

Le Groupe Le Duff annonce l'arrivée de Jean-Jacques Massé, Meilleur Ouvrier de France, en qualité de Conseiller Groupe.

*Directeur de la Gastronomie à la Grande Epicerie de Paris de 2001 à 2016,
Jean-Jacques Massé rejoint l'équipe des MOFs du Groupe Le Duff
pour transmettre sa passion des produits et son expertise.*



Breton, petit-fils d'une famille de restaurateurs hôteliers, **Jean-Jacques Massé** est né dans la marmite de Marie, sa grand-mère (dont il retient encore aujourd'hui l'odeur et le goût inimitables de la bouillie d'avoine). Il a officié dans les plus grandes maisons parisiennes, notamment à La Tour d'Argent mais aussi à Monaco à l'Hôtel de Paris, en Afrique pour une chaîne internationale, Sofitel. Après de longues années de travail, il se distingue en obtenant le titre de «Meilleurs Ouvriers de France Cuisine» en 1997.

Cuisinier avant tout mais fort de ses expériences dans la gastronomie, l'industrie agroalimentaire et la grande distribution, Jean-Jacques Massé accompagne aujourd'hui les équipes de Recherche et Développement du Groupe Le Duff. Il rejoint également l'équipe de MOFs Experts de **Gourming** (la place de marché professionnelle du Groupe) avec les Meilleurs Ouvriers de France Frédéric Lalos, Philippe Urraca, Jean-Luc Danjou, etc...

«Nous sommes fiers d'avoir à nos côtés un Chef aussi talentueux que Jean-Jacques Massé. Son travail, sa créativité souvent récompensés sont un atout indéniable pour nos équipes», déclare Louis Le Duff, Président fondateur du Groupe Le Duff.



*Louis Le Duff, Président fondateur Groupe Le Duff,
Maryvonne Guillou, Directeur général Groupe Le Duff et Jean-Jacques Massé*

Le Groupe Le Duff et les MOFs, un leitmotiv commun : la quête d'excellence

Le Groupe Le Duff entretient depuis de nombreuses années des liens très forts avec les Meilleurs Ouvriers de France. Avec cette même passion pour la gastronomie et l'innovation, ils unissent leur savoir-faire pour développer des recettes et des produits de grande qualité.



Frédéric Lalos (MOF Boulangerie) développe une gamme de pains Signature pour Bridor, alliant tradition et modernité.

Philippe Urraca (MOF Pâtisserie) a revisité à l'occasion des 40 ans de Brioche Dorée la brioche feuilletée pour proposer un produit unique : la Louiselle.

Enfin, de toutes ces rencontres sont nées trois livres : Les Meilleures Recettes des Meilleurs Ouvriers de France Tomes 1, 2 et 3, édités par les Editions Groupe Le Duff.

La Qualité et la Santé dans l'assiette

Contact presse

Anne-Frédérique GALLET
GROUPE LE DUFF
afgallet@groupeleduff.com
Tél : +33(0)6 22 33 00 77

A propos du Groupe Le Duff

Le Groupe Le Duff est le n° 1 mondial du secteur du Café Bakery, avec des enseignes comme Brioche Dorée, Fournil de Pierre, Bruegger's et Kamps.

Il est aussi présent en restauration traditionnelle en France avec une enseigne de spécialités italiennes, Del Arte, et des restaurants-crêperies 100% bio, Ker Soazig. Aux Etats-Unis, avec deux enseignes de cuisine française : La Madeleine et Mimi's Café.

Le groupe performe également dans l'industrie, avec Bridor (boulangerie, viennoiserie, pâtisserie traditionnelle française), Recettes de la Ferme des Loges et Cité Gourmande. Il a lancé en 2017 Gourming, place de marché pour les professionnels de l'alimentaire du monde entier.

Présent dans 90 pays, sur 5 continents, le Groupe Le Duff réalise un chiffre d'affaires de 2,010 milliards d'euros et emploie 35 420.

