



**Frédéric Jaunault**    **Sylvain Delanghe**



**Materne Industries** renouvelle pour 2011-2012 le lancement (second semestre 2011) d'un « Programme d'Innovation », mêlant concepts gourmands innovants et bon-goût consensuel.

Cette année, Sylvain Delanghe, Directeur de Materne Industries, a préféré collaborer avec un cuisinier de prestige, plutôt que de commander une nouvelle enquête auprès de consommateurs.

C'est par une équipe R&D épaulée des conseils avisés de Frédéric Jaunault, chef cuisinier reconnu internationalement, que plus de **15 nouveautés** seront présentées en primeur sur le stand Materne Industries à l'occasion du salon Anuga qui se déroulera à Cologne (Allemagne), du 8 au 12 Octobre 2011.

Rappelons que **Frédéric Jaunault**, ancien chef des cuisines du Plaza Hotel (New-York), puis du Southampton Princess Hotel (Bermudes), est champion de France des desserts, deux fois Vase de Sèvres du Président de la République, Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole, Champion d'Europe de sculpture sur fruits, Médaille d'Or de la société des cuisiniers de Paris...

Régulièrement récompensé par ses pairs, Frédéric vient, début Mai, de remporter le titre de **Meilleur Ouvrier de France 2011**, pour la section fruits et Légumes.

Ce sont donc plein de promesses de ses talents, destiné aux fourrages pour les industriels de la biscuiterie, pâtisserie, et de la viennoiserie, que nous serons impatients de découvrir et de goûter sur le salon.

Dans l'intervalle, c'est encore avec un exercice de style réussi que vous pouvez retrouver les détails de la société sur leur nouveau site internet, volontairement épuré et profondément relationnel :

**[www.materneindustries.com](http://www.materneindustries.com)**



In the second half of 2011 **Materne Industries** is again launching an "Innovation Programme", this time for 2011-2012, which combines innovative gourmet concepts with universally popular flavours.

This year, Director of Materne Industries, Sylvain Delanghe, has opted to work with a prestigious chef rather than commissioning a new consumer survey.

Acting on the informed advice of world-renowned chef Frédéric Jaunault, an R&D team will exclusively present over **15 new developments** on the Materne Industries stand during the Anuga Trade Fair to be held in Cologne, Germany, from 8 to 12 October 2011.

**Frédéric Jaunault**, former chef at The Plaza Hotel in New York and at the Southampton Princess Hotel in Bermuda, is 'the dessert champion of France', twice recipient of the French President's Sevres Vase, Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole [in recognition of services to agriculture], European Champion of Fruit Sculpture and Gold Medallist of the Société des Cuisiniers de Paris [association of professionals working in the culinary trades]...

In early May Frédéric, who is regularly acknowledged by his peers, was awarded the title of **Meilleur Ouvrier de France 2011** [recognising the best artisans in various professions], Fruit and Vegetables Division.

We look forward to discovering and tasting examples of his talent, which are designed as fillings for manufacturers of biscuits, cakes and pastries, at the trade fair.

In the meantime, you can see another successful work in style at **[www.materneindustries.com](http://www.materneindustries.com)**. The new website, which is deliberately streamlined and interactive, provides information on the company.



**Materne Industries** startet für 2011-2012 (zweites Halbjahr 2011) erneut ein „Innovationsprogramm“, das innovative Genuss- und konsensuale Geschmackserlebnisse miteinander verbindet.

Dieses Jahr zog Materne Industries Chef Sylvain Delanghe die Zusammenarbeit mit einem renommierten Koch einer erneuten Verbraucherumfrage vor.

Das F&E-Team, das sich auf die erfahrenen Ratschläge des international anerkannten Küchenchefs Frédéric Jaunault stützen kann, wird auf dem Materne Industries Messestand bei der Anuga in Köln (Deutschland) vom 8. bis 12. Oktober 2011 als Premiere mehr als **15 Neuheiten** präsentieren.

Der frühere Küchenchef des Plaza Hotels (New York) und des Southampton Princess Hotels (Bermudas) **Frédéric Jaunault** ist französischer Meister für Desserts, wurde zweimal mit der „Vase de Sèvres“ des Staatspräsidenten ausgezeichnet und zum Ritter des Ordens für Verdienste in der Landwirtschaft (Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole) geschlagen. Darüber hinaus ist er Europameister für Fruchtskulpturen und gewann die Goldmedaille der Gesellschaft der Pariser Köche.

Frédéric wird regelmäßig von seinen Kollegen ausgezeichnet und gewann Anfang Mai den Titel „**Meilleur Ouvrier de France 2011**“ (bester Spitzenhandwerker des Fachs in Frankreich) im Bereich Obst und Gemüse

Wir freuen uns also schon jetzt darauf, bei der Messe die Kostproben seiner viel versprechenden Talente zu entdecken, die er den Füllungen für industriell hergestelltes Keks-, Konditorei- und Kleingebäck gewidmet hat.

Bis dahin können Sie mit einer gelungenen Stilübung die Details der Firma auf ihrer neuen Webseite entdecken, die absichtlich gestrafft wurde und den Schwerpunkt auf die Kundenbeziehungen legt:

[www.materneindustries.com](http://www.materneindustries.com)



**Materne Industries** otwiera na lata 2011-2012 kolejną edycję (druga połowa 2011 roku) „Programu Innowacji“, stanowiącego połączenie innowacyjnych pomysłów w zakresie wykwintnych kulinariów oraz dobrego smaku.

W tym roku Sylvain Delanghe, dyrektor Materne Industries, nie chcąc zlecać kolejnej ankiety pośród konsumentów, zdecydował się na współpracę z prestiżowym kucharzem.

Wynikiem pracy grupy badawczej, na czele której stanął uznany na całym świecie szef kuchni, Frédéric Jaunault, jest ponad **15 nowości**, które zostaną przedpremierowo zaprezentowane na stoisku Materne Industries podczas targów Anuga w Kolonii (Niemcy), w dniach 8-12 października 2011 roku.

Przypomnijmy, że **Frédéric Jaunault**, były szef kuchni w Plaza Hotel (Nowy Jork), a następnie Southampton Princess Hotel (Bermudy), jest mistrzem Francji w zakresie deserów, dwukrotnym zwycięzcą Pucharu Sèvres Prezydenta Republiki, kawalerem Orderu za Zasługi w dziedzinie Rolnictwa, mistrzem Europy w rzeźbieniu w owocach, złotym medalistą stowarzyszenia kucharzy w Paryżu, itd.

Wciąż odbierający środowiskowe wyrazy uznania, Frédéric na początku maja zdobył tytuł **Najlepszego Pracownika Francji 2011**, w kategorii „Owoce i warzywa”.

Przepełnieni obietnicami jego fantastycznych talentów, które znajdują zastosowanie w nadzieniach ciastek, ciast i wyrobów piekarsko-cukierniczych, niecierpliwie oczekujemy na odkrycie i skosztowanie tych wyrobów podczas zbliżających się targów.

Tymczasem, w celu poszerzenia wiedzy na temat naszej firmy, zapraszamy do odwiedzin nowej, odświeżonej i bardzo interaktywnej strony internetowej:

[www.materneindustries.com](http://www.materneindustries.com)



**Materne Industries** start in 2011-2012 (tweede semester 2011) wederom een "Innovatieprogramma" om innoverende en consensuele smaakconcepten met elkaar te combineren.

In plaats van een nieuw consumentenonderzoek uit te laten voeren, heeft Sylvain Delanghe, Directeur van Materne Industries, dit jaar gekozen voor samenwerking met een vooraanstaande chef-kok.

Tijdens de Anuga beurs in het Duitse Keulen van 8 t/m 12 oktober 2011 worden door een R&D team, gesteund door het advies van de internationaal erkende chef-kok Frédéric Jaunault, als primeur meer dan **15 nieuwe producten** gepresenteerd op de stand van Materne Industries.

**Frédéric Jaunault**, voormalig chef-kok van het Plaza Hotel (New-York) en vervolgens van het Southampton Princess Hotel (Bermuda-eilanden), is kampioen van Frankrijk in de categorie Desserts, tweemaal onderscheiden met de Vase de Sèvres du Président de la République, Ridder van de Ordre du Mérite Agricole, Europees kampioen Fruitsculptuur en onderscheiden met de Gouden medaille van de Société des cuisiniers de Paris...

Frédéric wordt regelmatig onderscheiden door zijn collega's en is begin mei uitgeroepen tot **Meilleur Ouvrier de France 2011** in de categorie groenten en fruit.

Vol verwachting kijken wij dan ook uit naar de beurs om zijn talenten te ontdekken en te proeven op het gebied van vruchtenvullingen voor de biscuit-, brood- en banketindustrie.

Tot die tijd kan men op stijlvolle wijze alle details van de onderneming bewonderen op de nieuwe, bewust sober en uiterst relationeel ontworpen website:

[www.materneindustries.com](http://www.materneindustries.com)



**Materne Industries** rinnova per il 2011-2012 il lancio (secondo semestre 2011) di un "Programma Innovazione" che riunisce idee golose innovative e buon gusto classico.

Quest'anno, Sylvain Delanghe, Direttore di Materne Industries, ha preferito collaborare con un cuoco di prestigio anziché far realizzare una nuova inchiesta tra i consumatori.

È attraverso un team R&D supportato dai preziosi consigli di Frédéric Jaunault, capocuoco di fama internazionale, che saranno presentate più di **15 novità** in anteprima presso lo stand Materne Industries durante il salone Anuga che si svolgerà a Colonia (Germania), dall'8 al 12 ottobre 2011.

Ricordiamo che **Frédéric Jaunault**, ex responsabile delle cucine del Plaza Hotel (New York), e poi del Southampton Princess Hotel (Bermuda), è campione di Francia di dessert, due volte Vase de Sèvres del Presidente della Repubblica, Cavaliere dell'ordine del Merito Agricolo, Campione europeo di scultura con la frutta, Medaglia d'oro della società dei cuochi di Parigi...

Regolarmente premiato dai suoi colleghi, Frédéric all'inizio di maggio è stato insignito del titolo di **Miglior Lavoratore di Francia 2011**, per la sezione frutta e verdura.

Attendiamo l'evento riponendo grandi aspettative sul suo talento, destinato alle farciture per biscotti, pasticcini e pasticceria viennese che saremo impazienti di scoprire e assaporare al salone.

Nel frattempo, facendo un nuovo, riuscito esercizio di stile, vi invitiamo a conoscere meglio la società visitandone il nuovo sito Internet reso appositamente più chiaro e più profondamente relazionale:

[www.materneindustries.com](http://www.materneindustries.com)