

Prix de l'Innovation Corporate French Gourmet Food

C'est en présentiel que les huit candidats qui postulaient pour ce prix ont pu être reçus le 14 juin, dans l'un des salons du Pavillon Gabriel par le jury présidé par Patrice Jacquelin, président de French Gourmet Food.

"Ce prix, a déclaré Patrice Jacquelin au micro de Loïc Ballet, c'est celui d'entrepreneurs qui jugent, qui récompensent l'innovation marché dans une approche globale et durable. Les valeurs prises en compte : l'innovation marché, la démarche de l'entrepreneur et l'aspect économique. Un prix est également unique par sa dotation qui est un engagement important et personnel de la part de chefs d'entreprises prestigieux et reconnus : celui de prendre le temps de conseiller le lauréat sur sa stratégie de développement. Dans un premier temps avec l'analyse du président de French Gourmet Food, Patrice Jacquelin.

Ensuite avec le chef d'entreprise qui, dans l'équipe de French Gourmet Food, sera le plus à même d'apporter une réponse aux problématiques de l'entreprise lauréate.

INFORMATIONS COMMERCIALES

PÂTE À TARTINER CAMEL - PRALINÉ NOISETTE LORLUT CAMELS



À déguster sur des gaufres, des crêpes ou encore pour accompagner une poêlée de pommes ou aromatiser un lait... Laissez-vous transporter par cette texture ultra-fondante et ce mélange harmonieux alliant l'authenticité du caramel au fondant d'une ganache. Cette recette est le résultat

d'un élan de générosité. Un léger grain craquant de caramel et de noisette amène à une dégustation très gourmande ! Sa composition : du sucre et du sirop de glucose jusque cuisson à souhait, additionnée de crème, complétée de chocolat de grande qualité, de beurre frais, de beurre de cacao, de sel de Guérande et de praliné noisette. La production est artisanale.

CONTACT. LORLUT CAMELS
www.lorlut-cameles.fr

Tél. 07 50 54 63 12 - contact@lorlut-cameles.fr



PRIX DE L'INNOVATION CORPORATE 2021 : LORLUT CAMELS

Installé dans sa terre natale en Auvergne, cet artisan créateur conçoit et fabrique des

caramels fondants avec des ingrédients de haute qualité. "Ce chef d'entreprise a su s'entourer de compétences nouvelles à chaque étape de son développement et ce faisant, il a commencé à écrire une histoire extraordinaire, a dit de lui Patrice Jacquelin."

www.lorlut-cameles.fr



COUP DE CŒUR DU JURY : ABSOLUTHÉ

Absoluthé, ce sont des thés et des infusions biologiques finement moulus et solubles dans l'eau :

un nouveau rituel de dégustation du thé. "Notre jury a pensé qu'il n'y avait rien de plus beau en termes d'innovation que d'évangéliser un marché avec une innovation de rupture. Et celle-ci est particulièrement belle."

www.absoluthe.fr