

¡Hola Gourmets 09!

Empresas francesas participantes

2	ALBERT MENES S.A.
4	AQUITAINE SPECIALITES
6	CAVIARWORLD
8	CHAMPADOR
10	CHAMPILOIRE SA
12	CIBELE
14	CONFISERIE BONTE PINSON
16	CONFISERIE DE MEDICIS
18	EDOUARD ET FILS
20	ELVIR SAS
22	EUROGOUT SARL
24	FOUCTEAU SAS
26	FROMI - France SARL
28	GOURMET and CO.
30	Guy LESUEUR
32	HORIZONS INTERNATIONAL EXPLORATION
34	JEAN D'ALOS
36	LES FERMIERS OCCITANS
38	LINEA SARL
40	MADELEINES BIJOU
42	POLE SUD / La Compagnie des Desserts
44	VERDIER SARL
46	VITAGERMINE
48	AAPRA



ALBERT MENES S.A

Dirección: **16 Bd Jean Jaurès**
Código postal: **92113**
Ciudad: **CLICHY**
Tel: **+33 1 47 15 53 00** • Fax: **+33 1 47 37 13 80**
Web: **www.albertmenes.fr**



Nombre del participante: **Jean Charles REY**
Cargo: **Responsable exportación**
E-mail: **jcrey@albertmenes.fr**
Teléfono móvil: **+33 6 22 01 77 24**
Idiomas hablados: **Inglés, Francés**

Actividad de la empresa

Empresa familiar especializada en la distribución de productos de alta gama con un concepto único: « poner al alcance de todos, los productos de calidad fabricados por los productores- artesanos, cuya destreza se transmite de padres a hijos ». Dispone de una gama amplia de 380 productos, que le han permitido posicionarse como marca de confianza y de calidad, así como haber creado un packaging original y atractivo. Albert MENES está presente en todos los canales de la Distribución: una tienda show-room en París, un sitio Internet, y a través de redes de distribución internacionales.

Cifras claves

Volumen de negocios: 23 millones €
Cuota de las exportaciones en el volumen de negocios: 2 %
Países de exportación: Alemania, Austria, Bélgica, Luxemburgo, Inglaterra, Grecia, Italia, Suecia, Portugal, Polonia, Rusia, Japón, Arabia Saudita, China, Singapur
Número de empleados: 50

Referencias

Provera Belgique, Cora Luxembourg, Central de compras del Parlamento Europeo, Galeries Lafayette Berlin, Kataoka, Abwa Est, Euraco, IAEA, Marco Carreiro Comercio, Julius Meinl, Alois Dallmayr etc...

Productos

2/3

Una gama ideal para la degustación de productos alimentarios selectos en cualquier momento del día. 380 referencias repartidas en 6 temas: desayuno (100 referencias); aperitivo (40 referencias); comida (115 referencias); "La Caravane des Epices" (71 referencias); "La Corne d'or" (23 Referencias); frutos secos. Una Oferta variada que incluye productos de múltiples regiones y países y que implican la experiencia de todos los oficios del paladar.



ALBERT MENES S.A



AQUITAINE SPÉCIALITÉS

Dirección: **97 Avenue de Techenev**
Código postal: **33370**
Ciudad: **ARTIGUES PRES BORDEAUX**
Tel: **+33 5 56 74 71 30** • Fax: **+33 5 56 74 98 89**
Web: **www.aquitaine-specialites.fr**



Nombre del participante: **Philippe DUBOURG**
Cargo: **Representante**
E-mail: **philippe.dubourg@avosmarques.es**
Teléfono móvil: **+34 6 99 30 44 77**
Idiomas hablados: **Español, Francés**

Actividad de la empresa

Creada en 1993 por el Sr. LUSSAUT, AQUITAINE SPÉCIALITÉS es especialista en la fabricación de CANELÉ de Burdeos. Hasta 2003, la producción se realizaba de manera artesanal. Desde entonces, para responder a la creciente demanda, la empresa optó por ampliar su unidad productiva e invertir en maquinaria de alta tecnología (con certificación ISO 22 000).

Cifras claves

Número de empleados: 40

Referencias

La gran distribución: CARREFOUR.
Mayoristas congelados: PICARD, HOLDER.

Productos

4/5

AQUITAINE SPÉCIALITÉS

Para adornar su escaparate, existen tres tamaños: grande, mediano y pequeño; así como su embalaje correspondiente.

El Canelé ultra fresco: comercializado a granel con una perennidad de 10 días (Confitería y Catering).

El Canelé fresco: en caja bajo atmósfera protectora con una caducidad de 30 días (Gran Distribución).

El Canelé congelado: envasado en un estuche (autoservicio sección congelados) y a granel (mayoristas y hostelería) con una caducidad de 12 meses.





CAVIARWORLD

Dirección: **Ribera del Sena s/n- Edificio Apot**

Código postal: **28042**

Ciudad: **MADRID**

Tel: **+34 656 83 10 00**

Web: **www.caviarworld.net**



Nombre del participante: **Patrick CHÈNE**

Cargo: **Socio apoderado**

E-mail: **patrice@caviarworld.net**

Teléfono móvil: **+34 656 83 10 00**

Idiomas hablados: **Español, Francés, Inglés**

Actividad de la empresa

Entre 1920 y 1950, el Caviar se producía tradicionalmente en Aquitania (Francia). Este producto provenía de la captura de esturiones salvajes cerca de Burdeos. En esos tiempos, los "Acipenser Sturio" producían 5 toneladas de caviar al año.

Hoy en día, la desaparición de esturiones ha conducido a CAVIARWORLD a producir caviar de la especie Siberia, el "Acipenser Baeri". Gracias a numerosos años de investigación, la compañía bordelesa ofrece un caviar de Aquitania de calidad excepcional: el caviar ROYAL BAIKAL.

CAVIARWORLD es una empresa española, dirigida por un grupo de apasionados por este producto exclusivo, cuyo objetivo principal es el de importar y dar a conocer en España el caviar de primera calidad, elaborado en condiciones ecológicas y de higiene óptimas.

Cifras claves

Países de exportación: España

Referencias

Restaurantes en Madrid: ZALACAIN, ZARANDA, Sergi AROLA, ARCE, LARAY, Martin BERASATEGUI Lasarte-Oria, ENRICH La Moraleja Madrid, El Almirez, La PIÑERA, SACHA. Además del Hotel Intercontinental y los profesionales del Catering EMBASSY Madrid, GOLD GOURMET Madrid, LAVINIA.

Así como el hotel SANTA CATALINA de las Palmas y Economato comunidades Madrid.

Productos

6/7

El envasado del caviar se realiza tras la captura de los esturiones, directamente en su piscifactoría de Aquitania (Francia). Cumplen las condiciones de higiene impuestas por el sistema de Análisis de Peligros y Puntos críticos de control (HACCP).

Se encuentra disponible en latas de 50, 100, 200 y 500 grs.

La fecha límite de consumo del caviar es de 6 meses, a partir de la fecha de producción. CAVIARWORLD distribuye su producto en toda España.

CAVIARWORLD





CHAMPADOR

Dirección: **Avenue Jean Ducourtieux**
Código postal: **24530**
Ciudad: **CHAMPAGNAC DE BELAIR**
Tel: **+33 5 53 02 63 63** • Fax: **+33 5 53 54 20 93**
Web: **www.champador.com**



Nombre del participante: **Alain TEOT**
Cargo: **Presidente**
E-mail: **alain.teot@champador.fr**
Teléfono móvil: **+33 6 80 21 49 53**
Idiomas hablados: **Español, Francés, Inglés, Italiano...**

Actividad de la empresa

Situada en el corazón del "Périgord Vert" desde hace más de 40 años, CHAMPADOR crea y desarrolla una amplia gama de galletas, crackers y bases de preparación para pastelería. Todos estos productos se presentan listos para ser utilizados ("Ready-to-fill") y se dirigen principalmente a los sectores de la gran distribución, la restauración y el Cash & Carry, sea a través de su propia marca, sea la de sus distribuidores.

Dirigida por Alain TEOT y Michel BOSMANS, CHAMPADOR es líder en Francia, gracias a la calidad de sus productos. Es por lo que detenta una cuota de mercado del 48% en el sector de la restauración.

El profesionalismo, la flexibilidad y un servicio óptimo son los principales valores en los que se basa su experiencia y el control permanente de la calidad.

Cifras claves

Volumen de negocios: 43 millones €
Cuota de las exportaciones en el volumen de negocios: 15%
Países de exportación: 25 países como Benelux, España, Estados Unidos, Inglaterra, Italia.
Número de empleados: 225

Referencias

ASDA, AUCHAN, LECLERC, INTERMARCHÉ, POMONA, AL CAMPO.

Productos

8/9

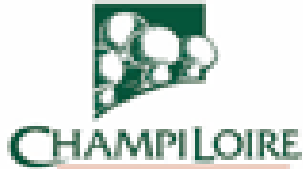
CHAMPADOR dispone de una unidad de producción de gran capacidad. Ha obtenido las certificaciones BRC, IFS, ISO 9001, ISO 14001 y AIB renovadas con regularidad. Así, la compañía ofrece, en distintos tamaños, una variada gama de productos tradicionales y originales. Gracias a los productos CHAMPADOR, se pueden apreciar distintas combinaciones de sabores dulces y salados, desde principio a fin de la comida.

Otras informaciones útiles:

Distribución restauración fuera del hogar en España por medio de PURATOS ESPAÑA (SILS, GIRONA).



CHAMPADOR



CHAMPILOIRE SA

Dirección: CHANTEMERLE BP 64
Código postal: 49400
Ciudad: SAUMUR
Tel: +33 2 41 40 44 29 • Fax: +33 2 41 40 44 92



Nombre de los participantes: **Nicolas JAUZION /
Béatrice OMICCIOLO**

Cargo: **Responsable Exportación GMS /
Responsable Exportación Food Service B to B**

E-Mail: **njauzion@francechampignon.fr /
bomicciolo@francechampignon.fr**

Teléfono móvil: **+33 6 82 80 31 47 /
+33 6 21 46 15 42**

Idiomas hablados: **Francés, Inglés, Portugués, Italiano,
Alemán**



Actividad de la empresa

Produce, transforma y comercializa setas: champiñones "de París" y setas silvestres preparadas en base a diferentes tecnologías: setas esterilizadas, congeladas, deshidratadas, pasteurizadas.

Cifras claves

Cuota de las exportaciones en el volumen de negocios: 20 %

Países de exportación: Unión Europea, África, Asia, América del Norte/Sur

Número de empleados: 1200

Referencias

Grupo Carrefour, Eurauchan, Sonae, Bonduelle, Priela, Marfrost, Casa Taradellas.

Productos

Gama de productos

- Setas naturales (enteras, en láminas gourmets, en miniaturas, en láminas) distintos tamaños, distintas tecnologías.
- Setas cocinadas (carbonara, milanés, normando, con perejil) en conservas de 400g y setas a la Griega en envases de 400g.
- Aperitivo Setas preparado a la manera provenzal, al pisto, al pimiento en latas.
- Cosecha de Sabores setas de París y setas comestibles, mizcalos o setas de ostra en conserva de 400g.
- Setas silvestres esterilizadas en tarros y deshidratados en tubos.
- Gama de setas ABRA con recetas dulces, saladas, en tarros.





CIBÈLE

Dirección: 65 – 67, Avenue de Lattre de Tassigny
Código postal: 18924
Ciudad: BOURGES
Tel: +33 2 48 21 83 50 • Fax: +33 2 48 21 82 86
Web: www.lentilleduberry.com



Nombre del participante: Cécile TAILLANDIER
Cargo: Responsable Comercial
E-mail: cibele@lentilleduberry.com
Teléfono móvil: +33 6 12 70 82 60
Idiomas: Inglés, nociones de Español, Francés

Actividad de la empresa

En 1994, CIBÈLE se crea como una asociación de apoyo a las Lentejas verdes del Berry, compuesta por una unidad de selección y otra de empaquetado. El origen argilo-calcáreo de la tierra donde crecen hace que las lentejas verdes posean un sabor suave e incomparable de castaña.

Hoy en día, CIBÈLE agrupa al conjunto de productores, y gracias a su ayuda, las Lentejas verdes del Berry, gran producto regional, son cada día más conocidas.

Cifras claves

Volumen de negocios: 770 000 €

Cuota de las exportaciones en el volumen de negocios: 4 %

Países de exportación: Estados Unidos, España, Alemania y Dinamarca.

Número de empleados: 3

Productos

12/13

CIBÉLE

CIBÉLE comercializa las Lentejas verdes del Berry en diferentes formatos con el fin de adaptarse a las necesidades del cliente. Disponible en paquete de tela, plástico o cartón, de 500gr a 5 o 10Kg. Así mismo, y para la realización de cualquier receta, es disponible la harina de lenteja (500gr, 5 y 10 Kg).

Existen formatos más grandes para necesidades industriales.

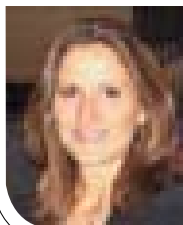
Todos los productos han obtenido los certificados de calidad "Label Rouge" e IGP. La variedad cultivada es la "ancia", una lenteja verde.





CONFISERIE BONTÉ PINSON

Dirección: 22 Rue du Coutelier
Código postal: 44800
Ciudad: SAINT HERBLAIN
Tel: +33 2 40 92 16 16 • Fax: +33 2 28 03 05 07
Web: www.bonbonpinson.com / www.confiseriebonte.com



Nombre del participante: **Line VIGUIÉ**
Cargo: **Responsable exportación**
E-mail: l.viguie@confiserie-bp.com
Teléfono móvil: +33 6 31 12 01 58
Idiomas: **Inglés, Francés, nociones de Español**

Actividad de la empresa

Desde 1860, cuatro generaciones de la familia Bonté se han sucedido en la dirección de la confitería familiar, con el fin de perpetuar su destreza en recetas tradicionales. Año tras año, esta empresa ha sabido conservar su autenticidad y calidad. Estos valores le han otorgado una gran fama no sólo en Nantes, donde están ubicados, sino también mucho más lejos. Desde hace poco tiempo, BONTÉ se ha asociado con otra confitería tradicional de gran renombre, PINSON, creada en 1895. Juntos, ofrecen una larga gama de caramelos de sabores variados, que les ha convertido en los especialistas del caramelo de azúcar quemado a la antigua.

Cifras claves

Volumen de negocios: 2.8 millones €
Cuota de las exportaciones en el volumen de negocios: 5 %
Países de exportación: Europa, Estados Unidos, Canadá, China, Japón, los Emiratos Árabes Unidos.
Número de empleados: 21

Referencias

Club del Gourmet (PORTUGAL: El Corte Inglés); John Lewis Food Hall (LONDRES); La Grande Épicerie (PARÍS); Harvey Nichols (DUBAI); Seijo Ishii (JAPÓN).

Productos

14/15

Gama BONTÉ:

- Colección de 11 pequeñas bomboneras de 100g – caramelos.
- Colección de joyeros de 100g y 250g – combinaciones de caramelos rellenos y envueltos.

Gama PINSON:

- Colección de 11 caramelos estilo vidrio – entre 130 y 200g de caramelos.
- Colección de cajas – combinaciones de 250g.
- Estuche estilo Chupachus – 150g caramelo y 150g frutas.



Confiserie Bonté Pinson



CONFISERIE DE MEDICIS

Dirección: 14 Avenue Godefroy Cavaignac - BP 480
Código postal: 94104
Ciudad: SAINT-MAUR CEDEX
Tel: +33 1 48 83 44 81 • Fax: +33 1 48 89 47 66
Web: www.medicis.fr



Nombre del participante: **Ann QUERON**
Cargo: **Responsable exportación**
E-mail: a.queron@medicis.fr
Idiomas hablados: **Francés, Inglés**

Actividad de la empresa

UN TOQUE FRANCES PARA DULCES REGALOS

MEDICIS es el líder francés en confitería, especializado en el proceso de capa de chocolate y azúcar de confiterías. Tiene una producción que representa 750 toneladas al año.

Utilizamos recetas tradicionales y materias primas de alta calidad para confeccionar nuestros productos innovadores.

- Kosher Beth Din, certificación de Paris
- Etiqueta privada disponible bajo solicitud.

Cifras claves

Volumen de negocios: 7.6 millones €

Cuota de las exportaciones en el volumen de negocios: 15 %

Países de exportación: Europa - Estados Unidos - Oriente medio - Japón

Número de empleados: 47

Productos

16/17

Peladillas de almendra clásicas (almendras azucaradas)

Receta "Finura extrema": Almendras cubiertas de azúcar con sabor a vainilla.

Peladillas chocolate

7 recetas de almendras tostadas cubiertas de Gianduja, crema de turrón, capuchino, caramelo, chocolate de leche, chocolate negro o chocolate negro y de leche mezclados.

Galets Lorenzo

Almendras tostadas con capa de Gianduja y cubiertas con una fina capa de azúcar de color. Disponible en 12 colores diferentes.

Pequeños corazones de chocolate de leche

Chocolate de leche en forma de corazón cubierto con una capa fina de azúcar de color. Son más de 1000 trozos por kg. Disponible en 10 colores diferentes.

Peladillas Chocolate decoración

Chocolate negro (70 % de cacao) con forma de almendra, cubierto por una capa fina de azúcar de color. 300 peladillas/kg. Disponibles en 23 colores diferentes.





ÉDOUARD ET FILS

Dirección: **Z.I de JAULA**
Código postal: **97129**
Ciudad: **LAMENTIN Guadalupe (Francia ultramar)**
Tel: **(+590) (0) 590 28 39 29** • Fax: **(+590) (0) 590 28 39 22**
Web: **www.cafe-edouard.fr**



Nombre del participante: **Laurie ÉDOUARD**
Cargo: **Responsable Exportación**
E-mail: **laurie_edouard@hotmail.com**
Teléfono móvil: **+33 6 79 05 11 21**
Idiomas hablados: **Español, Francés, Inglés**

Actividad de la empresa

Tostador de cafés selectos desde 1955, CAFÉS ÉDOUARD son líderes en el mercado de Guadalupe, gracias a la calidad de su gama de productos que aúnan tradición y modernismo al mismo tiempo.

Pioneros en su sector, CAFÉS ÉDOUARD son los únicos en Guadalupe que proponen dosis ligeras y fuertes, así como café molido envasado al vacío, provisto de una válvula unidireccional para su máxima conservación.

Con el fin de responder idealmente a las necesidades de sus clientes, CAFÉ ÉDOUARD presenta una extensa variedad reconocida por su calidad constante.

Cifras claves

Volumen de negocios: 1.7 millones €

País de exportación: Francia.

Número de empleados: 10

Referencias

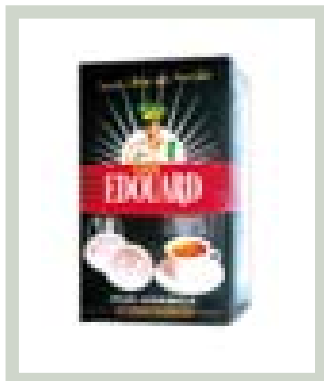
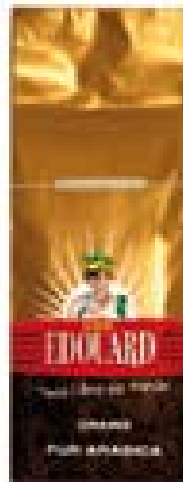
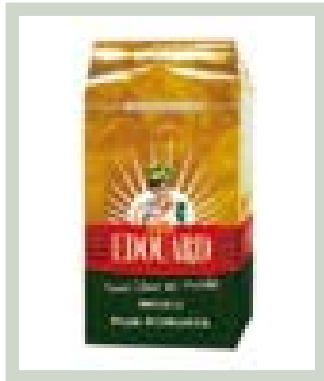
CARREFOUR, CORA, CHAMPION, HUIT À HUIT, SUPER U, HYPER U....

Productos

18/19

EDOUARD ET FILS

- **La Mezcla Tradición:** mezcla de "Robusta" y de "Arabica". Líder de la gama, disponible en grano, molido, en dosis ligeras o fuertes; tanto para el gran público como para los profesionales.
- **El pura "Arabica":** Selección de "Arabicas" de grandes orígenes. Existe en los mismos formatos.
- **El pura "Robusta":** Sabor fuerte y acidulado. Únicamente molido.
- **El "Descafeinado":** Molido, y muy pronto en dosis ligeras.
- **El "Bonificado":** Su gran cosecha pura "Arabica" de origen guadalupeña. En grano o molido, envasado herméticamente.





ELVIR SAS

Dirección: **5 Rue Chantecoq**
Código postal: **92800**
Ciudad: **PUTEAUX**
Tel: **+33 1 46 43 61 15** • Fax: **+33 1 46 43 61 17**
Web: **www.thechefsweb.com**

Nombre del participante: **Vincent BOCHOT**
Cargo: **Director Desarrollo Comercial**
E-mail: **vincent.bochot@elvir.fr**
Teléfono móvil: **+33 6 08 80 85 01**
Idiomas hablados: **Español, Inglés, Alemán, Portugués, Francés**

Actividad de la empresa

Elle & Vire es una de las marcas líderes en Francia. Ofrece a los profesionales del Food Service una gama completa de productos de alta calidad y tecnicidad. Está presente en más de 120 países, y produce no sólo mantequilla, sino también nata, quesos y postres.

Elle & Vire es una referencia que acompaña a los restauradores, hosteleros, pasteleros y otros artesanos del paladar.

Proveedor oficial del "Bocuse d'Or", la marca colabora también estrechamente con las más grandes escuelas de cocina y de pastelería: El Instituto "Paul Bocuse", la escuela del gran chocolate "Valrhona", la escuela "Bellouet" y la de "Lenôtre" en Paris.

Cifras claves

Volumen de negocios: 420 millones €
Cuota de las exportaciones en el volumen de negocios: 33 %
Países de exportación: 120 países repartidos en los 5 continentes
Número de empleados: 520

Referencias

ACCOR – Hyatt – Carnival Cruise lines – LSG Numerosas cadenas de "casual dining" – Louvre Hotels.

Productos

20/21

ELVIR SAS

3 tipos de nata de alta calidad y adaptados a distintos usos profesionales:

- Nata líquida Excelencia 35.1 % ; medalla de oro en el concurso agrícola 2009.
- Nata cocción Excelencia 35.1 %.
- Nata cocción Ventaja 15 %.

Todos estos productos ofrecen resultados excepcionales y presentan una higiene irreprochable.

Una gama de 6 bases para postres, que ampliará infinitamente su menú de postres: Crema Catalana con sabor a vainilla de Madagascar, Crema Catalana con sabor a chocolate Valrhona, Panna Cotta, Sabayon, "Mousses y parfaits" (postres helados), Crema Inglesa.

Informaciones útiles

ELVIR tiene las certificaciones ISO 22000 e IFS.





EUROGOUT SARL

Dirección: 4, Boulevard d'Archimède

Código postal: 66200

Ciudad: ELNE

Tel: +33 4 68 22 86 74 • Fax: +33 4 68 22 86 75

Web: www.eurogout66.com



Nombre del participante: Jean-Pierre VELGHE

Cargo: Gerente

E-Mail: eurogout@wanadoo.fr

Teléfono móvil: +33 6 98 13 55 47

Idiomas hablados: Español, Francés

Actividad de la empresa

- Fabricamos y distribuimos productos en relación con el sector del aperitivo.
- Nuestras preparaciones para tostadas, aceitunas, frutos secos y especias están fabricados de manera artesanal.
- Trabajamos sin conservantes ni colorante añadidos.
- Nuestra amplia gama nos permite adaptarnos a nuestro interlocutor (tiendas gourmet, mayoristas, gran distribución).

Cifras claves

Volumen de negocios: 2 millones €

Cuota de las exportaciones en el volumen de negocios: 11 000 €

Países de exportación: Canadá

Número de empleados: 13

Productos

22/23

EUROGOUT SARL

Productos:

- Preparación para tostadas (Tapenade, también llamado olivada - pasta para untar de aceitunas negras y anchoas- Anchoiade - salsa elaborada a base de anchoas en salazón y a la que se mezcla con olivas machacadas, ajo - Delicia de tomate etc.)
- Aceitunas aliñadas
- Especias y preparaciones culinarias
- Frutos secos y aperitivos.

Envase:

- Venta por unidad al particular
- Adaptado a los profesionales de la industria agroalimentaria o de la venta al particular.

Informaciones útiles:

Se buscan socios distribuidores de tiendas gourmets y de la restauración.





FOUCTEAU SAS

Dirección: **Z.I. Le Fléchet**

Código postal: **49240**

Ciudad: **AVRILLE**

Tel: **+33 2 41 42 45 36** • Fax: **+33 2 41 42 32 88**



Nombre del participante: **Jean-Philippe MOISON**

Cargo: **Director comercial**

E-mail: **jp.moison@foucteau.fr**

Idiomas hablados: **Español, Francés, Inglés**

Actividad de la empresa

Pertenecientes al grupo POMANJOU, Foucteau y Pomone forman su unidad de pastelería elaborada.

Ambas están presentes en los principales mercados de la pastelería, tanto en Francia como en el extranjero: gran distribución panadería-pastelería, restauración y sector de congelados para el gran público (gran distribución, Freezer Center, Home service).

Tanto Foucteau como Pomone poseen una gran experiencia en el universo de la pastelería congelada.

El éxito de esta fusión han sido el conocimiento y la pasión por la fruta, originados por su relación con productores fruteros.

Cifras claves

Volumen de negocios: Foucteau 2008, 15 millones € - Pomone 2008, 6 millones €

Cuota de las exportaciones en el volumen de negocios: 3 %

Países de exportación: Bélgica, Eslovaquia, España, Francia (departamentos de ultramar), Portugal, República Checa.

Número de empleados: 110 (Foucteau) / 35 (Pomone)

Referencias

Carrefour, Système U, Intermarché, Leclerc, Courtepaile, Grupo ACCOR, Flunch, Metro, Makro.

Productos

24/25

Foucteau: Especializada en la confección de tartas de frutas o de chocolate (manzana, albaricoques, peras, ciruelas, mirabel, frambuesas, arándanos,...)

Pomone: Productos congelados artesanales, especialidades: Tarta Tatin, tarta fina, crumble, coulants gourmets (de chocolate, caramelo, café), pastel de cereza, financiers (mantecados).

Informaciones útiles

Gran capacidad de I&D: innovación y servicio personalizado.

Elaboración de productos bajo etiqueta/marca privada.

Obtención de la certificación IFS para las dos sociedades y BRC para la sociedad Foucteau.

FOUGTEAU SAS





FROMI-FRANCE SARL

Dirección: 6, rue de la Minoterie – BP 19
Código postal: 67016
Ciudad: STRASBOURG CEDEX
Tel: +49 7851 93 780 • Fax: +49 785 175 385
Web: www.fromi.com



Nombre del participante: François HURAUULT
Cargo: Responsable de ventas España / Portugal
E-mail: francois.hurault@fromi.com
Teléfono móvil: +34 647 77 37 11
Idiomas hablados: Español, Francés

Actividad de la empresa

FROMI es una empresa familiar independiente, fundada en 1969. La finalidad de esta sociedad es proteger los productos de origen y artesanales franceses y europeos; particularmente las especialidades queseras DOC (De Origen Controladas). Se enfoca, especialmente, hacia los quesos con leche cruda.

¿Cómo? Esta compañía promueve el desarrollo de nuevas especialidades. Primero, gracias a un servicio comercial competente. Segundo, con una promoción innovadora para aumentar las ventas. Luego, dispone de un departamento logístico y calidad eficiente y competitivo. Asimismo, los directivos movilizan sus recursos humanos para garantizar una presencia en los puntos de venta de referencia de los distintos distribuidores.

Cifras claves

Volumen de negocios: 68 millones €
Países de exportación: Europa, Asia, América
Número de empleados: 110

Referencias

- Gran distribución.
- Comercio especializado.
- Gastronomía.
- Canal ecológico.

Productos

26/27

FROMI-FRANCE SARL

Presentación de su gama de productos:

Cuota de las distintas redes:

- 45% de productos adaptados a los Comercios especializados.
- 42% de productos adaptados a la Gran Distribución.
- 10% de productos adaptados a la Gastronomía.
- 3% de productos adaptados a los Comercios BIO.

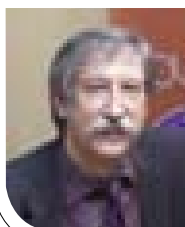
La gama de los quesos es muy variada: Queso de Roquefort, Comté, Queso de Brie, Morbier, Reblochon, Langres, Epoisse, Munster, Chaource, Queso de cabra.





GOURMET AND CO

Dirección: **Résidence Santa-Catalina**
Código postal: **20217**
Ciudad: **SAINT-FLORENT**
Tel: **+33 4 95 57 98 76** • Fax: **+33 4 95 35 22 74**



Nombre del participante: **Jean-Claude BOUSIGON**
Cargo: **Director**
E-mail: **jc.bousigon@wanadoo.fr**
Teléfono móvil: **+33 6 22 06 25 73**
Idiomas hablados: **Francés, Inglés**

Actividad de la empresa

GOURMET AND CO concibe y comercializa productos alimenticios de alta gama a base de frutas, asociando deleite y salud.

Ha desarrollado una gama de productos gourmets a base de ciruelas pasas, conocidas por sus excelentes cualidades gustativas ya que se producen en la región insular de Córcega y porque son ricas en antioxidantes.

Los productos se comercializan en tiendas de gourmet y de regalos de empresas.

Cifras claves

Volumen de negocios: 100 000 €

Cuota de las exportaciones en el volumen de negocios: 80 %

Países de exportación: Japón – Inglaterra – Bélgica

Número de empleados: 2

Productos

28/29

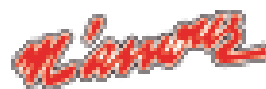
Gama de productos

- Ciruelas pasas de Córcega rellenas con aromas naturales de clementina.
- Crema de ciruelas pasas de Córcega con aromas naturales de clementina.
- Ciruelas pasas con vino de Patrimonio.
- Chutney con ciruelas pasas.
- Ciruelas pasas con aguardiente de Armagnac Napoleon
- Ciruelas pasas cubiertas con chocolate

Informaciones útiles

Productos naturalmente ricos en antioxidantes.





GUY LESUEUR

Dirección: **Domaine de l'Espérance – Les Plaines**
Código postal: **97116**
Ciudad: **POINTE NOIRE – GUADELOUPE (FWI / Francia ultramar)**
Tel: **+590 590 98 01 22 • Fax: +590 590 98 25 61**
Web: **www.guylesueur.com**

Nombre de los participantes: **Thierry LESUEUR,**
Marlène LE DRESSAY
Cargo: **Directivo – Marketing y Desarrollo**
E-mail: **mledressay@guylesueur.com**
Teléfono móvil: **+590 35 14 96**
Idiomas hablados: **Francés, Inglés**

Actividad de la empresa

Desde 1958, la sociedad familiar GUY LESUEUR está implantada en el corazón de la isla de Guadalupe, y se dedica a la producción de mermeladas y dulces a base de frutos exóticos. Tanto sus mermeladas y gelatinas de calidad superior, como sus dulces de frutas y sus productos, están destinados a los profesionales de la pastelería y de la restauración.

Guy LESUEUR propone más de veinte sabores bajo la marca "M'amour" o de marcas blancas.

Líder en su mercado con más de 2 millones de tarros de mermeladas vendidas al año, GUY LESUEUR distribuye también sus productos en Francia metropolitana y en las Antillas.

La calidad, la reactividad, la destreza y experiencia Guadalupeñas, y sobre todo la pasión por los frutas exóticas, son sus principales valores.

Cifras claves

Volumen de negocios: 2,5 millones €
Países de exportación: Antillas, Francia metropolitana.
Número de empleados: 16

Referencias

La gran distribución con CARREFOUR o CORA, las Compañías aéreas como AIR FRANCE, AIR CARAIBES o MAXISEC (Distribuidor en Francia metropolitana), la Restauración colectiva (SODEXO...).

Productos

30/31

GUY LESUEUR

Gama de productos:

- Mermeladas y gelatinas exóticas (tarros de 325g y 750g; porción 25g; cubo 4,8Kg): sabores piña, plátano, coco, mango, guayaba, tamarindo, "mamey".
- Mermeladas exóticas bajas en azúcar (tarro 285g).
- Relleno de frutos exóticos, especial cocción para pastelería (4,5Kg).
- Dulces de frutas exóticas: guayaba, mango, plátano (bandeja 350g).





HORIZONS International Exploration

Dirección: 39, rue Carnel

Código postal: 56100

Ciudad: LORIENT

Tel: +33 9 62 20 25 82 • Fax: +33 2 97 88 39 42

Skype: horizons.sandrine



Nombre del participante: Sandrine MERCY

Cargo: PDG

E-mail: sandrinemercy@horizons-international-exploration.com

Teléfono móvil: +33 6 86 60 98 49

Idiomas hablados: Francés, Inglés, Alemán

Actividad de la empresa

HORIZONS International Exploration fue creada en 2005, por profesionales respaldados por varios años de experiencia en diversos servicios de exportación empresariales. Consorcio de exportación común a varias empresas, HIE comercializa y distribuye productos agroalimentarios de alta gama producidos en Bretaña, región del noroeste de Francia.

Gracias a este sistema, HIE propone al importador, de una sola vez, una amplia y completa gama de productos de calidad, con la posibilidad de realizar economías de escala al agrupar sus pedidos.

Referencias

Tiendas de productos de alta gama y sector de la restauración (media y alta gama) en Europa, Oriente-Medio y Canadá.

Productos

32/33

Gama de productos:

HORIZONS International Exploration propone una gama de productos selectos tan innovadores como sanos y naturales, que animarán los lineales y los menús de los restaurantes. Entre estos productos gourmets, destacan:

- Productos elaborados, a base de algas: algas frescas saladas; condimentos y especias (mostaza, sal...); ensaladas preparadas.
- Sopa de verduras y plantas.
- Gelatina de vino a con plantas, gelatina de champán.
- Chutneys de frutas y especias.
- Caracol de mar Seba (*Crepidula fornicata*) "crudos" y preparados.
- Florentins (Galletas florentinas).
- Jabones transparentes con algas.
- Castañas y brotes de soja, naturales y de cultivo ecológico





JEAN D'ALOS

Dirección: **4 Rue Montesquieu**

Código postal: **33000**

Ciudad: **BURDEOS**

Tel: **+33 5 56 44 29 66** • Fax: **+33 5 56 51 67 82**



Nombre de los participantes: **Amandine CAZALAS y Eva VILA**

Cargo: **Responsable Exportación**

E-mail: **amandine@fromages-jean-dalos.com**

Teléfono móvil: **+33 6 22 26 06 02**

Idiomas hablados: **Francés, Español, Inglés**

Actividad de la empresa

Situada en el corazón de Burdeos, la quesería JEAN D'ALOS tiene una experiencia de 25 años. Madura sus propios quesos en sus bodegas, que datan del siglo XV. JEAN D'ALOS dispone de dos puntos de venta en Burdeos, y una excelente clientela entre los que se encuentran restaurantes, empresas de catering y, sobre todo, prestigiosas bodegas de la región.

La compañía también distribuye sus productos a otros países: Asia, Estados Unidos y Europa.

Cifras claves

Volumen de negocios: 1.5 millones €

Cuota de las exportaciones en el volumen de negocios: 24%

Países de exportación: China, Estados Unidos, Japón, España.

Número de empleados: 12

Referencias

"Les Sources de Caudalie", Restaurante "Chez Panisse", Viñedo "Margaux", Viñedo "Cordeillan Bages", Viñedo "Latour".

Productos

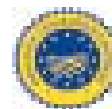
34/35

Gama de productos:

JEAN D'ALOS ofrece una selección de más de 266 quesos distintos. Principalmente son quesos a base de leche cruda de diferentes regiones francesas, elaborados de manera artesanal, y madurados en las bodegas de JEAN D'ALOS.



JEAN D'ALOS



LES FERMERS OCCITANS

Dirección: **11 rue de Mélou – Zone industrielle**
Código postal: **81100**
Ciudad: **CASTRES**
Tel: **+33 5 63 59 07 53** • Fax: **+33 5 63 72 14 75**
Web: **www.fermiers-occitans.com**



Nombre del participante: **Jaume MASO**
Cargo: **Comercial GMS**
E-mail: **comercial@lineaalimentaria.com**
Teléfono móvil: **+34 636 511 398**
Idiomas hablados: **Español, Francés**

Actividad de la empresa

Fabricación y envase de productos procedentes de conejos y de patos grasos. Filial de ARTERRIS, LES FERMERS OCCITANS representa 90 granjas repartidas en las regiones de Tarn, Aude y Aveyron que poseen crías de patos grasos y de conejos de calidad superior. La integración completa de todos los oficios del ganado hasta la transformación nos permite garantizar la más alta calidad y un seguimiento de nuestra producción (incluyendo el control sanitario y veterinario por nuestros técnicos). Nuestro respeto por la calidad y nuestra seriedad se han visto recompensados por la IGP para nuestros foies gras y confitados y por la certificación CQC para nuestros conejos. Nuestras plantas de producción también son certificadas HACCP y estamos en vía de obtención de la certificación IFS. No menos de 12 medallas han recompensado la calidad de nuestros productos en el Salón de la Agricultura desde 2001.

Cifras claves

Volumen de negocios: 19 millones €
Quota de las exportaciones en el volumen de negocios: 7.5 %
Países de exportación: España (Línea Alimentaria, también filial de ARTERRIS) – Alemania – Bélgica – Luxemburgo.
Número de empleados: 75

Referencias

La gran distribución

Productos

36/37

LES FERMIFIERS OCCITANS

Nuestras gamas: productos frescos y productos en conserva

Nuestros productos: Foie Gras, confitados, platos cocinados, especialidades del Sur Oeste, cortes de pato graso fresco y cocinado.

Nuestras marcas comerciales: LE CLOS DU CANARD – LE PRE AUX CANARDS

Productos en conserva tienda gourmet:

Foie Gras de Pato entero del Sur Oeste IGP 180g "Le Clos du Canard"

Confitado de Pato 4 muslos del Sur Oeste IGP 1350g "Le Clos du Canard"

Cassoulet de Castelnauary al confitado de Pato 1500g "Le Clos du Canard"

Productos Frescos Aves de Corral:

Filete de Foie Gras de Pato "Le Clos du Canard"

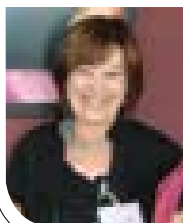
Filete de Magret de Pato "Le Clos du Canard"





LINEA SARL

Dirección: **1 Zone Artisanale les Yeuses**
Código postal: **34270**
Ciudad: **CLARET**
Tél.: **+33 4 67 12 21 13** • Fax: **+33 4 67 12 18 51**
Web: **www.damaselles.com**



Nombre del participante: **Alban ALONSO**
Cargo: **Director comercial**
E-mail: **damaselles@orange.fr**
Teléfono móvil: **+33 6 12 64 62 78**
Idiomas hablados: **Español, Francés**

Actividad de la empresa

Fabricación y comercialización de "Damaselles", pasta de almendras con frutas confitadas. Las almendras proceden de Murcia en España (cooperativa agrícola). Es una especialidad que contiene poco azúcar y una gran cantidad de almendras (50%) y frutas confitadas (35%) sin producto de origen animal.

La empresa es una fábrica artesanal donde trabajan 7 personas. La sociedad existe desde 2007, pero antes, la especialidad "Damaselles" ya llevaba 30 años siendo fabricada en la pastelería familiar en Montpellier.

Cifras claves

Volumen de negocios: 110 000 €

Cuota de las exportaciones en el volumen de negocios: estamos empezando a exportar.

Países de exportación: España – Inglaterra – Bélgica – Suiza - Italia

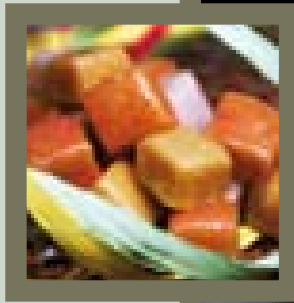
Número de empleados: 7

Referencias

Chai du Languedoc (Béziers y Narbonne), Maison méditerranéenne (Grau du Roi) Maison de la Lozère, Caveau d'Héraklès, Cave de Frontignan, Cave de Faugères, Maison des vins (Saint Chinian) Sté Pinto (tienda gourmet), Sté Caizergues (tienda gourmet) Comtesse du Barry (Montpellier y Perpignan) Las tiendas « Oil and Co » (Montpellier, Nîmes,) Grottes des Demoiselles y Grotte de Clamouse (turismo) Canel (Nice)... Y mas de 220 clientes (50% en tiendas gourmets y 50% en bodegas).

Productos

- Cubos con surtidos de sabores
- Bolsitas con surtidos de sabores
- Bolsitas con sabor único
- Granel





MADELEINES BIJOU

Dirección: **Les Lacs**
Código postal: **87500**
Ciudad: **SAINT-YRIEIX LA PERCHE**
Tel: **+33 5 55 08 30 03** • Fax: **+33 5 55 08 30 06**
Web: **www.bijou.com**



Nombre del participante: **Erich PRÉVOT**
Cargo: **Responsable de gran distribución y Exportación**
E-mail: **eprevot@bijou.com**
Teléfono móvil: **+33 6 34 10 79 60**
Idiomas hablados: **Inglés, Francés**

Actividad de la empresa

MADELEINES BIJOU es una PYME especializada en la fabricación y venta de productos alimentarios. En particular, se dedica a los productos de bizcochería y pastelería. La empresa selecciona de manera rigurosa todas las materias primas:

- Los huevos son frescos.
- El chocolate es 100% pura manteca de cacao.
- Relleno de frutas hecho a base de 50% de fruta.

Además, la calidad de sus productos le ha permitido obtener el certificado ISO 9001:2000. Asimismo, MADELEINE BIJOU participa activamente en el desarrollo sostenible dado que recicla sus residuos, y prevé la disminución de un 10% de los mismos en los próximos dos años.

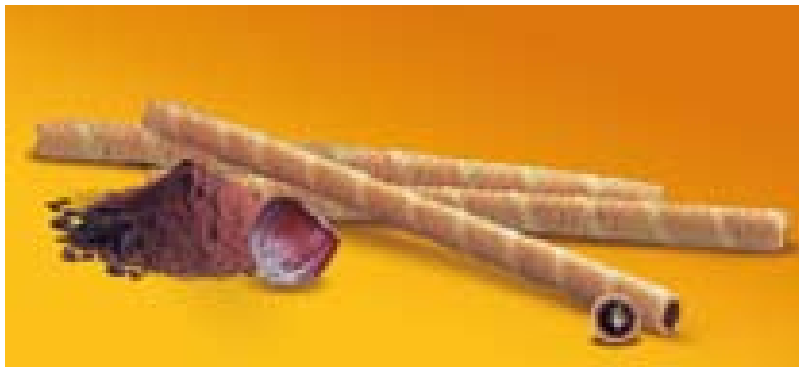
Cifras claves

Volumen de negocios: 20 millones €

Productos

40/41

- Magdalenas
- Gama galletas



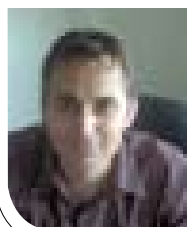
MADELEINES BIJOU



la compagnie des desserts
www.lacompaniedesserts.com

POLE SUD SL

Dirección: Polígono Cami Ral, calle Molinot nº43
Código postal: 08860
Ciudad: CASTELLDEFELS (Barcelona)
Tel: +34 93 654 72 72 • Fax: + 34 93 654 72 37
Web: www.lacompaniedesserts.com



Nombre del participante: **Fermin RIBES**
Cargo: **Director General**
E-mail: fermin.ribes@polesud.es
Teléfono móvil: +34 636 21 27 26
Idiomas hablados: **Español, Francés, Inglés**

Actividad de la empresa

LA COMPAGNIE DES DESSERTS está especializada en la fabricación y comercialización de sorbetes, helados y pastelería para la hostelería.

Su compromiso: « hacer del postre todo un placer ».

Como especialista del postre en la restauración comercial, la empresa entrega diariamente a sus clientes lo que esperan de ella: soluciones de postres originales, específicos y sabrosos.

Manteniendo su creatividad, y con el fin de adaptarse a las tendencias en consumo, LA COMPAGNIE DES DESSERTS se ha impuesto los siguientes objetivos:

- satisfacer a sus clientes proponiéndoles un producto de gran calidad,
- proporcionar un producto sano y seguro, controlando sus procedimientos y métodos de producción,
- respetar las normativas fijadas, tanto la reglamentación como la norma BRC

Cifras claves

Volumen de negocios: 40 millones €

Referencias

Hoteles, Restaurantes, así como Cadenas Hoteleras y Heladerías

Productos

42/43

POLE SUD propone una original y extensa variedad de más de 200 sabores en helados y sorbetes; y unas 100 referencias en pastelería tan artesanas como si se hubieran elaborado en su propia cocina.



POLE SUD SL



VERDIER SARL

Dirección: **Chemin de Pau - 3, Allées de Brannes**
Código postal: **64121**
Ciudad: **SERRES-CASTET**
Tel: **+33 5 59 72 70 30** • Fax: **+33 5 59 72 70 30**
Web: **www.chocolats-verdier.com**



Nombre de los participantes: **Paulette VERDIER y Marie DEVEAU**
Cargo: **Responsable Exportación**
E-mail: **bonbons.verdier@wanadoo.fr**
Teléfono móvil: **+33 6 29 17 50 66**
Idiomas hablados: **Inglés, Español, Francés**

Actividad de la empresa

La chocolatería VERDIER es una empresa familiar, creada en 1945 en el sur de Francia. Tres generaciones de la familia Verdier se han sucedido en su dirección, con el fin de perpetuar no sólo el carácter artesanal de su producción, sino también una atención constante a las necesidades de los consumidores.

Su preocupación por la creatividad y la investigación de nuevas variedades está reconocida, ya que su producto estrella, el "Raisin Doré", ha recibido el primer premio Intersuc en 2002 por haber sido la mejor especialidad francesa.

Esta empresa de dimensión humana siempre ha seguido la política de calidad al mejor precio y servicio. Sus palabras claves son flexibilidad y adaptación.

Cifras claves

Volumen de negocios: 1.5 millones €

Cuota de las exportaciones en el volumen de negocios: 8,5%

Países de exportación: Japón, España, Canadá, Suecia, Bélgica, China

Número de empleados: 13

Referencias

- Tienda de productos selectos.
- Distribuidores: Chocolaterías, Bodegueros, Hoteles y Restaurantes.

Productos

44/45

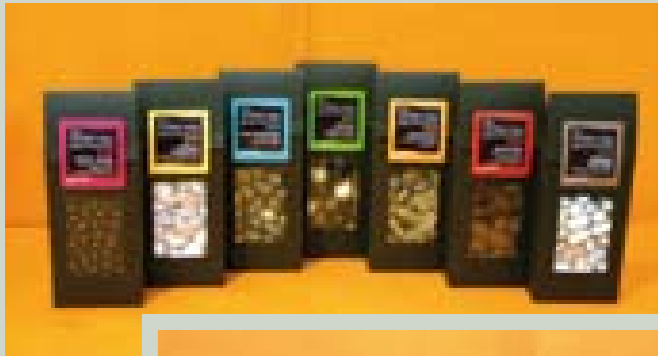
VERDIER SARL

Gama de productos:

El carácter artesanal de la compañía permite dominar la calidad en todo su proceso. Además, éste está reforzado por el hecho de que sus ingredientes son únicamente de origen natural, garantizando una frescura óptima para el consumidor.

La chocolatería VERDIER ha confeccionado una nueva gama de dulces, "Les rendez-vous gourmands", enteramente dedicada a la exportación:

Las pasas maceradas con vino y chocolate: "Raisins dorés"; las almendras tostadas con pimiento de Espelette: "Pimandes"; los caramelos blandos a la antigua: "Caroussels"; los corazones de nougatine o chocolate envueltos en azúcar, aspecto piedra: "Cailloux nougatine"; "Cailloux chocolate"; las avellanas tostadas recubiertas de chocolate negro, con leche o blanco: "Pelotes"...



VITAGERMINE

Vitabio

Vitabio

babypbio

VITAGERMINE

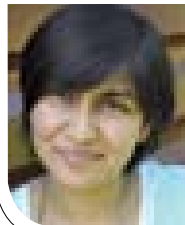
Dirección: 7 Rue du pré meunier

Código postal: 33612

Ciudad: CANEJAN CESTAS

Tel: +33 5 57 96 56 71 • Fax: +33 5 57 96 56 50

Web: www.vitagermine.com



Nombre del participante: **Anisa MALECK**

Cargo: **Responsable de Exportación.**

E-mail: amaleck@vitagermine.com

Teléfono móvil: +33 6 09 72 02 52

Idiomas hablados: **Español, Francés, Gujarati, Inglés, Mandarín, Ourdou malgache**

Actividad de la empresa

Implantada en el Sur-Oeste de Francia, y desde hace más de 40 años en el sector de la dietética, VITAGERMINE concibe, produce y comercializa productos ecológicos para toda la familia. Comprende el mundo del bebé, del adulto, e incluso de los deportistas.

Especialista de la nutrición y del BIO, VITAGERMINE ofrece productos (ecológicos) de alta calidad nutricional sin suplemento alguno.

Preocupada por la calidad y el equilibrio nutricional, esta empresa selecciona cuidadosamente el origen de sus materias primas.

La utilización de productos transgénicos está prohibida en cada etapa del proceso.

Cifras claves

Volumen de negocios: 17 millones €

Cuota de las exportaciones en el volumen de negocios: 15%

Países de exportación: Alemania, Austria, Bélgica, Corea, Dubai, España, Europa, Francia (Departamentos ultramar), Grecia, Hong Kong, Inglaterra, Italia, Irlanda, Japón, Malasia, Nueva-Zelanda, Portugal, Suecia, Taiwán.

Número de empleados: 70

Referencias

MONOPRIX, AUCHAN, LECLERC, BIOCOOP, NATURALIA, SATORIZ.

Productos

46/47

VITAGERMINE elabora múltiples productos ecológicos que responden a cualquier normativa de seguridad alimentaria y medioambiental. Su gama está compuesta por:

- Babybio (leches infantiles, cereales, galletas, zumos, potitos, platos para bebé).
- Kalibio (postres, bebidas y meriendas para los niños).
- Vitabio (bebidas, puré de frutas y galletas para adultos).
- Vitasport Bio (productos energéticos para deportistas).

Otras informaciones útiles:

www.babybio.fr, www.kalibio.com, www.vitabio.fr, www.vitasportbio.com



VITAGERMINE

AAPRA **Association Aquitaine de Promotion Agroalimentaire**

Julien LAYRISSE

Cité Mondiale - 6, parvis des Chartrons - 33075 Bordeaux Cédex
Tel: +33 (0)5 56 01 33 23 • Fax: +33 (0)5 57 85 40 76

Asociación encargada de la promoción de las empresas y productos agroalimentarios de Aquitania (Sur Oeste de Francia).

Nos hacemos cargo de la participación de empresas regionales a ferias y salones profesionales, a citas de negocios entre empresariales aquitanos y extranjeros. Así mismo, organizamos operaciones de promoción de la región aquitana en las redes de distribución (gran distribución, tiendas especializadas, etc...). Les invitamos a que visiten nuestra página web: www.flavours.events.aquitaine.fr

Nuestras empresas presentan el conjunto de los productos agroalimentarios de Aquitania: especialidades regionales del sur-oeste francés; productos de alta gama; vinos de Burdeos, de Bergerac y de los viñedos aquitanos; gran variedad de quesos, de frutas y hortalizas, de productos cárnicos; productos del mar; productos lácteos; confitería, etc....



¡Hola Gourmets 09!

Empresas francesas participantes



Jean d'Alos
Fromager, d'Alsace



VITAGERMINE





UBIFRANCE

77 boulevard de Saint Jacques
75014 PARIS - FRANCE
Tel : +33 1 40 73 30 00
Fax : +33 1 40 73 39 79

Contact : Aurélie LEVEL PICHOT
Tel : +33 1 40 73 30 98
E-mail : aurelie.level-pichot@ubifrance.fr

UBIFRANCE España

C/ Marqués de la Ensenada, 10
28004 MADRID - ESPAGNE
Tel : (+34) 91 837 77 96
Fax : (+34) 91 837 77 97

Contact : Astrid DHEILLY
Tel: +34 91 837 77 96
E-mail : astrid.dheilly@ubifrance.fr