

BRIDOR, partenaire officiel des Meilleurs Ouvriers de France



BRIDOR, 1er fabricant de pains et viennoiseries bio surgelés devient partenaire officiel de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France.

Une alliance dans la continuité après plus de 20 ans de coopération entre la marque et plusieurs Meilleurs Ouvriers de France pour la création de différentes gammes de produits.

☒ Entre BRIDOR et les Meilleurs Ouvriers de France, c'est une longue histoire. Une histoire d'hommes et de partage née il y a plus de 20 ans avec le pâtissier français **Gaston Lenôtre** et l'élaboration de recettes de viennoiseries uniques.

Plus tard, c'est avec avec **Frédéric Lalos**, Meilleur Ouvrier de France boulanger que Bridor met au point une gamme de grands pains hauts de gamme.

En 2019, Bridor devient partenaire officiel de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France. Un partenariat qui s'inscrit dans la logique de nombreuses années de coopération entre la marque et les Meilleurs Ouvriers de France.

VIDEO - Bridor et les Meilleurs Ouvriers de France

Artisan dans le produit, industriel dans la gestion », c'est cette vision précise que **Louis Le Duff**, fondateur de Bridor, défend depuis plus de 30 ans.

Une conviction que partage **Jean-François Girardin, président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France** : « Il y aura toujours ces produits d'artisans qui font leur levain, qui fabriquent leur pâte eux même et qui font des produits exceptionnels. Parallèlement, pour pallier une demande qui devient internationale il faut trouver des produits de très haute qualité qui demandent un suivi dans l'organisation, dans la fabrication et je crois que Bridor est le meilleur au monde pour fabriquer ces produits là. »

Excellence, savoir-faire et respect des matières premières

Bridor n'a jamais rompu avec les origines de la tradition boulangère française : toutes ses collections de produits reposent sur le respect absolu des fondamentaux de cette tradition pour atteindre l'excellence. Cela passe entre autres par la sélection des meilleurs produits des terroirs français.

Pour **Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France Boulanger**, un seul mot d'ordre caractérise son travail avec la marque : « respect ». « Bridor respecte la matière, respecte le produit, respecte la pâte et respecte le client : nous portons énormément d'attention à toutes les matières premières qui entrent dans la confection de nos pains. »

Un rayonnement international

Bridor s'associe également aux Meilleurs Ouvriers de France pour promouvoir la gastronomie française à l'international.

Pour **Jean-François Girardin**, « c'est une image de la France que l'on expédie dans le monde entier, Bridor est le seul à savoir articuler ce rêve de pouvoir manger un croissant dans un bistrot parisien ou à l'autre bout du monde. »

La transmission du savoir-faire et du goût pour l'excellence aux jeunes générations est essentielle pour assurer la pérennité du patrimoine culinaire français.

Ainsi, « Bridor et la société des Meilleurs Ouvriers de France vont œuvrer pour l'avenir de nos jeunes, leur donner les moyens de faire des concours, et leur donner le goût du travail et l'envie de réussir. » conclut **Jean-François Girardin**.

Bridor est également à l'origine de la publication de **4 ouvrages d'exception « Meilleurs Ouvriers de France, Recettes et Témoignages »**, sortis respectivement en 2009, 2010, 2013 et 2017 à l'initiative de **Louis Le Duff**: un hommage à ces 70 hommes et à ces femmes qui incarnent le savoir-faire et l'art de vivre à la Française.

Retrouvez toutes les nouveautés 2019 de Bridor sur leur site web www.bridordefrance.com

Découvrez le catalogue en ligne le plus complet et le plus détaillé jamais mis à disposition par la marque.

Un site entièrement responsive, visuel, intégrant un moteur de recherche et de nombreux conseils et tutos vidéos.

BRIDOR

Lieu-dit Olivet, ZA Olivet

35538 SERVON SUR VILAINE

02 99 00 11 67

www.bridordefrance.com

Publi-communiqué

RELIRE

BRIDOR présente ses nouveautés snacking sur le salon Sandwich & Snack Show 2019

Des oeufs de poules issus d'élevages alternatifs dans toutes les viennoiseries
Bridor

Sirha 2019 : Bridor lance le Breizh'n'Roll

Bridor entraîne et forme les finalistes du Trophée du Maître-d'Hôtel

Sur EQUIPHOTEL, BRIDOR présente ses deux nouveautés

Mathilde de l'Ecotais a présidé le Concours « Bridor ré-enchanté l'instant du petit déjeuner »

Bridor fête ses 30 ans : la succès-story de Louis Le Duff

BRIDOR imagine la viennoiserie de demain

Concours : Bridor ré-enchanté l'instant du petit déjeuner

Bridor créé un concours unique pour « ré-enchanter » le petit-déjeuner en hôtellerie

BRIDOR « La meilleure solution rapport qualité prix pour les petits déjeuners »

BRIDOR présente sa gamme Bio de haute qualité au Sirha Green 2018

La société BRIDOR apporte son soutien aux métiers de la salle

Chez Bridor, des équipes techniques valorisent la mise en oeuvre des produits et conseillent les clients

Bridor utilise le beurre AOP Charentes-Poitou dans ses recettes depuis 1990

BRIDOR est partenaire officiel d'associations emblématiques

BRIDOR est partenaire officiel de nombreux concours

Les pains Bridor ont accompagné le déjeuner à l'Elysée des 180 chefs

Livre : Meilleurs Ouvriers de France; recettes et témoignages

Louis le Duff (Bridor) distingué de la médaille d'or par les Cuisiniers de France

BRIDOR Recette Bun'n'Roll Veau Rhubarbe Algues par Indra Carrillo

Vidéo Les innovations Bridor | Bun'n'Roll Grand Prix SIRHA Innovation 2017

BRIDOR est partenaire du trophée « Jeune talent salle » du Gault & Millau Tour

À travers ce film, découvrez l'histoire de Bridor

Le Bun'n'Roll de BRIDOR obtient le GRAND PRIX SIRHA INNOVATION 2017