



### Les charbons Bordet à la conquête de New York avec le restaurateur-glacier Laurent Franchi !

**Bordet, déjà fournisseur pour ses stands de marron de Strasbourg et du marché de Noël de Strasbourg du restaurateur-glacier Laurent Franchi, a été choisi par ce dernier pour l'accompagner sur son stand pour l'édition internationale du marché de Noël de Strasbourg-Mulhouse-Colmar qui aura lieu cette année à New York.**



Après Tokyo, Moscou, Pékin ou encore Séoul, le marché de Noël de Strasbourg-Mulhouse-Colmar s'exporte cette année à New York. Du 6 au 22 décembre, pas moins de 30 chalets viendront s'installer fièrement au cœur de Manhattan, sur le Bowling Green Park, afin de populariser le marché de Noël alsacien et faire connaître les produits régionaux de la région Grand Est. Tradition incontournable de Noël, les marrons seront aussi au rendez-vous avec une « locomotive » (machine à cuire les marrons) tenue par Laurent Franchi, restaurateur historique de la ville de Strasbourg et son équipe.



Soucieux de s'inscrire dans une logique 100% Made in France, Laurent Franchi avait à cœur que tous ses fournisseurs l'accompagnent : ses marrons proviennent directement d'Ardèche et ses charbons de Côte d'Or : le charbon de la gamme « spécial restaurant » de Bordet.

Laurent Franchi et sa famille sont des clients historiques de Bordet. Convaincus par la qualité du charbon, séduits par sa caractéristique Carboépuré® (le mode de production écologique propre à Bordet qui permet de produire un charbon pur à + de 90%) ils n'ont jamais changé de fournisseur et n'ont pas hésité à faire traverser l'atlantique non seulement à leur locomotive mais aussi à leurs sacs de charbon Bordet.

*« Nous avons toujours travaillé avec Bordet », confirme Laurent Franchi. « Les anciens de la famille travaillaient avec Bordet, je travaille avec Bordet, et nous n'avons pas du tout l'intention que cela change. Nous avons bien essayé d'autres marques mais nous revenons toujours à Bordet. La taille du charbon correspond parfaitement à notre usage, il se consume longuement, il génère une bonne chaleur et surtout il ne fume pas et ne fait pas de poussières ce qui est un vrai confort pour nous ! »*

*« Nous sommes particulièrement fiers d'accompagner Laurent dans son aventure américaine et de représenter le savoir-faire à la française en matière de carbonisation », précise Cyril Flores, Président du Groupe Bordet. « C'est pour nous la reconnaissance d'un savoir-faire unique et d'une volonté qui nous caractérise : produire en circuit fermé et de manière éco responsable des charbons végétaux issus de sous-produits du bois qui soient les plus performants et les plus purs du marché pour offrir une expérience de cuisson exceptionnelle. »*

Bordet accompagne également Laurent Franchi sur ses emplacements de vente de marrons lors du marché de Noël de Strasbourg (du 22 novembre au 30 décembre), ainsi que pendant toute la saison d'hiver dans la ville de Strasbourg et auprès du stade du racing club.

### Focus sur : Spécial restaurant

- Issu d'essences nobles et de bois durs provenant de forêts éco-gérées, « Spécial Restaurant » est un charbon premium conçu 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.
- Sa granulométrie, contrôlée et adaptée à un usage professionnel, assure un brasier homogène. Sa qualité est constante, il ne génère pas de poussières.
- D'une grande pureté (grâce au mode de production breveté Carboépuré®) le charbon Bordet ne contient ni goudrons ni additifs : il préserve le goût et les qualités nutritives des aliments.
- Spécial restaurant apporte un confort inégalé : il ne fume pas et ne crépite pas.

### 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/>

L'opération « les marchés de Noël à l'export » est financée par la Région Grand Est via l'agence régionale de tourisme, l'Eurométropole et la ville de Strasbourg, les collectivités de Mulhouse et de Colmar ainsi que l'office de tourisme de Strasbourg et sa région et des partenaires privés.

A propos de L'Office de Tourisme de Strasbourg et sa Région



L'Office de Tourisme de Strasbourg et sa Région a pour missions principales l'accueil et la promotion touristique de Strasbourg et sa Région. Ses objectifs sont de proposer une information fiable, complète et séduisante sur l'offre touristique, mais aussi de favoriser l'essor du tourisme individuel et collectif à Strasbourg. Dans le cadre de sa mission de promotion de la destination sur les marchés français et étrangers, l'Office de Tourisme de Strasbourg et sa Région organise deux événements spécifiques : les marchés de Noël à l'export et Strasbourg mon Amour.

### A propos de Franchi

Glaciers  
Guiseppe Franchi



Tout a commencé avec Guiseppe Franchi, arrivé de Parme pour vendre des jouets sur les fêtes foraines et les marchés. Glacier ambulant dès 1935, il a installé son premier point de vente fixe sur l'allée de la Robertsau, « le kiosque », devenu incontournable lors des promenades au parc de l'orangerie. Grâce à son succès, il a su au fil des générations transmettre son amour pour la glace.

Aujourd'hui Laurent Franchi membre de la 3eme générations en est à sa troisième ouverture de « restaurant-glacier », des lieux dans lesquels il associe ce patrimoine et la cuisine italienne de sa « zia ».

Il partage à son tour son savoir-faire et son amour des traditions.

Aujourd'hui c'est une nouvelle génération qui perpétue de vieilles traditions.