

Lyon Biscuit

BÂTISSEUR DE GOURMANDISE

NOV. 2020

DOSSIER DE PRESSE

01

*Une
success
-story*
100%
FRANÇAISE

Histoire en chiffres clés

Fabrication

Gamme **de produits**



#De la gourmandise depuis 1925 #Focus nouveautés 2020/2021



Sommaire

(DOSSIER DE PRESSE)



P 3

• **Edito** •

P 4

• Histoire en **chiffres clés** •

P 5

• **Fabrication** •

P 6 - 9

• **Produits** •

P 10 - 11

• Focus **nouveautés**
2020/2021 •



Édito



Une success-story 100% française.

Bâtisseur de pâtisseries depuis 1925, Lyon Biscuit érige sa réputation grâce à un savoir-faire de pâtissier artisanal. Installée dans la Drôme, l'entreprise ne cesse d'innover dans des recettes authentiques et de qualité dont les matières premières utilisées sont à 70% sélectionnées à moins de 200 km de son site de fabrication à Clérieux.

Partenaire écoresponsable au service des professionnels créateurs de gourmandises

Lyon Biscuit valorise la qualité des créations des professionnels en développant, confectionnant des recettes qui répondent aux tendances du marché comme à leurs exigences et singularités qu'ils soient pâtissiers, glaciers et chefs... pour que chaque dégustation soit un pur moment de délice jusqu'au bout d'un cornet ou d'une coupelle !

Lyon Biscuit ouvre la saison 2020-2021 avec des innovations à flots aussi bien rafraîchissantes que gourmandes :

/ Gouttes de Meringue /

- / Meringue pour la confection du « Merveilleux » /
- / Tulipes et mini timbales enrobées de chocolat /
- / Cônes bio , cônes d'Ardèche, cônes aromatisés /
- / Tasses gourmandes, idéale pour la consommation d'un café /



1925

Installation de la biscuiterie en Seine Saint Denis, spécialisée en produits pour glacières et gaufrierie.



1930

Les frères Gomez ont l'idée de former la pâte à gaufre habituellement plate pour en faire un cône.

Dans une dynamique d'innovation, ils passeront vite du cône moulé au cône roulé.

1931

Leur savoir-faire est récompensé par une médaille d'or à l'exposition coloniale.

1980

Ils s'implantent dans la région lyonnaise en s'associant à la marque Lyon Biscuit et font de ce nom et de celui de La Basquaise deux marques aujourd'hui incontournables.

DE LA
GOURMANDISE

depuis
1925

CES DERNIÈRES ANNÉES,
LYON BISCUIT NE CESSE
D'INNOVER EN DÉVELOPPANT
SA GAMME PREMIUM.

De nouvelles recettes
viennent enchanter
la gourmandise :



/ GOUTTES DE MERINGUE /

/ MERINGUE POUR LA CONFECTION
DE LA PÂTISSERIE
« LE MERVEILLEUX » /

/ TULIPES ET MINI TIMBALES
ENROBÉES DE CHOCOLAT /

/ CÔNES BIO ,
CÔNES D'ARDÈCHE,
CÔNES AROMATISÉS /

/ TASSES GOURMANDES, IDÉALES POUR
LA CONSOMMATION D'UN CAFÉ /



1985

Intégration de nouveaux locaux à Clérieux dans la Drôme et dotation d'un outil de production spécifique.



1987

Création et lancement de la coupe biscuitée à garnir. Au fil des années LYON BISCUIT devient leader dans la technique de l'enrobage



2012

Rachat et implantation dans ses locaux de Clérieux de la société Belge SIRA spécialisée dans la fabrication de meringues, savarins et tartelettes.

2019

Le chiffre d'affaires de Lyon Biscuit est de **2 712 000 €** (+ 17,3% vs 2 293 000 en 2014)



UN SAVOIR-FAIRE INÉGALÉ

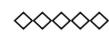
Leader de son marché sur le plan national, la société LYON BISCUIT a connu une croissance importante depuis son déménagement en 1985. Actuellement implantée **sur le site de Clérieux**, l'usine de fabrication dispose de **18000 m² de locaux** et se situe à un axe stratégique du sillon rhodanien.



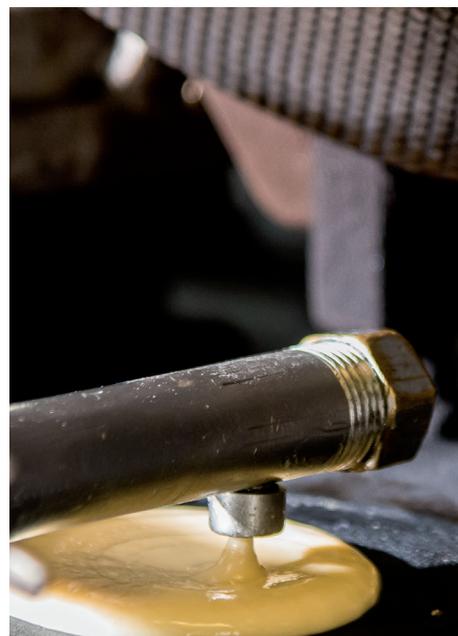
La société LYON BISCUIT est soucieuse de satisfaire sa clientèle et assure une continuité d'approvisionnement quel que soit les conditions climatiques, en pleine saison estivale, mais aussi tout au long de l'année.



L'usine de production est composée de **3 lignes de Fabrication de cornets moulés**, **2 lignes de Fabrication de cornets roulés**, **1 ligne de Fabrication de coupelles** et **1 ligne de Fabrication de Timbales**.



Grâce à son développement la société emploie un plus grand nombre de personnes, aujourd'hui elle compte **20 personnes** en permanent et 25 personnes en pleine saison.





Lyon Biscuit

UNE STRUCTURE SINGULIÈRE COMPETITIVE QUATRE SAISONS !

Afin de répondre à toutes les attentes de sa clientèle, de la Grande Distribution à la restauration, des pâtisseries aux glacières, LYON BISCUIT possède une logistique et un outil informatique des plus performants.

La société LYON BISCUIT s'est dotée d'un outil informatique spécifique permettant :

- **L'échange de données dématérialisées**
- **La traçabilité du produit** de la fourche à la fourchette

d'excellence

AFIN D'ASSURER L'EXCELLENCE DE CES PRODUITS,
LYON BISCUIT MET L'ACCENT SUR LA QUALITÉ
GUSTATIVE DE CES DERNIERS.

RECETTE ARTISANALE

La marque travaille sur des **recettes artisanales**, sélectionne les **meilleures matières premières**, et met un point d'honneur à privilégier, autant que possible, des **fournisseurs locaux**.



ÉCO RESPONSABLE

Aujourd'hui, **70%** de leurs **achats** sont faits à **moins de 200 kms**. La marque s'inscrit dans une **démarche RSE** et intègre une sensibilité **éco-responsable** dans son organisation industrielle.

100% du blé utilisé

POUR LA CONFECTION DE LEURS PRODUITS
EST D'ORIGINE FRANÇAISE.

Lyon Biscuit

DES ATOUTS PRODUITS GOURMANDS :

Parfum sucré, saveur vanillée, croustillant et craquant. Lyon Biscuit **s'attache à développer les qualités organoleptiques** de ses produits. Pour déployer cet aspect gustatif, nous travaillons à partir de **recettes artisanales**, nous sélectionnons avec rigueur les matières premières sur cahier des charges pour en garantir la qualité :

- **100% du blé** utilisé est français,
- Aucune matière grasse hydrogénée,
- Garantie **sans OGM**,
- **Certification IFS**, normes garantissant ses produits comme « sain à l'alimentation ».

Lyon Biscuit,

PÂTISSIER, BIENTÔT CENTENAIRE, A AFFINÉ SON SAVOIR-FAIRE DANS LA CONFECTION DE BISCUITS « PREMIUM » POUR LA PRÉSENTATION ET LA CONSOMMATION DES DESSERTS :

CORNETS À GLACE, **COUPELLES** BISCUITÉES, **MERINGUES**, ...



Lyon Biscuit utilise des **recettes artisanales** issues d'une sélection rigoureuse des matières premières sur un cahier des charges **garant d'une haute qualité** : aucune matière grasse hydrogénée, suppression des ingrédients allergènes, **sans OGM**, certification IFS, normes garantissant les produits comme « sain à l'alimentation ».

L'entreprise est aujourd'hui **leader dans la technique d'enrobage** grâce à la maîtrise d'un processus de fabrication unique. Elle est spécialisée dans la confection des produits à façon avec une expérience approuvée déjà par de grands glaciers et ont élaboré des **recettes raffinées** et éprouvées qui leur permettent de commercialiser des produits d'une **grande qualité gustative**.

La marque est en mesure de **conseiller** et d'**accompagner** ses clients sur leurs choix ainsi que pour **sélectionner** la gamme qui correspondra parfaitement à leurs projets de vente, leur positionnement qualitatif.



Les exigences des consommateurs

SONT AU CŒUR DES **EXIGENCES DE LA MARQUE** :

Une qualité privilégiée

- Un **goût** déployé.
- Un aspect **artisanal** préservé.
- Des **conditionnements** adaptés.
- Un **approvisionnement** à l'année.



Bientôt 100 ans

DE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS

LYON BISCUIT ASSURE UNE QUALITÉ PRODUIT ET SE LANCE MÊME DANS L'AVENTURE DES **PRODUITS PREMIUMS** AVEC DES **NOUVEAUTÉS** QUI VIENNENT S'AJOUTER À LA GAMME DE LYON BISCUIT :

Délicieusement aériennes

LES GOUTTES DE MERINGUES

Légères et craquantes, les petites meringues sont finement sucrées pour se fondre en bouche en laissant les saveurs de **fraise** ou de **vanille** s'épanouir dans le palais. Difficile de n'en manger qu'une !
Idéales pour accompagner un café ou pour décorer un dessert !

Bâtisseuses de merveilles

LES MERINGUES DEDIEES AUX MERVEILLEUX

Le **merveilleux** du latin mirabilia : « choses étonnantes, admirables » telle est la définition originelle du nom arboré par une pâtisserie dont la promesse n'est que magie et féerie.
Les meringues de Lyon Biscuit sont **taillées pour être enrobées** de crème fouettée, de copeaux de chocolat et se transformer en **irrésistibles pâtisseries** traditionnelles du Nord de la France et des Flandres.



Bouquet de création

LES TULIPES

De divines fondations artisanales pour donner libre cours à toutes les constructions fantaisistes de présentations de glace, fruits ou encore d'entremets. La croustillance et la saveur d'un biscuit alliées à la délicatesse de l'arôme chocolat font des Tulipes, une parure de dessert très originale et très goûteuse.

Résonances de gourmandises

LES MINI TIMBALES

Les mini timbales **recouvertes d'un voile de parfum chocolat**, ces gourmandises accompagnées d'un café, qui aiguïseront les papilles des becs sucrés. Leur **petite taille** permet d'en déguster plusieurs et de **se fondre** dans d'ensorcelants mini desserts !

Néo-café gourmand

LES TASSES GOURMANDES

Se régaler jusqu'au bout, siroter un café ou un thé à en croquer sa tasse... C'est le délicieux vœu qu'exhausse Lyon Biscuit en proposant une **tasse en biscuit** avec un **intérieur en chocolat**. Idéal et précieux pour les cafés gourmands, ces tasses parfum chocolat sont aussi **craquantes** qu'exquises. Une création originale et artisanale qui permet de boire puis de manger son café ou plutôt sa tasse... un délice en fin de repas ou pour un tea time !



CONTACT PRESSE



Laurence Fauchet

lfauchet@rpca.fr

Tél. : 06.20.67.67.15