

Communiqué de presse – Janvier 2025

SOREAL VOUS PRÉSENTE SA NOUVELLE MARQUE DE SAUCES CUISINÉES INÉDITES : **CUISIN'EMOI**®

Une gamme de 8 recettes de sauces cuisinées haut de gamme et prêtes à l'emploi dédiées aux professionnels de la restauration – fabriquées en France

En quête constante d'innovation afin d'anticiper les nouveaux modes de consommation et fort de son expérience sur les sauces condimentaires et fromagères, SOREAL a décidé de pousser les portes de l'univers des sauces cuisinées prêtes à l'emploi pour les chefs pressés et exigeants. Pour cette nouvelle année 2025, découvrez nos **8 recettes de sauces prêtes à l'emploi** conçues pour apporter une touche d'authenticité et de sophistication aux plats faits maison, tout en préservant la praticité tant appréciée des professionnels.

Le lancement de ces sauces se fera lors du SIRHA, organisé du 23 au 27 janvier à Lyon – tenez-vous prêts !

Cuisinez-moi, cuisin'émoi.

Un nouveau site internet dédié aux professionnels

Le site Internet cuisin-emoi.fr verra le jour lors du SIRHA 2025. À la clé : l'histoire des sauces Cuisin'Émoi et de chacune des 8 recettes, des conseils avisés de notre chef Sébastien Varlet et une variété de recettes créatives mettant en valeur les sauces Cuisin'Émoi, adaptées à toutes les occasions. Bien plus qu'un simple catalogue de nos 8 sauces cuisinées, ce site Internet a été conçu pour devenir une réelle source d'inspiration pour les professionnels !

Des recettes créées par un chef, pour les chefs !

Chez Soreal nous avons toujours eu le goût... du goût ! Les sauces Cuisin'Émoi ont été créées par notre service R&D **en collaboration avec le chef Sébastien Varlet**, issu de la restauration traditionnelle Sébastien est désormais conseiller culinaire au sein du groupe YDEO, pour un résultat répondant au maximum aux besoins des chefs cuisiniers. Chaque recette est élaborée avec soin avec **des ingrédients rigoureusement sélectionnés** afin de refléter la rigueur et la passion que met notre chef dans sa cuisine au quotidien.

Un flacon innovant :

Avec Cuisin'Émoi, nous nous engageons à vous offrir des sauces qui allient non seulement goût et simplicité d'utilisation mais également **respect de l'environnement**. Découvrez ou re-découvrez notre **flacon souple Sempack®** et ses nombreux avantages, parfaitement adaptés à un usage professionnel.

- **Plus économique**

Le Sempack offre un **taux de restitution de 96%**, bien supérieur à celui d'un flacon rigide traditionnel qui ne restitue que 80% de son contenu.

- **Plus pratique**

Le Sempack est conçu pour vous offrir une facilité d'utilisation. Il peut être placé directement dans un bain-marie ou au micro-onde pour réchauffer la sauce et la conserver à la température souhaitée. De plus, sa souplesse unique et son bouchon doseur en permettent une manipulation facile et un dosage précis de la sauce, pour s'adapter à chacun de vos plats !

Découvrez nos 8 recettes inédites :

- **Sauce Kelanja**



La **sauce Kelanja** doit son nom aux saveurs qui la composent : **KE**tchup – **LAN**goustines – **SoJA**. Il s'agit d'une fusion culinaire mêlant plusieurs cultures qui s'adapte parfaitement aux applications de la mer mais qui peut également se retrouver dans un burger pour apporter une touche **iodée**.

- **Sauce Choron**

La **Sauce Choron** est un classique de la gastronomie française. Il s'agit d'une sauce béarnaise revisitée avec des morceaux de tomates. Cette recette a beaucoup été travaillée par *Paul Bocuse*, l'un des plus célèbres chefs français.



- **Sauce saveur Truffes**



La **Sauce saveur Truffes** mêle l'art culinaire et l'histoire de ce champignon pas comme les autres. Avec une promesse de goût et de saveurs tenue grâce aux brisures de truffes d'été et à l'huile d'olive parfumée à la truffe, la recette peut se placer sur les **meilleures tables de la restauration.**

- **Sauce Ail Noir**

La **Sauce Ail Noir** tire sa belle couleur sombre et sa saveur caractéristique par de l'ail fermenté à basse température dont la recette nous est toute droit venue d'Asie. Au goût à la fois **doux, sucré et umami**, rappelant le vinaigre balsamique ou le caramel, cette recette saura vous surprendre par son côté aussi surprenant que délicieux.



- **Sauce Thai**



Exemple typique de la cuisine thaïlandaise, **la sauce Thai** associe des saveurs contrastées comme le crémeux, l'acidulé ou le sucré. A base de crème et de liqueur de coco, de pâte de tamarin et de poudre de crustacés, cette sauce **va vous faire voyager.**

- **Sauce Brava**

Spécialité espagnole emblématique, **la sauce Brava** est aujourd'hui connue grâce aux Patatas Bravas, ces célèbres tapas connus de tous. A base de tomates, oignon, ail et poivron rouge, cette sauce se distingue par sa **texture épaisse et son goût tomate piquant** qui vous transportera à chaque bouchée.



- **Sauce Homardine**



Sophistiquée et gourmande, la **sauce Homardine** est largement utilisée dans la cuisine française. Composée d'extrait de homard, de purée de tomates et d'épices, elle est agrémentée d'une touche de pastis pour intensifier son arôme.

- **Sauce Dugléré**

La **sauce Dugléré**, qui tire son nom d'un célèbre chef du XIXème siècle est un classique de la gastronomie française. A base de fumet de poisson, champignons de Paris, échalotes et vin blanc, cette sauce est enrichie d'une touche de crème pour allier **finesse et saveurs délicates** et sublimer les poissons ou fruits de mer.



Marque déposée : Cuisin'Émoi

Site Internet : www.cuisin-emoi.fr

Conditionnement : Innovant et recyclable, bouteille souple compressible 600ml ou poches de 500g à 1kg.

Mode de conservation : en circuit frais pour préserver toutes les saveurs – DDM 6 mois

Disponibilité : Janvier 2025

EN SAVOIR PLUS SUR SOREAL :

CHIFFRES CLÉS :

- Date de création : 1992
- 135 collaborateurs
- 500 clients
- 37.5 millions d'euros de C.A. en 2023
- C.A. Export 2023 : 20%
- Capacité de production : 17 000 T/an
- Superficie totale : 11 000 m²
- Superficie de production : 9000 m²
- 4 lignes de fabrication
- 16 lignes de conditionnement

PRESENTATION DU GROUPE YDEO :

YDEO est un groupe industriel français créé il y a bientôt 30 ans, spécialisé dans la conception, la fabrication et le conditionnement de produits liquides et déshydratés. Nous nous distinguons par notre capacité à créer des solutions sur mesure, adaptées aux besoins spécifiques de nos clients. Notre expertise s'appuie sur 6 sociétés spécialisées dans les métiers de la chimie et de l'alimentaire.

Pôle chimie :

HYDRACHIM est une entreprise de 220 collaborateurs spécialisée dans la fabrication et la commercialisation de produits d'hygiène et de désinfection adaptés aux marchés de la collectivité, de l'élevage et de l'industrie. Créée en 1995, HYDRACHIM s'appuie sur deux sites de production situés au Pertre et à Plélan-le-Grand (35) et deux plateformes logistiques implantées à la Gravelle (53) et l'Hermitage (35).

HYDRAPRO est une entreprise de 60 collaborateurs experte dans la formulation et la fabrication de poudres, de galets et de pastilles pour le traitement de l'eau et l'équilibre des eaux de piscines. Le site de production est basé à Lédénon (30) à 15 minutes de Nîmes.

KEMIX est une société spécialisée dans la conception et la fabrication d'e-liquides pour cigarettes électroniques sous marques clients. Le site de production est basé à Brebières (62) à 10 minutes de Douai et à 15 minutes d'Arras.

Pôle Alimentaire :

SOREAL est une entreprise qui conçoit et fabrique des sauces sur-mesure à destination du marché de la restauration, du snacking ainsi que de la distribution et de l'industrie agroalimentaire. SOREAL fabrique également du gel végétal, à travers la marque Sonjal Casing®, dédié à des lignes de co-extrusion dans l'industrie de la saucisserie. Forte de ses 150 collaborateurs, SOREAL a toujours accompagné ses clients dans l'innovation et l'évolution des marchés, que cela soit en France ou à l'international. Son site de production est basé à Brie (35) à 5 minutes de Janzé et 20 minutes de Rennes.

FRANCE CULINAIRE DEVELOPPEMENT est une entreprise de 110 collaborateurs spécialisée dans la conception et la fabrication de PAI (produits alimentaires intermédiaires) très majoritairement déshydratés (ou en poudre), aussi bien salés que sucrés, destinés aux industriels agroalimentaires, aux distributeurs en Restauration Hors Domicile ainsi qu'au marché des séniors avec sa gamme Nutrition Santé. FRANCE CULINAIRE s'appuie sur deux sites de production situés à Saint Gilles (35) et à Brebières (62).

CONDIAL'S est une société de conditionnement à façon de tous types de produits alimentaires déshydratés (chapelures, plats préparés, chocolat lyophilisé, thés etc...) en sachets, doses ou boîtes de 5 gr à 1.5 kilos. Le site de production est basé à Renage (38) à 25 minutes de Grenoble.

CHIFFRES CLÉS :

- 180 M€ de CA en 2024
- 650 collaborateurs
- 7 unités de production en France
- 3 bases logistiques en France dédiées au déploiement des produits vers les clients
- 1 bureau commercial en Pologne

CONTACTS PRESSE

YDEO

Marie LAFONT

mlafont@ydeo.com

07 71 92 23 32

<https://www.ydeo.com>

SOREAL

Sophie KOWALSKI COLLET

kowalski@soreal.fr

06 82 88 97 43

<https://www.soreal.fr/>