

# Les vermicelles de marrons à l'honneur

**ROGER DESCOURS** Présente à l'édition 2025 du salon Sirha Lyon, l'entreprise Roger Descours a mis à l'honneur sa dernière création : une préparation de vermicelles de marrons prête à l'emploi.

**R**oger Descours, dont la filiale Concept Fruits de Vernosc-lès-Annonay est bien connue sur le bassin annonéen, est une entreprise fidèle au rendez-vous du salon Sirha Lyon, le grand rendez-vous de la gastronomie qui se tient à Lyon tous les deux ans.

Lors de la dernière édition, du 23 au 27 janvier dernier, l'entreprise, dont la spécialité reste le marron, avait choisi de mettre en avant sa dernière nouveauté : les vermicelles de marrons prêts à l'emploi.

Pour ce faire, l'entreprise a fait appel avec Pascal Molines, champion du monde de pâtisserie en 1999 et Meilleur ouvrier de France en 2000. Il travaille en exclusivité avec Roger Descours sur des recettes et des démonstrations.



Pascal Molines a réalisé un Mont-Blanc à base de mousse de marrons, pâte de marrons et crème de marrons. Photo : David Rivory



Place à la dégustation ! Photo : David Rivory



Les vermicelles de marrons permettent de réaliser de préparations toutes en délicatesse. Photo : David Rivory

## UNE PRÉPARATION PRÊTE À L'EMPLOI

Ainsi, vendredi 24 janvier, sur le stand de Roges Descours, Pascal Molines a effectué des démonstrations de ce qu'il est possible de faire avec la préparation de vermicelles de marrons. L'originalité du produit réside dans le fait qu'il est prêt à l'emploi par rapport à ce qui existe actuellement en la matière.

L'idée est également de « pallier le manque d'apprentis chez les pâtisseries qui sont souvent seuls et pour lesquels les coups de feu sont difficiles », explique

Roger Descours, président de la société.

## DE NOMBREUX AVANTAGES POUR LES PÂTISSIERS

Il faut dire que les vermicelles de marrons présentent de nombreux avantages : « Cela permet de travailler plus vite, on peut confier la tâche à des apprentis qui n'ont pas encore beaucoup de technique et enfin, le produit ne nécessite pas de rajout de matière grasse, contrairement à la pâte de marron, très dure à détendre et à laquelle il faut rajouter du beurre ou de

la crème », poursuit le président. La préparation est simple d'emploi. Il suffit de la mélanger au mixeur pour obtenir une texture souple qui convient à tous les modèles de poche à douille, même les plus fines.

Les vermicelles de marron sont ainsi tout désignés pour la décoration du Mont-Blanc, un gâteau à base de crème de marrons, mais aussi des tartelettes ou encore des bûches.

Et les vermicelles de marrons font déjà un vrai tabac avec un succès jusqu'au Japon. David Rivory

## Grand prix national du décor

**SIRHA LYON** Lors du salon, l'entreprise Roger Descours s'est vue décerner le Grand prix national du décor.

**L**a participation de Roger Descours au salon Sirha Lyon était également l'occasion pour l'entreprise de mettre en avant la gamme Roger Descours restauration. Il s'agit ainsi

d'attirer un grand nombre d'industriels et de grossistes. En effet, les pâtisseries se fournissent chez des grossistes, « l'idée est d'être référencé chez les distributeurs RHF (restaurants et hôtelleries de France) », explique Emmanuel Castanier, le directeur commercial. Il s'agit également pour l'entreprise de se faire connaître, faire découvrir ses produits et proposer de nouvelles recettes facilement réalisables en cuisine. A ainsi été présentée la gamme de fruits surgelés de Roger Descours, déjà disponibles dans quelques départements français. « Les meilleurs fruits du monde », selon Roger Descours et disponibles en grande distribution. La récompense de tout ce travail a sans conteste été la remise du Grand prix national du décor, qui a été décerné à l'entreprise vendredi 24 janvier.

David Rivory



Roger Descours, c'est également une gamme de fruits surgelés. Photo : David Rivory



L'entreprise Roger Descours a reçu le Grand prix national du décor lors du salon Sirha

## EN BREF CONCEPT FRUITS EN CHIFFRES

Au cœur du pays de la châtaigne et des fruits depuis 1975, Concept Fruits, anciennement Ardèche Marrons, fut créée à l'origine par un collectif d'agriculteurs.

Au fil du temps, l'entreprise s'est essentiellement spécialisée dans la transformation du marron. Depuis 2008, Concept Fruits appartient au groupe Roger Descours, leader français et principal acteur européen dans l'industrie du fruit surgelé.

C'est grâce à son savoir-faire, à la qualité de ses produits, et à sa touche d'innovation que Concept Fruits s'est imposée comme acteur majeur dans la filière castanéicole.

### Chiffre d'affaires annuel

40 millions d'euros.

### Nombre de salariés

La société compte 50 salariés.

### Exportation de la production

Concept Fruits exporte dans 26 pays.

### Transformation de marrons

Concept Fruits transforme 5 000 tonnes de marrons par an.