



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### **BRIDOR ET PIERRE HERMÉ PARIS S'ASSOCIENT POUR UNE COLLABORATION UNIQUE ET CRÉATIVE**

**Paris - le 01 juin 2021** – Bridor (Groupe Le Duff) **annonce le lancement d'une collection de viennoiseries d'exception développée en partenariat avec le pâtissier Pierre Hermé.**

Présent dans plus de 100 pays et leader mondial dans le secteur de la boulangerie viennoise, Bridor porte avec fierté les valeurs du savoir-faire boulanger français à travers le monde. La Maison Pierre Hermé compte plus de 50 points de vente, répartis dans douze pays et propose des créations modernes et qui portent à chaque étape de leur élaboration le sceau du luxe.

#### **Une collaboration inédite**

##### *L'histoire d'une rencontre*

L'histoire de la collaboration Bridor x Pierre Hermé Paris commence au début de l'année 2019, lors de la rencontre entre Pierre Hermé et Louis Le Duff. Rapidement, les deux hommes se retrouvent autour d'une envie commune : développer une collection de viennoiseries conjuguant qualité, saveur et plaisir.

*« J'ai été sensible aux processus de fabrication, et à la rigueur avec laquelle Bridor sélectionne ses matières premières. Et j'ai particulièrement apprécié la précision à tous les niveaux dans les ateliers de production ainsi que la technicité rigoureuse de la fabrication des produits »,* explique Pierre Hermé.

Une technicité qui va de pair avec la qualité des produits proposés par Bridor, comme le rappelle Louis Le Duff, fondateur du Groupe Le Duff : *« Le succès réside dans les femmes et les hommes qui font Bridor, dans son sens de l'innovation et dans sa technologie industrielle de pointe. Un atout qui permet d'offrir un produit de la plus haute qualité répondant parfaitement aux besoins des clients ».*

##### *Une collaboration bâtie autour de valeurs communes*

L'histoire de cette collaboration, c'est aussi celle de valeurs communes : un profond respect pour le savoir-faire des artisans boulangers, et une attention particulière portée au choix des matières premières.

*« L'association de nos deux Maisons permet d'unir notre savoir-faire historique à celui de Pierre Hermé afin de donner vie à des produits d'exception. Cette collection réunissant le meilleur des deux univers incarne parfaitement notre ambition qui est de*



*donner accès à des produits de grande qualité au plus grand nombre, dans tous les pays et sur toutes les tables*», résume Philippe Morin, Directeur Général de Bridor.

Guidés par ces valeurs communes, Pierre Hermé et Bridor imaginent cinq recettes de Viennoiseries d'Exception. Pour ces recettes, Pierre Hermé a appliqué la même exigence que celle qu'il porte aux créations de La Maison Pierre Hermé. Il a ainsi imaginé chaque association de goûts et de textures et chaque saveur avec la finesse qui lui est propre.

Un soin particulier a également été apporté à la sélection des matières premières. Ainsi, toute la collection de viennoiseries est réalisée avec du blé français et du beurre breton. Quant au chocolat, le choix s'est porté sur un chocolat d'exception pure origine Madagascar développé exclusivement pour Pierre Hermé. Pour finir, la vitamine C nécessaire à l'élasticité de la pâte, habituellement de synthèse, a été remplacée par de la vitamine C d'origine naturelle extraite de l'acérola.

La collection mêle ainsi les techniques et le savoir-faire de Bridor, alliés au goût et à la texture propres aux créations du Meilleur Pâtissier du Monde.

## Les Viennoiseries d'Exception

Chaque création a été pensée pour incarner la qualité et le savoir-faire si chers aux deux Maisons.



### *Mini Croissant et Pain au Chocolat de Madagascar*

Parmi les viennoiseries conçues dans le cadre de cette collaboration exceptionnelle, deux sont proposées en format mini : un Croissant, croustillant à souhait, aux notes beurrées et légèrement sucrées ; et un Pain au Chocolat au feuilletage inégalable, associé à un chocolat pure origine Madagascar au goût peu sucré, puissant et acidulé.

### *Croissant fourré Amande Pistache*

À ce premier duo de miniatures viennent s'ajouter deux croissants gourmands. Le premier est fourré à l'Amande et à la Pistache. Il allie un feuilletage croustillant à une texture moelleuse, révélant des saveurs d'amandes de Californie et de pistache. Un topping croquant composé de pistaches concassées et grillées parsème le croissant, pour relever le goût subtil du fruit sec.



### *Croissant fourré Amande Citron*

Le second conjugue l'Amande au Citron, pour une expérience de dégustation unique marquée par le contraste entre la saveur de

l'amande et le parfum vif et singulier du jus de citrons de Sicile, associé aux zestes de citron. Un topping aux éclats de millet apporte une note croustillante supplémentaire.

### *Triangle Pomme Cannelle de Ceylan*

Enfin, un Triangle Pomme et Cannelle de Ceylan complète cette collection haut-de-gamme : nouvelle interprétation du chausson aux pommes, cette viennoiserie inédite allie la texture fondante d'une compote de pommes françaises, dont le goût fruité et frais est sublimé par la cannelle de Ceylan, au croustillant de crêpes dentelles qui lui confèrent toute sa gourmandise.



Une collection dédiée à des lieux d'exception

SHARE  
THE BAKERY CULTURES  
OF THE WORLD

La collection Bridor x Pierre Hermé Paris s'adresse aux clients qui souhaitent offrir une expérience unique à leurs consommateurs.

## La qualité et le savoir-faire Bridor

### *Inspirée des traditions*

La collaboration Bridor x Pierre Hermé Paris s'inscrit dans la continuité des engagements de Bridor. Depuis plus de 30 ans, les équipes de boulangers, d'ingénieurs et d'experts qualité Bridor imaginent et réalisent des viennoiseries essentiellement pur beurre, élaborées dans l'esprit de la tradition tourière française, en s'inspirant des méthodes traditionnelles et artisanales : pétrissage lent, fermentations longues et respect des temps de repos.

### *Des matières premières rigoureusement sélectionnées*

Intransigeant sur la qualité comme sur le goût, Bridor apporte un soin particulier au choix des matières premières qui composent ses produits. Celles-ci se conforment à un cahier des charges et des contrôles stricts afin de répondre aux critères d'excellence de la marque : majoritairement labellisées et certifiées, elles sont en priorité d'origine France, issues de productions situées à proximité des sites de production, et prennent en compte le bien-être animal.

Contacts presse

---

*Alice Dalla Costa / Salomé Blum-Aferiat*

+33 6 21 81 07 95 / +33 1 56 03 12 78

[alice.dalla-costa@bcw-global.com](mailto:alice.dalla-costa@bcw-global.com) / [salome.blum-aferiat@bcw-global.com](mailto:salome.blum-aferiat@bcw-global.com)

*A propos de Bridor*

***Leader dans la fabrication de produits de boulangerie surgelés premium, Bridor conjugue savoir-faire boulanger et excellence industrielle depuis plus de 30 ans pour proposer des produits de haute qualité, inspirés des cultures boulangères du monde dans plus de 100 pays à travers le monde. Bridor collabore avec les Meilleurs Ouvriers de France depuis de nombreuses années. L'entreprise a notamment développé une gamme complète de pains avec Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France Boulanger. Depuis 2021, Bridor collabore avec la Maison Pierre Hermé Paris, avec laquelle elle a développé une gamme de Viennoiseries d'Exception élaborées avec des matières premières de qualité exceptionnelle.***

**Chiffres-clés**

- ***CA 2019 : 800 millions d'euros***
- ***2 500 collaborateurs***
- ***Présence dans plus de 100 pays***
- ***9 sites de production***
- ***4 Milliards de produits fabriqués par an***

