PMC\* 2,99 €  
Disponibilité avril 2025





### **À propos du Groupe Labeyrie Fine Foods**

Fondé dans le Sud-Ouest de la France par Robert Labeyrie en 1946, le Groupe Labeyrie Fine Foods a l'ambition de donner au plus grand nombre les clés d'une consommation plus responsable. Leader européen sans équivalent, le Groupe Labeyrie Fine Foods est historiquement engagé dans le développement durable. Convaincu que le plaisir de partager des produits de très grande qualité est le sel de la vie, le Groupe Labeyrie Fine Foods a traduit son engagement à rendre indissociables le plaisir intense et la responsabilité. Riche de belles marques comme Labeyrie, Blini, l'atelier Blini, Delpierre, Père Olive et désormais Aux Petits Oignons, Labeyrie Fine Foods affiche un chiffre d'affaires annuel de 867 Millions d'euros, compte 3200 collaborateurs et 12 sites dans le monde.

### **Contact presse**

labeyriefinefoods@rbbn.fr

Anne Perrot - 06 58 97 17 19 • Alexandre Mondragon - 06 86 48 76 64