

ARLA PRO., C'EST

23
RÉFÉRENCES
NATURELLES ET PERFORMANTES

POUR TOUS
LES CHEFS

POUR TOUTES
LES CUISINES

2 INGRÉDIENTS :
DU LAIT ET DE
L'INSPIRATION

UN CA PRÉVISIONNEL 2018

DE 15 M€

ARLA FOODS

130 ANS
D'EXPÉRIENCE

7ÈME
GROUPE LAITIER
MONDIAL

1ER
PRODUCTEUR
DE PRODUITS LAITIERS



12700
ÉLEVEURS-COOPÉRATEURS



**LA TRANSPARENCE
SCANDINAVE**
RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE
ET ENVIRONNEMENTALE (RSE)



ARLA PRO.

EXHAUSTEUR DE TALENT

CONTACTS PRESSE

Marie-Antoinette
RELATIONS PUBLICS

Clémence Wetzel & Tifenn Castrec
01 55 04 86 40
clemence@marie-antoinette.fr



DOSSIER DE PRESSE 2018

ARLA PRO.

EXHAUSTEUR DE TALENT



ARLA PRO. DÉBARQUE EN FRANCE

Si vous saviez tout ce qu'on peut faire avec du bon lait ! ARLA FOODS FRANCE, filiale de la coopérative laitière mondiale ARLA FOODS, lance ARLA PRO., une offre de produits laitiers destinée aux professionnels de la restauration. Au printemps, une gamme spécifique de fromages, beurres, crèmes et lait débarque en France pour permettre à tous les Chefs « d'exhauster leur talent ».

Après une sortie remarquée au Royaume-Uni, en Allemagne et au Danemark, rien de plus logique à ce qu'ArLa Foods voit les choses en grand pour la France, le pays de toutes les cuisines !

Dès le 3 avril 2018, ce sont ainsi **23 références** qui seront accessibles à l'ensemble des chefs français. On y retrouvera notamment de l'emmental extra fondant, de la mozzarella absolument filante, du cheddar 100% British, du cream cheese(cake) ou encore du beurre doux au bon goût de crème, des crèmes cuisine UHT et du lait bio.

« Notre volonté est de faire de la gamme ARLA PRO. l'ingrédient laitier moderne inspirant le quotidien de tous les talents de la cuisine contemporaine. Notre objectif : mettre à disposition des chefs des produits naturels, performants et bons pour décomplexer la

Grande Cuisine et accompagner les mutations de consommation » souligne Christophe Babut, Directeur Général France d'ArLa Foods.

DES PRODUITS POUR «EXHAUSTER» LES TALENTS

L'ensemble de ces produits a été élaboré en collaboration avec des chefs européens de différents types de restauration « avec l'ambition qu'ils répondent à la réalité et aux contraintes des professionnels », affirme Christophe Babut. C'est pourquoi, par exemple, la mozzarella est proposée en six formats différents (râpée idéale pour gratiner, cossette parfaite pour les pizzas, tranchée pour les paninis, en bloc pour les créatifs, en mix avec de l'emmental ou avec du cheddar pour plus de couleurs et de saveurs).

L'idée est bien de proposer à tous une palette de solutions, de la brasserie à la pizzeria en passant par la nouvelle cuisine et la cuisine ethnique... Les deux principaux marchés visés sont la restauration traditionnelle et la restauration nomade représentant 60% de la restauration commerciale en France et les marchés les plus dynamiques*.

« Nous voulons faire de cette marque un « exhausteur de talent », où chaque chef a la possibilité d'aller puiser 2 ingrédients : le lait et l'inspiration ». De l'inspiration, les 2 ambassadeurs ARLA PRO. n'en manquent pas. Ils font partie de cette nouvelle génération de chefs audacieux : il s'agit de Jennifer Taieb et Justin Brohm.



«CULTIVER LE BON POUR RÉCOLTER L'EXCEPTIONNEL»

JENNIFER TAIEB



JENNIFER TAIEB
32 ANS

POUR ARLA PRO. JENNIFER A PENSÉ UNE RECETTE METTANT EN SCÈNE BEURRE ET CRÈME : SAINT JACQUES RÔTIES, MOUSSELINE DE CÉLERI, ÉCUME DE BEURRE NOISETTE, NEIGE DE FRAMBOISES.

Jennifer est connue du grand public suite à sa participation à Top Chef en 2014. Elle a étudié aux Beaux-Arts à Madrid avant de se lancer dans la cuisine chez de grands traiteurs français. Elle fonde en 2016, La Mesure Traiteur et se revendique comme une « chef à domicile ». Tout comme ArLa PRO., elle casse les codes du restaurant traditionnel, en s'affirmant, avec une cuisine de caractère, originale et goûteuse, un vrai terroir féminin. « Cultiver le bon afin de récolter l'exceptionnel », avec Jennifer, c'est une cuisine de produit avant tout ! L'une de ses spécialités est le « Grilled cheese », un croque-monsieur revisité au cheddar, ce qui lui fait une passion commune avec ArLa PRO. pour ce fromage so British !



JUSTIN BROHM
27 ANS

POUR ARLA PRO. JUSTIN REVISITE SON CAFÉ ET CLOPE ET CRÉE L'AMUSE CIGARE ! UN TUBE DE PAIN DE MIE FOURRÉ À LA CRÈME DE FROMAGE ET CHUTNEY DE FRUITS.

Après des études de Commerce et Communication, Justin a choisi de vivre sa passion : la cuisine. Ce jeune chef, talentueux au caractère bien trempé, fait l'unanimité !

Chef de deux établissements à Paris : le Sourire, restaurant et le Sourire, bar à tapas, Justin réalise des assiettes élégantes et sans chichis. Aux Sourires, tout donne envie ! Son crédo, des produits simples et de qualité. Justin est un exhausteur de goûts grâce à sa créativité et à son amour des produits sains. Que ce soit avec sa carte bistrannique ou ses tapas gastronomiques, il porte haut et fort les valeurs de rupture chères à ArLa PRO.

ARLA FOODS, COOPÉRATIVE RESPONSABLE

A la base de tout, une assise solide : la force et l'engagement d'ArLa Foods, coopérative laitière suédo-danoise dont l'histoire commence il y a plus de 130 ans. Peu connue en France, elle réunit pourtant **12 700 éleveurs-coopérateurs**, 14 milliards de litres de lait et peut se targuer d'être le 1^{er} producteur de lait bio au monde. En 2016, ArLa Foods a réalisé **un chiffre d'affaire de 9,6 milliards d'euros** avec notamment, ses marques Arla, Lurpark, ou encore Castello.

Héritage scandinave oblige, Arla Foods réserve à ses coopérateurs une place centrale et se donne pour mission de garantir la meilleure valorisation du lait. Un engagement qui s'allie à une vision sociale et une promesse de qualité et de naturalité : des produits sans additif de synthèse, des vaches nourries sans OGM... « *Healthy cows make better milk* ».

Ces fondamentaux sont essentiels dans la stratégie de déploiement d'ARLA PRO. en France. « Des produits sains et naturels sont le contrat de base d'ArLa Foods et d'ARLA PRO. », insiste Christophe Babut qui fait du marché français un objectif clé pour le groupe.

À DÉCOUVRIR SUR OMNIVORE

ARLA PRO. accompagne le lancement de ses premières références en étant partenaire officiel du Festival Omnivore du 4 au 6 mars prochains. Entre autres actualités, 3 « masterclass » y seront dispensées par ses ambassadeurs afin de faire découvrir (et goûter) les produits. Parallèlement, un site internet sera mis en ligne le 3 mars 2018. On y retrouvera la gamme en détails, un peu d'humour et de l'inspiration, valeurs ADN de la marque. **De quoi tracer une nouvelle voie lactée pour des chefs inspirés !**



*étude GIRA foodservice 2016