

Communiqué de presse

Episens by InVivo noue un partenariat d'excellence avec le chef Guy Martin

Un partenariat en adéquation avec les ambitions de croissance d'Episens et la montée en gamme de son offre de produits.

Un an après sa création et son lancement au SIRHA 2023, Episens, pôle blé du groupe InVivo, confirme son plan de développement sur le marché de la meunerie et de la boulangerie, caractérisé cette année par l'aboutissement de plusieurs projets : l'inauguration du nouveau moulin de Corbeil-Essonnes, la mise en route d'une nouvelle ligne de fabrication de viennoiseries crues sur le site Neuhauser de Folschviller, l'acquisition de deux nouveaux moulins.

« *Doubler notre chiffre d'affaires en 5 ans* », telle était l'ambition affirmée par François-Xavier Quarez, CEO d'Episens en janvier dernier : la première année écoulée (exercice fiscal 2022-2023) confirme cette trajectoire, avec un chiffre d'affaires en progression de 25%.

1. Un partenariat qui vise l'excellence

Dans ce contexte, le partenariat exclusif noué avec Guy Martin vise à contribuer à la montée en gamme des produits de boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, et snacking via un accompagnement quotidien des équipes Episens mais aussi avec la création de recettes iconiques à destination des professionnels de la boulangerie et de la restauration (Foodservice) en France et à l'international.

Guy Martin, chef cuisinier de renom reconnu en France et à l'international et fin connaisseur du secteur de la restauration, collabore aussi avec les équipes R&D et marketing d'Episens dans l'innovation et le développement de recettes gourmandes et inédites : de l'idée créative en passant par la sélection d'ingrédients de qualité à la création de produits iconiques.

Le chef a aussi l'occasion de transmettre son savoir-faire culinaire et la mise en valeur des produits auprès des techniciens boulangers afin d'offrir le meilleur à nos clients : des produits d'excellence et des conseils avisés pour assurer une remise en œuvre parfaite auprès du consommateur final.



2. Cap sur l'Épiphanie 2025 avec des recettes inédites signées par le chef Guy Martin

Amoureux des traditions culinaires françaises, Guy Martin a créé des recettes exclusives de galettes des rois. Ses recettes, respectueuses des codes iconiques du produit (la pâte feuilletée, la frangipane...) sont dotées d'originalité et de subtilités grâce aux mariages des saveurs (équilibre de saveurs fruitées, épicées ou aromatiques...)

- ✓ **La Galette Marron Vanille**, une base de frangipane alliée au fondant du marron pour une saveur chaude et réconfortante.
- ✓ **La Galette Framboise Menthe, touche de gingembre**, une base de frangipane associée à la saveur fruitée et acidulée de la framboise et à la fraîcheur de la menthe.



Photo de la galette Marron Vanille

En parallèle, le chef Guy Martin a conseillé l'équipe d'Episens pour sublimer la recette de ses galettes traditionnelles frangipane et pomme sur :



Photo de la galette Frangipane

- **Le choix des ingrédients incontournables** pour concevoir une pâte feuilletée de qualité, qui allie croustillance et (choix des farines, choix du beurre).
- **L'équilibre des saveurs des garnitures :**
 - ✓ une frangipane traditionnelle qui met l'accent sur la saveur authentique de l'amande et l'onctuosité de la crème pâtissière,
 - ✓ une garniture à la pomme bien fruitée naturellement et légèrement acidulée.

Ce partenariat unique témoigne d'une volonté commune : créer, sublimer et partager des produits qui incarnent le respect de la terre et des producteurs, le savoir-faire boulanger et culinaire et le plaisir du consommateur.

En savoir plus sur Episens by InVivo :

Episens est le pôle Blé du groupe InVivo qui réunit 3 métiers : la meunerie, les ingrédients et la boulangerie industrielle pour une expertise filière du grain au produit fini. Nos 2400 collaborateurs répartis dans 24 pays créent et développent des offres durables et créatrices de valeur telles que des farines, des ingrédients techniques et sensoriels et des produits gourmands de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie pour nos clients artisans, restaurateurs, industriels et distributeurs.

Episens est engagé dans la transition agricole et alimentaire grâce à la démarche Semons du Sens, dont la vocation est de développer des filières durables auprès des agriculteurs.

Biographie de Guy Martin, chef du Grand Véfour.

- Savoyard d'origine, Guy débute sa carrière en tant que pizzaiolo,
- A 23 ans, il commence sa carrière dans un Relais & Châteaux à Coudray, puis prend la Direction du Relais & Châteaux de Divonne où il obtient sa première étoile,
- En 1990, il obtient sa deuxième étoile,
- En 1991, Jean Taittinger lui confie la Direction du Grand Véfour,
- 1999, chef du XXIème siècle au Japon,
- 1999, meilleur chef du Guide Gault Millau,
- En 2000, obtention de sa troisième étoile,
- 2011, meilleur chef de cuisine français et parmi les sept mondiaux The World Master Arts of Culinary,
- En 2011, devient propriétaire du restaurant le Grand Véfour.

Contacts presse :

Célestine GENET, Chef de projet Marques et Communication
cgenet@episens.fr – 06 42 65 91 52

Laurine HOUSSIERE, Directrice Marketing et Communication
lhousiere@episens.fr – 06 22 95 33 02