

Lyon Biscuit

BÂTISSEUR DE GOURMANDISE DEPUIS 1925

JUIN 2025

D O S S I E R D E P R E S S E



***Renverser
les saisons***
AVEC
**LYON
BISCUIT**

Histoire | 100 ans de passion, d'innovation
et de gourmandise

Focus - **Les incontournables** : la tasse gourmande,
collection meringues, les gouttes de meringues

Fabrication



#De la gourmandise **depuis 1925** #Focus sur la nouveauté 2025 : **la Croquette®**

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, glaciers et chefs... pour que chaque dégustation soit un pur moment de délice jusqu'au bout d'un cornet ou d'une coupelle !

Une success-story 100% française

Bâtisseur de pâtisseries depuis 1925, Lyon Biscuit érige sa réputation grâce à un savoir-faire de pâtisseries 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.



Sommaire

DOSSIER DE PRESSE

P 4

• **Edito** •

P 8 - 9

• **Histoire 1925-2025**

100 ans de passion biscuitière
Une success-story française •

P 10

• **Fabrication** •

P 14

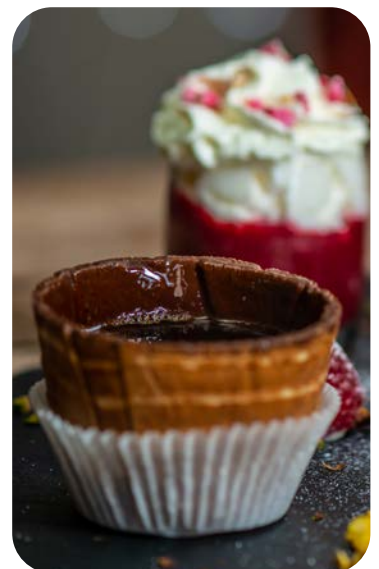
• **Actualités** •

P 15

• **Focus :**

**la tasse gourmande,
collection meringues,**

la Croquille®... •



Édito

BÂTISSEUR DE GOURMANDISE DEPUIS 1925

100 ANS DE PASSION, D'INNOVATION
ET DE GOURMANDISE

Une véritable success-story 100 % française

Lyon Biscuit : partenaire écoresponsable au service des créateurs de douceurs

Depuis un siècle, **Lyon Biscuit** accompagne les professionnels de la gourmandise – pâtisseries, glaciers, chefs – en développant des recettes artisanales, originales et raffinées. L'entreprise met son savoir-faire au service de la créativité, pour que chaque bouchée, sucrée ou salée, soit un moment d'exception.

- / Gouttes de meringue fruitées (orange, citron, myrtille) /
- / Tulipes et mini timbales enrobées de chocolat /
- / Cônes bio 🌱 cônes aromatisés et cônes d'Ardèche /
- / Tasses gourmandes à croquer avec le café /

Nouveauté 2025 : la Croquille®

Dernière-née de la maison, la **Croquille®** est un petit biscuit croustillant en forme d'escargot, à garnir selon l'inspiration. Sucrée ou salée, cette innovation originale et pratique séduit les chefs. Avec leur texture légère, leur finesse et leur tenue impeccable, elles font déjà sensation dans les cuisines créatives :

"Avec leur allure de gaufrette chic et leur croustillant inégalé, les Croquilles signées Lyon Biscuit révèlent aussi bien les saveurs sucrées que salées. Subtiles, raffinées, toujours prêtes à garnir : un vrai terrain de jeu pour les chefs."

Une entreprise responsable et engagée

Implantée à Clérieux (Drôme), Lyon Biscuit s'inscrit dans une **démarche RSE forte** :

- / Ingrédients à 70 % issus de moins de 200 km /
- / Blé 100 % français /
- / Transition énergétique en cours pour une production **autonome et verte** /

Palme d'Or de la Biscuiterie Française

Distinguée en 2022 par la Palme d'Or et un Diplôme de Mérite National, Lyon Biscuit incarne depuis un siècle l'excellence de la biscuiterie artisanale française.

Repères historiques

- **1925** : Fondation en Seine-Saint-Denis, produits pour glaciers
- **1930** : Naissance du cône roulé
- **1931** : Médaille d'or à l'Exposition coloniale
- **1980** : Regroupement des sociétés Lyon Biscuit et La Basquaise
- **1985** : Installation à Clérieux
- **1987** : Lancement de la coupe biscuitée
- **2012** : Acquisition de la société belge SIRA (meringues, tartelettes)
- **2023** : Palme d'Or de la Biscuiterie française
- **2024** : CA de 3,45 M€, +7% vs 2023
- **2025** : Lancement de la reprise de la **Croquille®**, marque déposée

100 ANS D'EXCELLENCE AU SERVICE
DES MÉTIERS DU GOÛT,
ENTRE TRADITION, AUDACE ET RESPONSABILITÉ



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, **mélant 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 100 ans.





1925

Installation de la biscuiterie en Seine Saint Denis, spécialisée en produits pour glaciers 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 MERINGUES
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

/ LA CROQUILLE®
DE PETITS BISCUITS CROUSTILLANTS
EN FORME D'ESCARGOTS /



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.

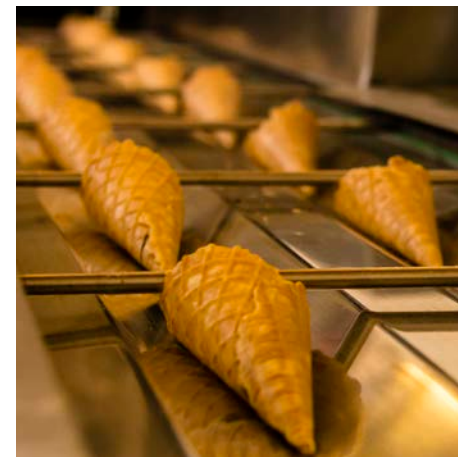


2012

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

2024

Le chiffre d'affaires de Lyon Biscuit est de **3 450 000€** (+7% d'évolution par rapport à l'exercice 2023)



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 aujourd'hui un plus grand nombre de personnes : **20 employés** en permanent et passent à 25 en pleine saison.





Lyon Biscuit

UNE STRUCTURE SINGULIÈRE COMPÉTITIVE QUATRE SAISONS !

Afin de répondre à toutes les attentes de sa clientèle, de la Grande Distribution à la restauration, des pâtisseries aux glaciers, 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

DES PRODUITS DÉBORDANTS

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 organo-
leptiques** 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 »,
- **Médaille Bronze EcoVadis 2025**,
une reconnaissance qui valide l'engagement
RSE et la vision de Lyon Biscuit.



Lyon Biscuit,

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

LES CROQUILLES® NOUVEAUTÉS 2025 !
CÔNES ET CORNETS À GLACE, COUPELLES BISCUITÉES, 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**.

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 :

*Véritable bijou
de créativité*

LA CROQUILLE®

La Croquette® est un petit biscuit croustillant en forme d'escargot, à garnir selon l'inspiration. Elle conjugue élégance, praticité et finesse, une texture légère, une tenue impeccable s'adaptant aussi bien aux créations salées qu'aux desserts les plus délicats. Inspiré de la tradition française, Ce biscuit innovant, gourmand et agile en créativité, séduit unanimement les chefs. la Croquette®, la nouvelle sensation dans les cuisines créative.

*Délicieusement
aériennes*

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 !



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 voeu qu'exhaupte 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 !

*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 du chocolat font des Tulipes une parure originale et délicieuse.

*Résonances
de gourmandises*

LES MINI TIMBALES

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



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 exhaupte 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 !

Collection meringues

SIGNÉE LYON BISCUIT

LES MERINGUES LYON BISCUIT INVITENT DANS LE MONDE DU MERVEILLEUX !

Des meringues craquantes dans tous les sens du terme que ce soit pour la réalisation de pâtisseries ou tout simplement à croquer pour une note sucrée en accompagnement d'une boisson chaude, ou une salade de fruits. Confectionnées artisanalement dans la pure tradition, Lyon Biscuit offre aux professionnels un gain de temps sans sacrifier à leur création, en leur proposant toute une collection de meringues dédiées à la pâtisserie, telle que le Merveilleux, le vacherin... ou encore en finition gourmande d'une tarte, d'un dessert.

FOCUS SUR LA PLUS AÉRIENNE ET DÉLICIEUSE PÂTISSERIE : LE MERVEILLEUX !

Le Merveilleux est un gâteau cylindrique composé de deux meringues sèches soudées ensemble avec une crème au beurre, recouvertes par une couche de chantilly et roulé dans des copeaux de chocolat. Lyon Biscuit propose plusieurs formats de meringues adapté à la taille du Merveilleux soit en utilisant les meringues 6.5 cm, les meringues 7.5 cm ou encore les mini meringues.

Le merveilleux peut aussi être confectionné avec la meringue coque, qui sera cette fois, recouverte de crème au beurre, puis enrobée d'une couche de chantilly...

Lyon Biscuit a élaboré une recette de meringues sèches spécialement dédiées pour être utilisées en assemblage de crèmes, chantilly, sauces ... sans trop perdre de leur superbe craquant !

COLLECTION MERINGUES DE LYON BISCUIT

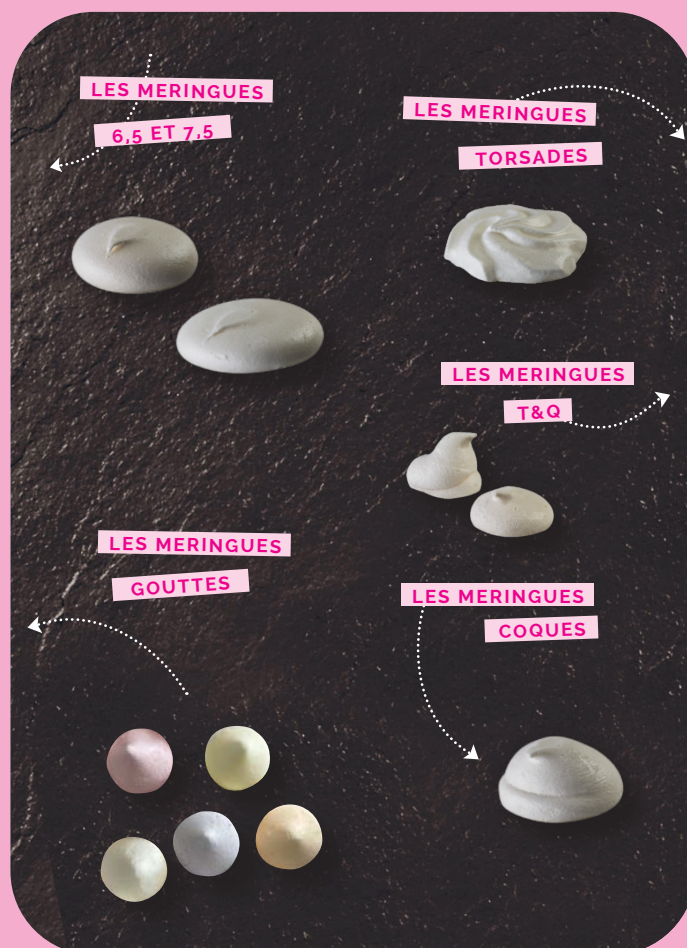
LES MERINGUES 6,5 ET 7,5

Ces deux formats de meringue sont spécialement étudiés pour la confection des merveilleux. Il suffit de garnir deux meringues de crème fouettée et de les saupoudrées de copeaux de chocolat.

LES MERINGUES GOUTTES

Meringues gouttes vanille, meringues gouttes fraise, meringues gouttes citron, meringues gouttes myrtille et meringues gouttes orange.

Légères et craquantes, finement sucrées. Elles laissent en bouche une saveur naturelle de vanille, d'orange, de myrtille, de citron ou encore de fraise. Elles sont parfaites en accompagnement d'un café ou pour décorer un dessert.



LES MERINGUES TORSADES

Un vrai « crunch », les meringues torsades sont à déguster seule pour une gourmandise !

LES MERINGUES T&Q

Idéales en accompagnement d'un café, d'un thé ou pour finir sur une note sucrée.

LES MERINGUES COQUES

A déguster seule ou pour composer des desserts comme des vacherins.



Focus

NOUVEAUTÉ 2024

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 **sublimer toutes les créations sucrées** et **décliner les saveurs à l'infini** !



MIGNARDISE FRAISE ET PERSIL créée par la cheffe TESS EVANS MIALET

Focus

NOUVEAUTÉ 2025

LA CROQUILLE® : L'ÉLÉGANCE CROUSTILLANTE DE 2025

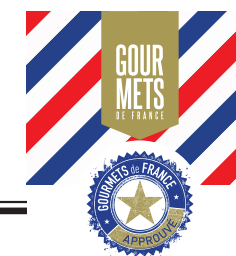
Nouvelle icône de créativité culinaire, **la Croquille®** signe l'alliance parfaite entre tradition et innovation. Une forme originale en coquille d'escargot, une texture irrésistible, et une infinité de possibilités à garnir.

La Croquille® UN BISCUIT À GARNIR, AUSSI BEAU QUE BON

Nouveauté 2025 signée Lyon Biscuit, la Croquille® est un petit biscuit croustillant en forme d'escargot, pensé pour sublimer les créations culinaires les plus audacieuses. Élégante et pratique, elle accueille aussi bien des préparations salées que des desserts délicats, s'adaptant à toutes les envies. Avec sa texture légère, sa finesse raffinée et sa tenue parfaite, la Croquille® devient un véritable terrain de jeu pour les chefs. Chic comme une gaufrette, croquante à souhait, elle révèle et sublime chaque garniture, tout en apportant une touche visuelle unique aux entrées, aux apéritifs ou aux mignardises sucrées.

**TESTÉE ET APPROUVÉE PAR
LE JURY DE GOURMETS DE FRANCE**

Présentée en avant-première à un jury d'exception réuni par Gourmets de France, la Croquille® a séduit les plus grands noms de la gastronomie. Emmanuel Renaut a salué « un super croquant à agrémenter selon l'inspiration », tandis que Yoann Conte a apprécié sa praticité et son format idéal pour le dressage. Pour Christophe Aribert, « son goût délicat et sa texture évoquent le cornet de glace », et Laetitia Gaborit a souligné sa capacité à « mettre en valeur ce qu'elle renferme ». Jean-Luc Botti et Édouard Loubet ont salué sa tenue irréprochable, sa résistance à l'humidité et son croustillant durable. Une chose est sûre : avec la Croquille®, Lyon Biscuit signe une innovation qui fait l'unanimité.



PRODUIT TESTÉ
PAR LE JURY
GOURMETS DE FRANCE

RETROUVEZ L'AVIS DU JURY :
www.tests-produit-gourmets.fr



CONTACT PRESSE
Laurence Fauchet

laufauchet@icloud.com
Tél. : 06 81 23 73 42