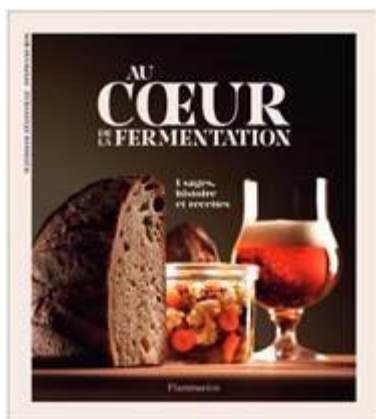


PRELÈSE  
COMMUNIQUÉ

MARCQ-EN-BAROEUL ET PARIS - FRANCE - 23.03.2022

## Lesaffre publie « Au cœur de la fermentation », un livre pour sensibiliser le grand-public aux bienfaits de la fermentation

*Acteur mondial de référence dans le domaine de la fermentation depuis près de 170 ans, Lesaffre met à la disposition du grand public, depuis le 2 février 2022, un ouvrage intitulé « Au cœur de la fermentation ». Ce livre a pour objectif de faire découvrir au plus grand nombre les bienfaits de la fermentation et des aliments qui en sont issus.*



A travers cet ouvrage édité chez Flammarion et réalisé en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse, la volonté de Lesaffre est de mieux faire comprendre le formidable apport de la fermentation grâce aux micro-organismes que sont les levures et bactéries, pionnières de la vie sur Terre et omniprésentes dans notre environnement. Le processus de fermentation, autrefois limité à la conservation alimentaire, est devenu aujourd'hui une réponse pour préserver et mieux nourrir la planète. D'autant plus que ces dernières années, avec la découverte de l'importance du microbiote par les consommateurs, le lien entre fermentation et santé humaine s'est renforcé.

*« Le procédé de fermentation est à la fois très ancien et très actuel. En effet, on retrouve des ingrédients ou aliments issus de la fermentation dans de très nombreux plats et boissons du quotidien. Et pourtant, il s'agit d'un procédé méconnu, même en France, le pays du pain, du vin et du fromage ! Grâce à ce livre, nous souhaitons présenter la fermentation, et les bienfaits des micro-organismes au grand public, »* explique **Thomas Lesaffre, Directeur Marketing Ingrédients de Panification, chez Lesaffre.**

Le livre retrace à travers une approche pédagogique, ludique et divertissante, l'histoire de la fermentation, puis dresse un panorama des produits phares (pain, fromage, bière, café, yaourt...) issus de la fermentation. Il nous plonge dans un monde de saveurs insoupçonnées. Une trentaine de recettes gourmandes, faciles (pickles, gravlax de saumon, bretzels, kombucha...) ou plus recherchées, concoctées par les chefs de l'Institut Paul Bocuse, permettront à chacun de découvrir les richesses gustatives qu'offre la fermentation.

**« Au cœur de la fermentation » sera présenté sur le stand Lesaffre, à l'occasion du salon Européen, du 26 au 29 mars 2022, à Paris. D'ores et déjà disponible en français et en anglais, d'autres traductions de l'ouvrage pourraient bien voir le jour prochainement.**



### A PROPOS DE FLAMMARION

Maison d'édition historique fondée en 1875, Flammarion explore les domaines de la littérature, de la jeunesse, des livres illustrés ... et compte plusieurs dizaines de milliers de titres dans son catalogue.

Connue et reconnue par les libraires et le grand public, Flammarion est membre du Comité Colbert pour le rayonnement international de l'art de vivre français.

Contact presse : FLAMMARION - Silvana Bergonzi - [silvana.bergonzi@flammarion.fr](mailto:silvana.bergonzi@flammarion.fr) - Tél. +33 (0)1 40 51 30 94

### A PROPOS DE L'INSTITUT PAUL BOCUSE

L'Institut Paul Bocuse forme les décideurs des métiers de l'Hôtellerie, Restauration et Arts Culinaires. En 30 ans il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et de formation professionnelle. Il accueille aujourd'hui 1 400 étudiants de 72 nationalités, sur 10 campus internationaux. Du Bachelor au Doctorat, son enseignement est basé sur une pédagogie expérientielle centrée sur le management de projets, la révélation des talents, l'esprit entrepreneurial et la créativité. Sa stratégie internationale s'appuie sur un hub éducatif créé avec les meilleures écoles et universités dans le monde et son réseau de 4500 alumni présents dans 80 pays. Premier établissement d'enseignement supérieur privé en Hôtellerie Restauration reconnu par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation avec quatre Bachelors en Management visés par l'Etat, il est la seule école en France, à avoir un restaurant d'application étoilé, un hôtel-école 5\* et un Centre de Recherche qui, par ses travaux scientifiques, contribue à la qualité des enseignements dans une vision prospective des métiers de l'hospitality.

Contact Presse : MOONPRESS - Graziella TEKLE - [Graziella.tekle@moonpress.fr](mailto:Graziella.tekle@moonpress.fr) - Tél. +33 (0)7 66 88 56 08

### A PROPOS DE LESAFFRE

Acteur majeur mondial de la fermentation depuis plus d'un siècle, Lesaffre, 2,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires, implanté sur tous les continents, compte 11 000 collaborateurs et plus de 85 nationalités. Fort de cette expérience et de cette diversité, nous collaborons avec clients, partenaires et chercheurs, pour trouver des réponses toujours plus pertinentes aux besoins de nutrition, de santé, de naturalité et de respect de notre environnement. Ainsi, chaque jour, nous explorons et révélons le potentiel infini des micro-organismes.

Nourrir sainement 9 milliards d'habitants en 2050 en utilisant au plus juste les ressources de la planète, est un enjeu majeur et inédit. Nous croyons que la fermentation est l'une des réponses les plus prometteuses à ce défi.

**Lesaffre - Entreprendre ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète**

Plus d'informations sur [www.lesaffre.com](http://www.lesaffre.com)

Rejoignez-nous sur [LinkedIn](#) et sur [Twitter](#)

Contact presse : WELLCOM - Valérie Lassalle et Chloé Bencivengo - [lesaffre@wellcom.fr](mailto:lesaffre@wellcom.fr) - Tél. +33 (0)1 46 34 60 60