

## **Des nouveautés chez Léonce Blanc**

La marque Léonce Blanc propose trois nouvelles préparations pour mousse et bavares. Elaborées avec plus de 65 % de fruits, sans gélatine, ni OGM, elles ont été pensées et développées pour mettre en œuvre encore plus facilement toutes les recettes de desserts et pâtisseries à base de mousse aux fruits et se déclinent en trois parfums : framboise, poire et passion. La marque annonce également un nouveau partenariat avec le chef Olivier Houot. Ce dernier a ainsi élaboré un guide spécifique aux produits Léonce Blanc dans lequel il propose ses conseils d'utilisation, suggère des recettes et leurs alternatives, donne ses idées de dressage, précise le temps de préparation nécessaire et évalue le nombre de portions.

## **GérerMaBoîte : une solution de caisse et de services de gestion en ligne**

GérerMaBoîte propose sur sa plateforme un modèle spécifique de caisse dédié au CHR. Grâce à un système de caisse enregistreuse en ligne qui automatise la comptabilité, les hôteliers, restaurateurs ou cafés se facilitent le quotidien et gagnent du temps. Simple d'utilisation, le service est également accessible avec une offre d'abonnement à partir de 9,90 €HT/mois.

## **Nouvelles pâtisseries à partager de Traiteur de Paris**

Traiteur de Paris décline ses desserts individuels en format à partager. Les professionnels de la restauration retrouveront ainsi dans la gamme des pâtisseries à partager : le sablé citron meringué, le sablé Gianduja, le cheesecake fruits rouges, le sablé mangue coco, la tarte tatin et le cappuccino. Pratique d'utilisation grâce aux douze parts prédécoupées et faciles à manipuler, cette gamme s'adresse particulièrement aux coffee shops, mais conviendra également pour agrémenter un buffet de desserts ou pour une offre plus traditionnelle.

# Marketing

## **Class' Croute rajeunit son concept de restaurant**

À l'occasion de ses trente ans, Class' Croute renouvelle son concept de restaurant. Après l'ouverture du restaurant Le Parks (Paris 19<sup>e</sup>) fin 2017, l'enseigne a lancé un vaste chantier de rénovation de l'ensemble du parc. La décoration mêle dorénavant le bois, l'acier ou le Corian. Et pour satisfaire toutes les envies, plusieurs espaces sont proposés : tables hautes pour manger sur le pouce, table d'hôte longue pour partager son repas à plusieurs ou espace lounge pour se mettre au calme. Enfin, les cuisines ont été ouvertes. Pour Class' Croute l'objectif est désormais de doubler le nombre de ses points de vente dans les cinq ans à venir.

## **Up soutient Action contre la faim**

Dans la continuité de la Journée mondiale de l'alimentation, Up renforce son partenariat avec Action contre la faim dans le cadre de l'opération « Je Déj, Je Donne ». Up et Action contre la faim lancent ainsi un appel à la mobilisation générale en incitant les entreprises à organiser des collectes de chèques déjeuners en cours de validité au profit d'enfants atteints de malnutrition. Pour faciliter l'organisation de cette action solidaire, les deux entités mettent gratuitement à la disposition des entreprises un kit de communication. Ce kit, disponible sur [www.jedej-jedonne.org](http://www.jedej-jedonne.org) est composé de différents outils pour animer les points de collectes dans les structures (affiches, urnes, flyers, demandes de reçu fiscal...), et pour informer et mobiliser les collaborateurs (bannières pour site intranet, signature mail, e-mail d'informations...).