



## Givaudan dévoile une nouvelle approche audacieuse pour la création d'arômes de Volaille

**Dübendorf, Suisse, 1er décembre 2008:** Givaudan vient de dévoiler à ses clients une nouvelle approche pour la création d'arômes de Volaille : révolutionnaire. En alliant une démarche de recherche innovante à l'international et une exploration culinaire des modes de consommation de Volaille dans le monde entier, Givaudan a pu mettre au point de nouveaux ingrédients aux performances optimisées et enrichir une palette qui fait référence sur le marché. Résultat : des arômes de Volaille authentiques, de qualité supérieure, qui contribueront à rendre les produits plus performants.

Dans le cadre d'une nouvelle initiative visant à étudier les dimensions culturelles complexes que les consommateurs associent au goût de Volaille, Givaudan a lancé une étude auprès de quelque 7 300 consommateurs dans 14 pays et a observé, en direct, différentes traditions culinaires familiales. Les données recueillies ont été traduites dans une langue sensorielle destinée à aider la Société à poursuivre son activité de créateur de goût.

Les équipes Givaudan ont également observé des cuisiniers professionnels à l'œuvre, et noté précisément les différentes viandes, assaisonnements, ingrédients, techniques et modes culinaires utilisés dans la préparation de plats à base de Volaille, avant de les goûter et de les analyser ; et ce, dans 40 restaurants de 10 pays différents, du grand restaurant à la restauration rapide en passant par le restaurant de la cuisine traditionnelle familiale.

Les résultats détaillés obtenus par Givaudan dépeignent un vaste paysage des différentes manières dont la Volaille est perçue, achetée et préparée dans le monde, ainsi que des recettes et des styles culinaires auxquels elle est le plus souvent associée.

Ces études ont été complétées par les commentaires experts et l'inspiration de grands Chefs des quatre continents, qui, par le biais du ChefsCouncil™ de Givaudan, ont exploré de nouvelles recettes de Volaille et de nouvelles combinaisons d'arômes, à la pointe de la grande cuisine et de l'innovation culinaire.

Cette connaissance sans égale du marché a donné lieu à la création du programme Volaille TasteEssentials™ de Givaudan, destiné à permettre aux fabricants d'identifier rapidement leurs besoins en arômes, signatures et odeurs de Volaille. Ce programme propose, en outre, des solutions gustatives pour les recettes à faible teneur en sel. Grâce à leur collaboration avec Givaudan, les fabricants sont en mesure de développer des arômes uniques et différenciés dans une large gamme d'applications, et de donner à leurs produits une longueur d'avance sur ceux de leurs concurrents.

« Nous savons que l'expérience gustative va bien au-delà de l'expérience sensorielle, il y a aussi une forte dimension culturelle. Les experts de Givaudan se sont invités dans la cuisine de foyers russes, espagnols, français, brésiliens, mexicains, colombiens, américains, indonésiens et chinois pour assister à la préparation d'authentiques plats à base de Volaille », explique Andreas Haenni, Directeur Monde du Département Culinaire. « Les consommateurs utilisaient des produits achetés localement, des recettes transmises de génération en génération, et créaient des plats propres à leur région. Forts de cette connaissance unique pour la création d'arômes, nous avons créé une gamme captivante d'arômes de Volaille spécifiques, innovants et authentiques, qui contribueront au plaisir des amateurs de Volaille du monde entier. »

Contrairement à ce qui pu être fait dans le cadre d'études sur la Volaille menées par d'autres sociétés, Givaudan n'a pas cherché à influencer les consommateurs dans leur choix de produits. La Société s'est attachée à observer la manière dont ceux-ci sélectionnaient des ingrédients traditionnels achetés localement et spontanément. Elle a noté quels étaient les morceaux utilisés pour préparer tel ou tel plat, les modes de cuisson, les goûts et les arômes créés, puis a reproduit ces plats dans ses propres cuisines à des fins d'analyse et de création d'arômes. La touche régionale a été identifiée comme la composante clé de l'authenticité, et un paysage sensoriel a été créé après consultation de panels de consommateurs, en mettant l'accent sur les demandes que les fabricants d'arômes n'avaient jusqu'ici pas satisfaites.

Les nouveaux arômes créés à partir de la palette Volaille de Givaudan peuvent être utilisés dans des applications à faible teneur en sodium, sans allergènes ni conservateurs, tandis que le système d'encapsulation Givaudan, PureDelivery™, protège les arômes issus de procédés de fabrication agroalimentaires rigoureux.

**Note aux rédacteurs en chef :**

Givaudan Arômes est un partenaire de confiance pour les entreprises leaders du secteur agroalimentaire mondial, qui allie une expertise internationale dans la compréhension et l'analyse sensorielles, ainsi que l'innovation centrée sur le client avec, à l'appui, des applications produits uniques et de nouvelles opportunités commerciales. Du concept à la mise en rayon et à la restauration rapide, Givaudan travaille avec les fabricants du secteur agroalimentaire afin de développer des arômes et des goûts pour les produits leaders du marché sur les cinq continents.

**Pour toute information complémentaire et les photos, veuillez contacter :**

Toni Gill : [toni.gill@razor-pr.com](mailto:toni.gill@razor-pr.com) Tél : +44 (0)1869 35 38 00

Lucy Ferguson : [lucy.ferguson@razor-pr.com](mailto:lucy.ferguson@razor-pr.com) Tél : +44 (0)1869 35 38 00

Shelby Rohwedder, Coburn Communications: [shelby.rohwedder@coburnww.com](mailto:shelby.rohwedder@coburnww.com)

Tel: +1 212 536 9836