



# CHEF'S INSPIRATION

JANVIER FÉVRIER MARS 2020



**La Lorraine**  
*Baking passion*

**EXTRA NEWS**  
P.10

## PANESCO DÉBARQUE SUR LA TOILE

Découvrez notre tout nouveau  
site web

## COFFEEPAIRING

L'accompagnement idéal qui  
rehaussera les 5 cafés les plus  
populaires

## APRÈS LE FLOWER POWER, PLACE AU SEED POWER !

Deux plats qui font la part belle  
au bun Multi Seed'r

# PANESCO débarque sur la toile

Tous les trois mois, Chef's Inspiration vous propose les tendances du moment et une bonne dose d'inspiration. Cependant, nous voulons tenir nos chefs au courant des derniers produits et tendances du monde de la boulangerie tout au long de l'année.

C'est pourquoi nous avons décidé d'étendre notre présence en ligne. Ce numéro est donc à la fois un adieu et une invitation à notre grande pendaïson de crémaillère virtuelle. Surfez vite sur [panesco.com](http://panesco.com) pour découvrir notre tout nouveau site web. Bienvenue !



Ce numéro est donc à la fois un adieu et une invitation à notre grande pendaïson de crémaillère virtuelle.

## Grande entrée

Sur la page d'accueil, vous trouverez immédiatement un aperçu clair des principaux éléments. Cliquez directement sur l'une des quatre catégories principales de produits PANESCO ou parcourez les articles et recettes pour déboucher des idées innovantes pour votre menu ou votre établissement.

## Le clan PANESCO au grand complet

Pour un aperçu de l'assortiment complet, il vous suffit de consulter la page des produits. Nos articles y sont répartis de façon pratique entre les groupes viennoiserie, pâtisserie, boulangerie et plaisirs salés. Vous y trouverez rapidement le produit que vous cherchez, et pourrez même découvrir des nouveautés de la même catégorie. Vous avez des critères de recherche particuliers ?

Les filtres dans la colonne de gauche vous permettent de choisir la méthode de cuisson, la fiche des allergènes et les tendances. Sous chaque produit, vous trouverez une fiche technique détaillée et un aperçu des recettes imaginées par nos chefs en fonction de votre sélection.



5001847 Chocolate Raspberry Dream Cake



## Inspiration sur mesure

Envie de créer en toute liberté ? Surfez sur la page « Inspiration » et laissez-vous séduire par les combinaisons de saveurs et de couleurs les plus irrésistibles. Des mini tartes Tatin au boudin noir aux burgers de betterave multigrains, en passant par le pain perdu au fromage bleu. Pour un aperçu des grandes tendances, consultez les lignes conçues par PANESCO et les articles de blog mensuels, qui contiennent de délicieuses infos tout droit sorties de la cuisine.

## Nouveautés croustillantes

Vous connaissez notre offre sur le bout des doigts et attendez surtout les dernières créations avec impatience ? Dans Actualité, vous trouverez les dernières nouveautés disponibles afin de rehausser votre menu. Un peu plus loin, vous trouverez un aperçu des promotions pour lesquelles La Lorraine et PANESCO ont uni leurs forces. Avec le nouveau site de PANESCO, chaque jour devient une fête !



5001800, 5001801, 5001802 Crystal Rolls



## #creatingawow

On mange avant tout avec les yeux, c'est pourquoi nous avons décidé de créer le compte Instagram PANESCO. Vous ne les suivez pas encore ? N'attendez plus ! Sous le hashtag #creatingawow, vous découvrirez en avant-première les créations inspirantes de nos meilleurs chefs et nos nouveaux produits. Partagez vos propres créations avec ce même hashtag et épatez-nous avec vos chefs-d'œuvre.

**NEW**

# 5 accords mets et café, pour deux fois plus de plaisir

Si le Belge a une brique dans le ventre, il aime surtout la recouvrir d'une bonne tasse de café. Il en consomme, plus exactement, quelque 19,5 millions de tasses par jour. L'arrivée du grand thermos a ouvert la voie au café sur mesure : chacun peut désormais savourer une dose individuelle de sa fève préférée. Pour les découvertes de ce genre, rien de tel qu'un café-bar.

Servez-y des plaisirs sucrés parfaitement assortis et marquez deux fois plus de points : avec la gamme Treat Your Coffee de PANESCO et d'autres classiques sucrés, vous régalez vos clients en fournissant un minimum d'efforts. Nous vous guidons dans l'univers du café en vous proposant l'accompagnement idéal qui rehaussera les 5 cafés les plus populaires.

## 1 Ciao cappuccino !

En Italie, la dose matinale de caféine s'accompagne depuis longtemps d'un délicieux croissant fourré. Les mini croissants avec 25 % de beurre sont un clin d'œil ludique au petit déjeuner, mais ils plaisent tout autant durant l'après-midi. Envie d'un peu plus de consistance ? Optez pour une délicieuse vanille cream bar : une viennoiserie fourrée d'une savoureuse crème à la vanille.

5000648 Mini Croissant Au Beurre

## 2 Extra ! Extra ! Espresso !

La riche saveur du chocolat noir accompagne parfaitement la puissance d'un shot d'espresso. Tandis que les brownies double chocolat vous offrent un goût intense et renversant, le brownie choc noisette est légèrement plus complexe : la noisette qui garnit le brownie souligne le goût et les arômes torréfiés de l'espresso, aux notes subtiles de noix.

5000330 Brownie Double Choc

## 3 La la latte

La cannelle est une épice qui, tout comme le lait chaud, gagne en popularité chaque hiver. Pour beaucoup, son parfum incarne Noël et le confort hivernal. Une part de tarte aux pommes normande ou un muffin pomme citron, tous deux délicieusement relevés par des notes de cannelles, se marient parfaitement au goût chaleureux d'un latte. Du reste, saviez-vous que la cannelle possède plusieurs vertus médicinales, dont un effet chauffant ? Il ne s'agit donc pas d'un péché gourmand, mais d'une douce bénédiction !

## 4 Le célèbre americano

Pour que les clients de votre établissement puissent profiter pleinement de ce grand classique, accompagnez-le d'un bon cookie. Optez pour un red velvet cookie pour la jouer 100 % USA, et — pour rester dans le thème — misez sur un cookie aux pépites de chocolat sans gluten pour vos clients intolérants. Deux biscuits délicieusement croquants à tremper dans le café.

5001775 Black & White Cookie  
5001774 Red Velvet Cookie  
5001436 Gluten-Free Choc Chip Cookie

## 5 De mmmochaccino

Les amateurs de mocaccino sont forcément d'incorrigibles gourmands. Faites-leur plaisir en accompagnant leur boisson d'un mini éclair au chocolat ou d'une profiterole caramel. Une bouchée divine de crème et de chocolat ou de caramel... Plaisir garanti !

5000110 Mini Eclair Vanilla Chocolate  
5001495 Profiterole Caramel

**NEW**

# Après le Flower Power , place au Seed Power !

Si la tendance végétale fait chaque jour de nouveaux adeptes, le nouveau bun Multi Seed'r (5001840) séduira également ceux qui aspirent simplement à une alimentation saine et variée. Un petit pain qui déborde d'énergie, fabriqué sans farine ni levure et composé exclusivement de graines. Le mélange de graines de tournesol, de lin, de chia et de flocons d'avoine confère à ce pain riche en protéines, fibres, vitamines et minéraux un goût complexe.

La base idéale pour un burger végétarien et un support de choix pour un plat raffiné. Il suffit de faire griller ou de réchauffer brièvement le pain pour faire pleinement ressortir le goût des graines.

Voici deux plats qui font la part belle au bun Multi Seed'r et remporteront tous les suffrages sur votre menu.



## Recette : Burger de potiron

**Ingrédients :** bun Multi Seed'r, potiron, oignon, ail, parmesan, chapelure, chicon, mélange de champignons des bois et ketchup

**Préparation :** coupez le potiron, l'oignon et l'ail en morceaux et laissez rôtir au four pendant environ 20 minutes. Laissez refroidir et mélangez avec le parmesan et la chapelure. Mixez le tout à l'aide d'un mixeur manuel pour obtenir une purée épaisse, et ajoutez poivre et sel. Formez les hamburgers et faites-les frire des deux côtés dans une poêle, tout en faisant caraméliser le chicon et les champignons. Coupez le bun Multi Seed'r en deux et passez-le brièvement au four. Empilez tous les ingrédients dans le pain en terminant par un trait de ketchup.

Un petit pain qui déborde d'énergie, fabriqué sans farine ni levure et composé exclusivement de graines. Le mélange de graines de tournesol, de lin, de chia et de flocons d'avoine confère à ce pain riche en protéines, fibres, vitamines et minéraux un goût complexe.



## Recette : Toast au falafel

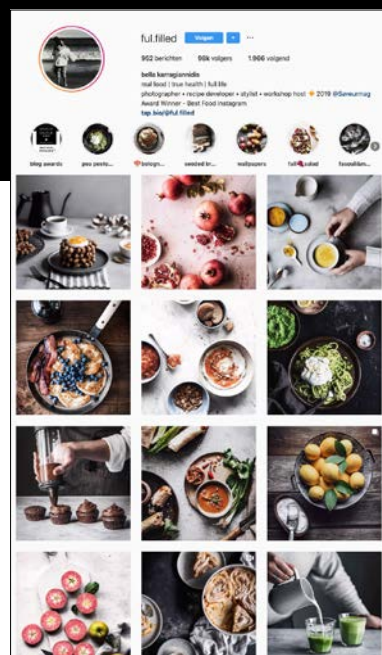
**Ingrédients :** bun Multi Seed'r, burger de légumes et falafel, mélange de champignons des bois, salsifis frais, échalotes, ail et oignon vert

**Préparation :** coupez le bun Multi Seed'r en quatre tranches, et faites-les griller au four ou au grille-pain. Cuisez le burger de légumes et falafel et découpez-le grossièrement en dés. Faites ensuite revenir le mélange de champignons avec les échalotes finalement hachées, l'oignon vert et l'ail dans de l'huile d'olive. Nettoyez les salsifis et confectionnez de longues lanières à l'aide d'un économe. Faites frire les lanières à 150°C, puis séchez-les dans du papier absorbant. Disposez joliment le tout sur une assiette.



## WHAT'S THE WOW

Tendances incontournables et nouveautés inspirantes.



## L'Afrique de l'Ouest dans l'assiette

Elle fera fureur en 2020 : il s'agit de la gastronomie ouest-africaine. Cette région se compose de 16 pays, dont le Ghana, le Mali, le Sénégal et le Bénin. Il existe bien sûr des différences locales, mais dans l'ensemble, cette cuisine se caractérise par des plats très épicés à base de tomate, d'oignon et de chili — soit l'équivalent de la mirepoix française. L'histoire riche et tumultueuse de la région a donné naissance à une cuisine aux influences arabes, sud-américaines, asiatiques et européennes, caractérisée par des ingrédients comme le gombo, le maïs, le millet, l'huile de palme, le riz et le tamarin.

## À suivre : ful.filled

ful.filled, c'est la conception numérique de la vie selon Bella Karragiannidis et son mari grec. Une philosophie axée sur l'authenticité : des saveurs pures, des ingrédients naturels et des plats qui nourrissent à la fois le corps et l'esprit. La page Instagram de ful.filled est la vitrine virtuelle du travail culinaire, stylistique et photographique de Bella. En plus de gérer ce compte, elle organise des ateliers de cuisine et de photographie. Avec son goût pour les couleurs, les contrastes et les détails, Bella continue de compléter sa collection époustouflante de plats dans lesquels mère nature, source absolue d'inspiration, est omniprésente.

## La révolution du menu enfant

Si nous faisons la grimace, enfants, lorsqu'il s'agissait de devoir manger une olive, la progéniture de la génération Y compte quant à elle de véritables mini foodies. Ils ne tolèrent pas seulement les spaghettis, mais raffolent aussi des sushis, burgers indiens et poke bowls de papa et maman. Les menus traditionnels pour enfants font donc peu à peu peau neuve : finis les bâtonnets de poisson industriels, et place aux filets de saumon en croûte de panko et chicken nuggets bio accompagnés de pâtes de lentilles.

# PROMO'S

Promotion sur les inspirations : découvrez nos promotions temporaires.  
Non cumulable avec d'autres promotions.

### PROMO JANVIER

- 10%

2104532

Kaiser roll



### PROMO JANVIER

- 20%

5001591

Pain au chocolat au beurre royal



### PROMO FEVRIER

- 10%

5001483

Barra baston 155



### PROMO FEVRIER

- 20%

5000574

Choc Chip Cookie



### PROMO MARS

- 10%

5000688

Miller loaf



### PROMO MARS

- 15%

5001857 5001858

Artisan twist white

Artisan twist multigrain



### PROMO MARS

- 20%

5000648

Mini croissant au beurre



**Vous avez croisé une promo intéressante ? Prenez alors contact avec votre représentant :**

#### West-Vlaanderen

Hein Dubaere: +32 (0)497 97 00 47  
Reno Reybrouck: +32 (0)490 65 79 85

#### Oost-Vlaanderen

Kris Van Seymourtier: +32 (0)498 90 80 24  
Jurgen Claus: +32 (0)477 49 43 92

#### Antwerpen

Claire Lodewick: +32 (0)468 28 89 00  
Hadewig Otte: +32 (0)498 18 71 29

#### Limburg & Kempen

Danny Renders: +32 (0)498 90 44 86  
Jos De Witz: +32 (0)473 71 33 99

#### Vlaams-Brabant, Brussel/Bruxelles & le Brabant wallon

Annelies Erard: +32 (0)495 33 42 35  
Philippe Massuy: +32 (0)494 50 20 52  
Gunter De Roey: +32 (0)490 65 81 21  
Sofie Mariman: +32 (0) 474 72 18 16

#### Le Hainaut

Pierre Osaer: +32 (0)494 50 20 53

#### Liège, Grand-Duché Luxembourg

Pierre Mertens: +32 (0)491 34 33 68

#### Namur, Luxembourg, Grand-Duché Luxembourg

Denis Franco: +32 (0)479 27 12 83

## Croissants fourrés à l'abricot ou à la fraise

Prolongez indéfiniment l'été avec ces croissants fourrés. Plongez dans vos souvenirs de vacances grâce à une viennoiserie croustillante et fruitée, et laissez le goût chaud des fraises ou des abricots vous emporter vers la douce France. Un rayon de soleil en bouche, tout au long de l'année.

Saviez-vous que ces croissants fourrés ne contiennent aucun produit d'origine animale ? Vous pouvez donc tout à fait les proposer à vos clients végétaliens.

**4206122** CROISSANT FOURRÉ FRAISES PAC (VEGAN)  
**4206123** CROISSANT FOURRÉ ABRICOTS PAC (VEGAN)  
 \* 40' □ 180°C 🍳 180°C ⌚ 12' - 16'

## Le pain saucisse existe depuis 30 ans !

Le pain saucisse de La Lorraine souffle ses 30 bougies. Les années passent, mais ce snack chaud reste extrêmement populaire dans notre pays.

L'année 2020 sera placée sous le signe de la fête pour le pain saucisse, une fête que nous célébrerons en lançant un nouveau produit. Envie d'en savoir plus ? Surveillez attentivement notre site Web, ou contactez votre représentant pour plus d'informations ! De plus, nous mettrons le pain saucisse classique à l'honneur avec du nouveau matériel POS pour les points de vente et un concours ludique pour nos clients.

**2504280** PAIN SAUCISSE PAC  
 \* 30' □ 170°C 🍳 170°C ⌚ 30' - 32'

## Ne ratez pas nos promotions !

Superpromos

janvier



**-10%** **2504280** PAIN SAUCISSE PAC  
 \* 30' □ 170°C 🍳 170°C ⌚ 30' - 32'



**-15%** **4208336** SNACK FROMAGE & JAMBON PAC  
 \* 30' □ 170°C 🍳 170°C ⌚ 13' - 16'



**-20%** **2204117** CROISSANT DROIT AU BEURRE PAC  
 \* 30' □ 200°C 🍳 170°C ⌚ 17' - 19'

février



**-10%** **4007101** PAIN TOAST BLANC PRÉ-EMBALLÉ 11X11CM  
 \* 90'-120'



**-15%** **4206123** CROISSANT FOURRÉ ABRICOTS PAC (VEGAN) **4206122** CROISSANT FOURRÉ FRAISES PAC (VEGAN)  
 \* 40' □ 185°C 🍳 170°C ⌚ 17' - 19'



**-20%** **2204206** PAIN AU CHOCOLAT-CRÈME AU BEURRE PAC  
 \* 30' □ 200°C 🍳 170°C ⌚ 17' - 19'

mars



**-10%** **2103853** PAN BAGNAT MULTI LARGE TS  
 \* 15'



**-20%** **2104444** COUQUE AU BEURRE AUX RAISINS PAC  
 \* 60' □ 200°C 🍳 170°C ⌚ 17' - 19'



**La Lorraine**  
 Baking passion



TOUR DU MONDE

# BOMBAY BUSINESS

Dans un monde où l'Est et l'Ouest se confondent chaque jour un peu plus, les frontières gastronomiques sont plus ouvertes que jamais. Laissez-vous séduire par la fusion extravagante de la gamme Bombay Business et rehaussez votre créativité grâce aux couleurs et saveurs indiennes.

Si la cuisine de rue gagne en popularité depuis quelque temps, les mets épicés de la cuisine indienne étaient jusqu'à présent soit des plats gras à emporter, soit le paradis caché des foodies. Aujourd'hui, la gastronomie indienne s'ouvre au monde. Ou plutôt : le monde pose sur elle un regard nouveau. Les spécialités de ce pays d'Asie du Sud sont de plus en plus répandues et s'invitent désormais dans les plus grands festivals de notre pays.

Il est impossible de résumer toute la cuisine indienne. Les différences régionales sont grandes — du piment du Rajasthan à la noix de coco du Kerala — mais toujours pleines de saveurs. La superposition d'épices permet d'adapter très facilement la gastronomie indienne à notre palais belge, mais aussi, inversement, d'intégrer toutes les couleurs de la cuisine indienne à un plat traditionnel pour l'envelopper d'un délicieux parfum bollywoodien. Que diriez-vous, par exemple, d'un burger américain classique aux saveurs exotiques de mangue, garam masala et noix de coco grillée ? Ou un curry doux de chicons accompagné de pain plat suédois au lieu du naan traditionnel ? Laissez libre cours à vos papilles et osez la couleur, l'aventure et une pointe d'extravagance.

Utilisez le meilleur pain pour votre Bombay Burger délicieux :



5001601 Premium multigrain brioche round 85



2104377 Brioche bun pre-sliced 85



5000416 Vikingbröd Round



**La Lorraine**  
BAKERY GROUP

Depuis 80 ans déjà, La Lorraine Bakery Group propose des produits de boulangerie de qualité en visant comme objectif ultime la satisfaction de ses clients et des consommateurs. Cette passion, nous voulons la partager avec vous. Notre assortiment, riche et unique, se décline sous deux marques complémentaires : PANESCO et LA LORRAINE.



Rendre une large gamme de produits de boulangerie exceptionnels :  
**Creating a wow.**

**La Lorraine**  
*Baking passion*

Proposer des classiques accessibles et d'excellente qualité sous la devise  
**Baking passion.**