



CONTACT PRESSE
Nadège Chapelin
n.chapelin@free.fr
06 52 50 33 58

Communiqué de presse

Leuglay
Le 3 octobre 2019



Préservation des saveurs, grand confort de cuisson, Bordet « Spécial Restaurant », l'or noir de la gastronomie française

Le Groupe Bordet, industriel de référence en matière de carbonisation, présente « Spécial Restaurant » sa gamme de charbon végétal premium conçue exclusivement pour les professionnels de la cuisson au charbon.

D'une qualité inégalée, les charbons Bordet « Spécial Restaurant » offrent un très bon rendement calorifique et garantissent un grand confort de cuisson : ils ne dégagent ni fumée, ni odeurs préservant ainsi la qualité des produits.



Le four au charbon de bois, la nouvelle tendance culinaire de la restauration professionnelle

Mode culinaire le plus répandu au monde, la cuisson au charbon végétal est une des tendances fortes de la restauration en ce moment. Qu'ils soient à foyer ouvert ou fermé, les fours à charbon de bois investissent les restaurants pour le plus grand plaisir des consommateurs à la recherche d'une alimentation saine, pauvre en matière grasse.

La qualité du charbon utilisé pour alimenter le four est cruciale. Or tous les charbons ne se valent pas. 80% des charbons vendus en France proviennent de l'étranger dont certains peuvent contenir des additifs nocifs pour la santé.

C'est pourquoi il est indispensable de choisir un combustible haut de gamme et de très bonne qualité afin de respecter l'aliment sans l'altérer et proposer un mode de cuisson qui soit aussi sain et confortable pour le cuisinier : c'est la promesse de valeur des charbons Bordet.

Les performances uniques d'un charbon de bois conçu pour les restaurateurs

Issu d'essences nobles et de bois durs provenant de forêts éco-gérées, « Spécial Restaurant » est un charbon premium conçu spécifiquement pour les professionnels.

Il combine un très haut pouvoir calorifique (grâce à un taux de carbone fixe supérieur à 90%), à une longue durée de combustion, pour fournir une grande qualité de cuisson.

« Spécial restaurant » est un produit haut de gamme : sa granulométrie, rigoureusement contrôlée et adaptée à un usage professionnel, assure un brasier homogène. Sa qualité est constante, il ne génère pas de poussières.

GRUPE BORDET
21290 Leuglay
France

TELEPHONE
+33 (0)892 81 81 69

WEB
www.groupebordet.fr

D'une grande pureté grâce à un mode de production breveté (Carboépuré®) le charbon Bordet ne contient ni goudrons ni additifs, ce qui permet de préserver le goût et les qualités nutritives des aliments.

Cette même pureté apporte un confort inégalé : le charbon ne fume pas et ne crépite pas. Ce confort se retrouve aussi bien en cuisine qu'en salle pour le plus grand plaisir des professionnels et des consommateurs.

« C'est après avoir découvert et testé dans notre restaurant (spécialité de viandes au feu de bois) les charbons Bordet que j'ai pris conscience de l'importance de choisir un charbon performant et de très haute qualité », explique Jacques Konckier, co-fondateur du restaurant Tikoun Olam. « Dans notre établissement l'impact a été immédiat et les résultats étonnants, en particulier les retours instantanés de la clientèle ! Désormais le goût des aliments est nettement meilleur qu'avec tout autre charbon utilisé antérieurement, ce qui est fondamental lorsqu'on utilise des viandes de qualité et mûrées. Plus encore, le confort de cuisson est total. A tel point que nos "chefs de grillade" sont unanimes pour nous remercier d'avoir choisi un tel charbon ! Plus de fumées néfastes ou de nécessité de travailler avec des masques de protection. Notre personnel, nos clients et nous-mêmes sommes ravis d'avoir choisi un produit non seulement aux performances inégalées mais éco responsable et Made in France. »

« Les nouveaux fours à charbon qu'on voit se multiplier dans les restaurants sont très loin de l'image d'Epinal du four d'antan », explique Cyril Flores, Président du Groupe Bordet. « Ce sont des équipements haut de gamme, très élaborés. La qualité de nos charbons fait qu'ils constituent un complément naturel de ces nouveaux modes de cuisson. En alliant la haute technicité du four à la grande qualité de nos charbons on obtient un mode de cuisson unique au monde. Nos clients et partenaires y sont sensibles : nous fournissons d'ores et déjà plus de 3.000 restaurateurs et nourissons de grandes ambitions sur ce secteur : notre objectif est de rapidement devenir le leader incontournable des charbons de bois destinés au secteur de la restauration. »

« Chez Bordet produire de manière éco responsable un charbon performant et sain est dans notre ADN », précise Ivan Girardot, Vice-Président du Groupe Bordet. « Si le marché français de la restauration se tourne vers un mode de cuisson plus sain, ce dont nous nous félicitons, il faut que la qualité du combustible suive. C'est pourquoi nous avons développé ce charbon si particulier. »

Pour en savoir plus : <http://www.groupebordet.fr/produits/>

Charbon « Spécial Restaurant », vendu en sac de 10Kg auprès de réseaux professionnels (grossistes CHR et distributeurs de combustibles principalement).

A propos de Bordet

Bordet est un industriel de référence de la carbonisation. Sa caractéristique principale est la haute performance environnementale. Installé à Leuglay en Bourgogne depuis 1860, Bordet produit un charbon végétal et écologique à partir de déchets de bois issus de forêts locales et éco gérées.

Son procédé de fabrication innovant est en circuit fermé, garantissant ainsi une production zéro rejet et un rendement élevé. Bordet est par ailleurs précurseur en matière de cogénération, ce qui lui permet d'assurer son autonomie en chauffage et électricité.

Les charbons végétaux Bordet sont purs avec une teneur en carbone à plus de 90%. Ils offrent une performance maximale, ouvrant la voie à de très nombreuses applications industrielles.

Bordet est classé parmi les industriels carbonisateurs les plus performants en Europe par Earthworm Foundation.

Entreprise française avec un rayonnement à l'international, Bordet ambitionne de devenir l'acteur incontournable du développement durable de la filière.

Pour en savoir plus :
<http://www.groupebordet.fr/>