

# *Lyon Biscuit*

BÂTISSEUR DE GOURMANDISE

AVRIL. 2024

DOSSIER DE PRESSE



*Renverser  
les saisons*

AVEC  
**LYON  
BISCUIT**

**Histoire** en chiffres clés

Focus - **Les incontournables** : tasses gourmandes,  
coupelles chocolatées, meringues pour merveilleux

**Fabrication**



#De la gourmandise depuis 1925 #Focus : les incontournables



# Sommaire

DOSSIER DE PRESSE



P 3

• **Edito** •

---

P 6

• Histoire en **chiffres clés** •

---

P 7

• **Fabrication** •

---

P 8 - 9

• **Produits** •

---

P 1 2

• Focus :  
**tasses gourmandes,  
coupelles chocolatées,  
meringues pour merveilleux** •

---

P 1 5

• **Actualités**  
2024 •



# Édito



## 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 pâtisseries, glacières 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 2024 avec des innovations à flots aussi bien rafraîchissantes que gourmandes :

- / Gouttes de Meringues orange, citron et myrtille **NOUVEAUTÉ** /
- / Meringues fourrées à la framboise ou à l'abricot /
- / Tulipes et mini timbales enrobées de chocolat /
- / Cônes bio 🌱 cônes d'Ardèche, cônes aromatisés /
- / Tasses gourmandes, idéale pour la consommation d'un café /

---

## Une success-story 100% française

Bâtisseur de pâtisseries depuis 1925, Lyon Biscuit érige sa réputation grâce à un savoir-faire de pâtissier artisanal. Une excellence saluée et récompensée par l'obtention de la Palme d'or de la biscuiterie française en 2022. 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. En 2024, l'entreprise drômoise poursuit sa transition énergétique renouvelable afin de réduire les dépenses énergétiques de son outil de production pour qu'à terme, il devienne entièrement autonome et vert.

---

# ***Lyon Biscuit***

## PALME D'OR DE LA BISCUITERIE FRANÇAISE

Lyon Biscuit a eu l'honneur **de recevoir La Palme d'Or de la Biscuiterie française 2022** avec un **Diplôme de Mérite et de Prestige National**.

Fabricant français quasi centenaire, Lyon Biscuit et son goût original détonnent depuis 1925, **mêlant tradition et innovation, et travaillant sur des recettes artisanales**.

Participant **au rayonnement économique de toute une région**, Lyon Biscuit utilise un blé 100% d'origine française et intègre à ses valeurs **une démarche RSE** qui privilégie l'éco-responsabilité.

Spécialisée dans **les desserts avec ses cornets de glace, biscuits, meringues et autres produits premium à destination des glaciers, des pâtisseries et des restaurateurs**, la maison est fière de recevoir ce **prix qui honore et valorise ses métiers d'excellence** exerçant depuis bientôt 100 ans.

---

"prestige  
de la France"

"recettes  
artisanales"

"éco-responsabilité"

«tradition  
et innovation»

«**blé 100%**  
**d'origine française**»

"métiers  
d'excellence"





**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.

**Des recettes gourmandes  
à déguster à n'importe  
quelle saison**

**/ GOUTTES DE MERINGUE**  
VANILLE, FRAISE, CITRON, MYRTILLE,  
ET ORANGE /



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

**/ TULIPES ET MINI TIMBALES**  
ENROBÉES DE **CHOCOLAT** /

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

**NOUVEAUTÉ**

**/ MERINGUES FOURRÉES**  
FRAMBOISE ET ABRICOT /



**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.

**2023**

Le chiffre d'affaires de Lyon Biscuit est de **3 205 174 €** (+5,5% d'évolution par rapport à l'exercice 2022)



## UN SAVOIR-FAIRE INÉGALÉ

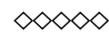
Leader de son marché sur le plan national, la société Lyon Biscuit a connu une croissance importante depuis son déménagement en 1985. Actuellement implantée **sur le site de Clérieux**, l'usine de fabrication dispose de **18000 m<sup>2</sup> de locaux** et se situe à un axe stratégique du sillon rhodanien.



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.

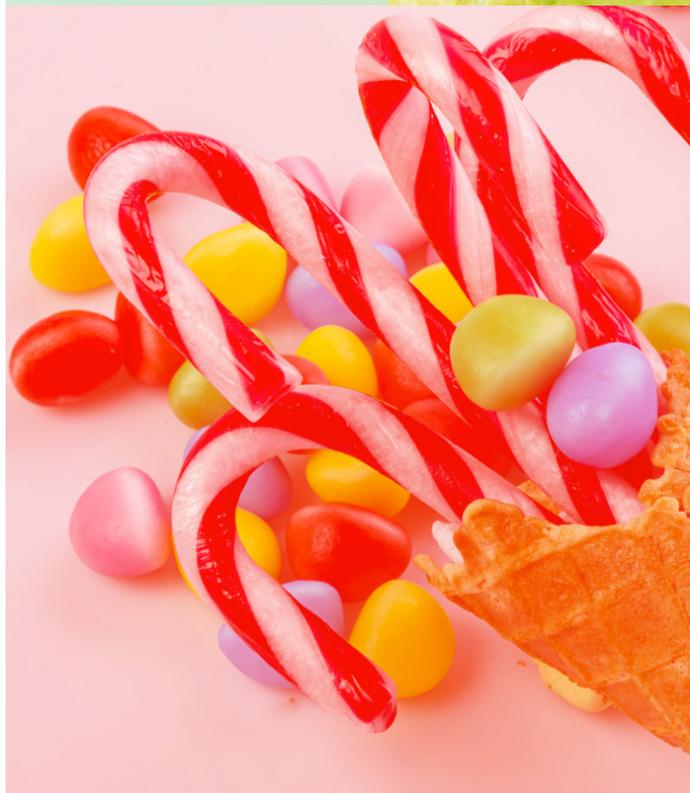


L'usine de production est composée de **3 lignes de fabrication de cornets moulés**, **2 lignes** de Fabrication de **cornets roulés**, **1 ligne** de Fabrication de **coupelles** et **1 ligne** de Fabrication de **Timbales**.



Grâce à son développement, la société emploie aujourd'hui un plus grand nombre de personnes : **20 employés** en permanent et 25 autres 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 SES PRODUITS,  
LYON BISCUIT MET L'ACCENT SUR  
LEUR QUALITÉ GUSTATIVE.

## ÉCO RESPONSABLE

Aujourd'hui, **70%**  
de leurs **achats**  
sont faits à **moins**  
**de 200 km.**

Lyon Biscuit s'inscrit  
dans une **démarche**  
**RSE** et intègre  
une sensibilité  
**éco-responsable**  
dans son organisation  
industrielle.



## RECETTE ARTISANALE

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

## *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 :

**MERINGUES** FOURRÉES, **CORNETS** À GLACE, **COUPELLES** BISCUITÉS, **TASSES**



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 « sains 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 de produits à façon avec une expérience approuvée par de grands glaciers, élaborant des **recettes raffinées** qui permettent à ces professionnels 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 de **sélectionner** la gamme qui correspondra parfaitement à leurs projets de vente, et à 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.



— ***Focus*** —  
**NOUVEAUTÉ 2023**  
LES GOUTTES DE MERINGUES

Légères et craquantes, finement sucrées, **les gouttes de meringues** laissent en bouche des saveurs de fraise, de vanille et depuis peu, des irrésistibles parfums d'orange, de myrtille ou de citron.

En topping pour accompagner vos boissons chaudes, thé, café, chocolat chaud ou pour un jeu de texture en topping de vos desserts, crêpes, gâteaux... De quoi **sublimier toutes les créations sucrées** et **décliner les saveurs à l'infini !**

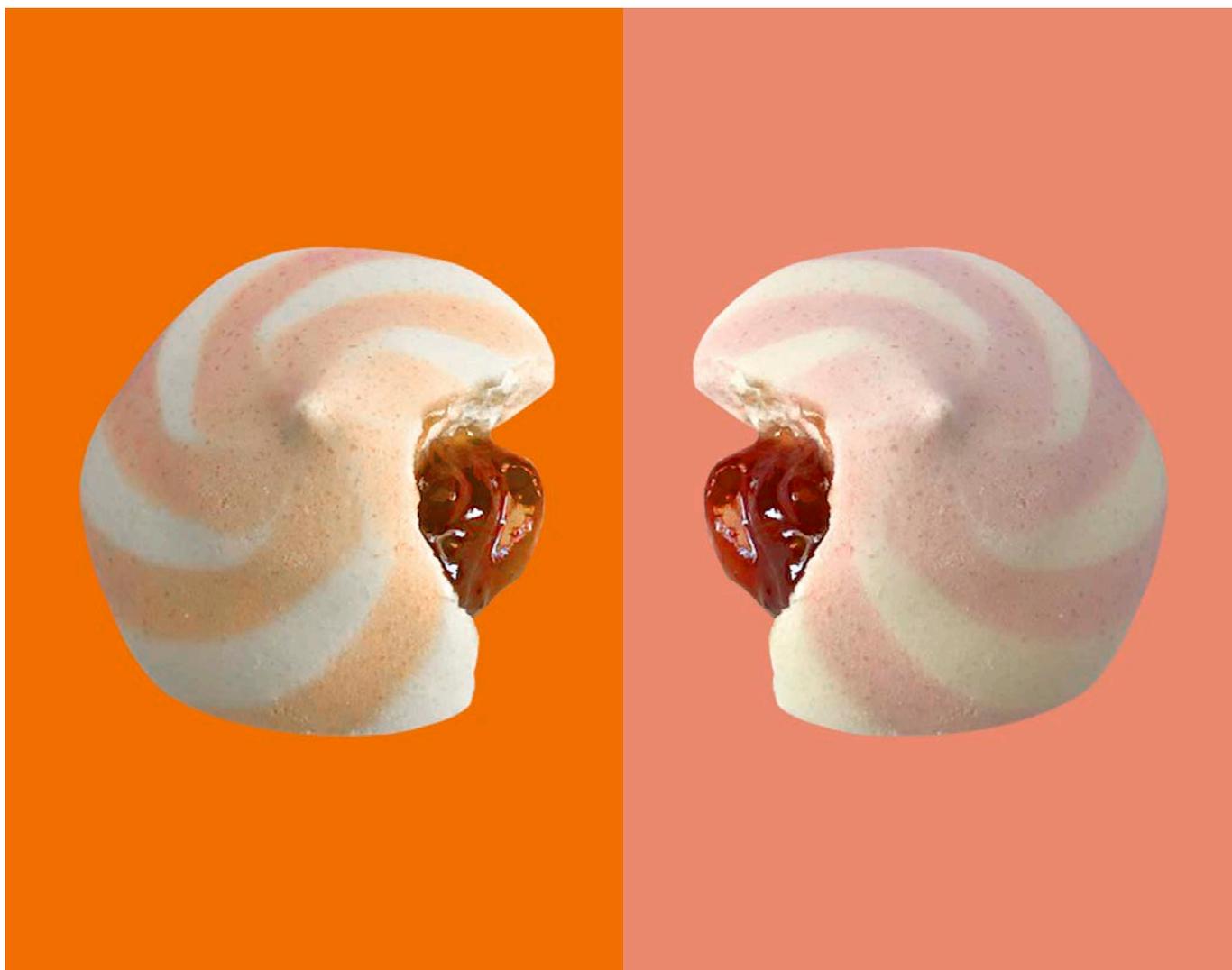


# *Focus*

## LA TASSE GOURMANDE

Le plaisir jusqu'au bout... Siroter sa boisson chaude, café ou thé, selon vos envies, à en **croquer sa tasse**, c'est le souhait exquis que Lyon Biscuit exhausse en proposant **une tasse en biscuit avec un intérieur en chocolat**. Transformer votre pause-café en **un véritable moment de dégustation et en un rendez-vous carrément gourmand** avec une tasse qui bouscule les codes d'une boisson chaude en terrasse. Après avoir fini votre café, croquer dans un biscuit délicieusement nappé d'un chocolat devenu fondant.

Les amateurs de petites sucreries seront plus que conquis de **savourer leur tasse après avoir profité de leur boisson chaude** ! Cette création originale et artisanale est un délice en fin de repas ou pour un tea time !



# *Focus*

## LES MERINGUES FOURRÉES

Pour accompagner un café, un chocolat chaud, un thé, ou même agrémenter les desserts ou les glaces, **la meringue s'impose au fil des saisons** mais cette fois-ci, avec une touche de gourmandise en plus.

Toujours aussi légère, **la meringue fourrée nous plonge dans l'enfance** telle une véritable madeleine de Proust. **Sa coque croustillante renferme un coulis fruité à la framboise ou à l'abricot**, à la fois doux et tranchant pour un équilibre des textures et des saveurs des plus exquis.

**La finesse d'une meringue craquante liée à un cœur fondant fruité**, c'est ça l'effet Lyon Biscuit.

Depuis le rachat de la société SIRA par l'entreprise en 2012, cette dernière n'a de cesse d'innover particulièrement dans la confection de meringues. Désormais, **l'entreprise s'impose comme un leader dans la technique d'enrobage** grâce à son processus de fabrication unique et ses recettes artisanales issus d'une sélection rigoureuse des matières premières.

# Bientôt 100 ans

## DE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS

LYON BISCUIT A TOUJOURS SU VALORISER LA QUALITÉ DE SES PRODUITS À TRAVERS DES **CRÉATIONS PREMIUM** ET DES **NOUVEAUTÉS** QUI VIENNENT RÉGULIÈREMENT S'AJOUTER À SA GAMME :

*Délicatement  
fondantes*

### LES MERINGUES FOURRÉES

Lyon Biscuit innove. Sa dernière création ? Les **meringues fourrées**. À la framboise ou à l'abricot, leur cœur fondant à la compote de fruits apporte **une texture moelleuse allée à un extérieur des plus craquants**. Un concentré de gourmandise qui accompagnera à merveille les boissons chaudes, les salades de fruits ou encore les glaces. **Toujours aussi légères mais encore plus fondantes**, les meringues fourrées c'est toute l'année !

*Délicieusement  
aériennes*

### NOUVEAUTÉ LES GOUTTES DE MERINGUES

**Légères et craquantes**, les petites meringues finement sucrées fondent en bouche pour laisser les saveurs de **fraise** et de **vanille** s'épanouir dans le palais. En 2023, trois nouveaux parfums viennent agrandir la famille des Gouttes de Meringue : **orange**, **citron** ou **myrtille**, difficile de n'en manger qu'une ! Idéales pour gourmandiser les boissons chaudes ou en topping pour les desserts !



*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 du biscuit alliées à la délicatesse du chocolat font des Tulipes une parure originale et délicate.

*Résonances  
de gourmandises*

### LES MINI TIMBALES

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

*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'exhause 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  
Hill & Knowlton

Laurence Fauchet  
lyonbiscuit@rpca.fr  
Tél. : 06.20.67.67.15