



Pomme de Pain joue la carte de la créativité avec le chef étoilé Stéphane Pitré.

PARIS, le 1^{er} septembre 2020

A partir du 1^{er} septembre 2020, l'enseigne de restauration rapide à la française et le chef étoilé Stéphane Pitré lancent « les Fabuleuses Créations », des recettes inédites et accessibles, proposées en exclusivité à tous les clients Pomme de Pain.



Stéphane Pitré, un chef créatif

Le talentueux chef, propriétaire de deux restaurants à Paris, s'intéresse particulièrement aux saveurs bretonnes et asiatiques. Sa cuisine a été consacrée par une première étoile au Guide Michelin. Stéphane Pitré aime inventer des recettes aux ingrédients inédits et accessibles à tous les palais. Aujourd'hui, il s'associe à Pomme de Pain pour proposer régulièrement ses créations aussi originales que savoureuses.



Stéphane Pitré met des étoiles dans les plats de Pomme de Pain

Proposer des recettes inédites d'un chef étoilé, à prix accessible pour les clients de l'enseigne : telle est l'ambition des Fabuleuses Créations du Chef Stéphane Pitré, qui a demandé plusieurs mois de travail.

« Il nous tenait à cœur que cette collaboration s'inscrive dans la durée, pour permettre un travail main dans la main entre Stéphane Pitré et nos collaborateurs (en phase de R&D et pendant la commercialisation) et pour donner des rendez-vous réguliers à nos clients, en leur proposant de nouvelles créations chaque trimestre. Je le remercie pour son engagement à nos côtés ! » explique Sandrine Baltzer, Directrice Marketing et Achats de Pomme de Pain.

Depuis plusieurs années, Pomme de Pain place l'innovation au cœur de sa stratégie produit. Ce partenariat est une étape importante pour l'enseigne puisqu'il permet de renforcer sa capacité d'innovation pour satisfaire au mieux les papilles de ses clients. Cette collaboration, avec un chef étoilé, est une première depuis la Création de Pomme de Pain en 1980 .

Les équipes des restaurants auront l'opportunité de travailler de nouveaux ingrédients, d'appréhender de nouveaux gestes métiers et certains rencontreront le Chef. En effet, soucieux que chaque client soit pleinement satisfait, Stéphane Pitré se déplacera régulièrement dans les restaurants tout au long de l'année.



Les trois premières Fabuleuses Créations, à partir du 1^{er} septembre 2020

Les trois créations de la rentrée : très gourmandes.

Au menu :

- Le **Sublime Saumon**, un savoureux sandwich coloré proposé dans un pain aux graines, composé de saumon fumé, d'un onctueux mélange d'avocat et de citron, de rondelles de radis croquantes et de cresson.
- L'**Étonnant Épeautre**, un risotto qui met à l'honneur la reine des céréales, le petit épeautre, cuisiné à l'échalote et au vin blanc, relevé d'une délicieuse fêta AOP et de roquette.
- L'**aérien Céleste Cheesecake** qui allie à la perfection un crumble de spéculoos à la cannelle relevé par l'acidulé du citron vert.

« J'apprécie Pomme de Pain pour son dynamisme et son audace. D'un point de vue goût, c'est pour moi l'une des meilleures enseignes de sandwicherie, avec ses sandwiches créatifs réalisés à la demande. C'est un beau challenge à relever pour moi, qui dois proposer des créations nomades (pour la vente à emporter et en livraison), réalisables dans les cuisines d'un restaurant Pomme de Pain, et rapidement, pour répondre à la demande de clients parfois pressés, avec peu de temps pour déjeuner. Mes recettes devaient également rester accessibles d'un point de vue prix. Je suis particulièrement satisfait du rapport Qualité/Prix de la gamme : c'est là une des clefs du succès de tout restaurant, étoilé ou pas ! » précise Stéphane Pitré.



[Télécharger la fabuleuse banque d'image](#)
[Visionner le fabuleux film](#)

À PROPOS DE POMME DE PAIN

Précurseur de la restauration rapide à la française, l'enseigne Pomme de Pain qui compte 115 restaurants en France et à l'étranger, propose des produits généreux, préparés sur place et à la commande pour tous les moments de la journée : sandwiches, burgers, salades, viennoiseries, pâtisseries, boissons chaudes et froides, à consommer sur place, à emporter ou à commander pour se faire livrer.

Présente dans les centres villes, les centres commerciaux, les gares et les aéroports, l'enseigne Pomme de Pain, qui se positionne sur le « fast casual innovant », continue son développement sous la nouvelle signature « la maison du sandwich ».

Consultez notre site : www.pommedepain.fr

CONTACT PRESSE

Pomme de Pain
Mélodie Josset
06 84 97 62 36
presse@pommedepain.fr

Agence Droit Devant
Tiphaine de Belloy
01 39 53 53 33
belloy@droitdevant.fr