



Une PME familiale Française,  
 Un savoir-faire Traditionnel,  
 Un fournisseur UNIQUE  
 pour presque tous vos rayons.



GAIN DE TEMPS

GAIN D'ARGENT

LARGE CHOIX

RÉACTIVITÉ

CUISINE DU TERROIR

INNOVATION



LUCIEN GEORGELIN  
 La Prairie de Londres - 47200 VIRAZEIL - FRANCE  
 05.53.20.15.20  
[www.lucien-georgelin.fr](http://www.lucien-georgelin.fr) - [export@georgelin.fr](mailto:export@georgelin.fr)



# UNE PME FAMILIALE FRANÇAISE

## 30 ans d'histoire...

"Tout a commencé en 1982, quand j'ai acheté une petite ferme de 10 hectares en plein coeur du Sud-Ouest, une région réputée pour sa gastronomie et son art de vivre."



## 30 ans de gourmandise...

"Je me rends vite compte qu'il serait difficile de rentabiliser mon exploitation. Je décide alors de me lancer dans la transformation des produits de la ferme : fruits, légumes, canards, ...

Comme on le faisait autrefois, j'organise mon activité au fil des saisons : l'été je prépare les confitures, l'hiver je cuisine les pâtés et foies gras. Maintenant, il fallait les vendre, alors j'ai pris ma vieille 4L jaune des PTT et j'ai démarché une à une des épicerie, des magasins de fruits et légumes, des boutiques spécialisées et des magasins touristiques sur la côte du Sud Ouest (certains ont d'ailleurs oublié de me payer à la fin de la saison !)...

Lorsqu'ils goûtaient ma confiture, je voyais à leur regard qu'ils étaient prêts à me faire confiance...mais ce n'était pas gagné d'avance ! Il a fallu 8 ans avant qu'un banquier gourmand m'accorde enfin un crédit de 100 000 francs, qui me permit de lancer véritablement mon entreprise...La suite, on peut la deviner, puisque je suis là avec vous aujourd'hui !"

*30 ans plus tard, en amont, Lucien Georgelin cuit toujours ses confitures dans un chaudron en cuivre en reprenant les recettes de sa mère, source inépuisable de ses innovations, mais a mécanisé en aval l'ensemble des opérations. Ainsi aujourd'hui encore, la production reste traditionnelle et la recherche de nouvelles recettes est un leitmotiv quotidien.*



De la tradition à l'innovation





Dans un petit coin du Sud-Ouest...



## UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL... ... AUSSI BIEN EN SALÉ QU'EN SUCRÉ

### L'approvisionnement des meilleurs ingrédients

Nos acheteurs et parfois même Lucien Georgelin lui-même sélectionnent les matières premières : La qualité, la variété, et l'origine Française voire locale, font partie des critères primordiaux lors de la sélection de nos ingrédients. Des contrats à long terme avec nos fournisseurs garantissent une qualité optimale et régulière de nos approvisionnements.

### La préparation des recettes

À réception, les matières premières sont contrôlées puis travaillées par nos soins par une équipe dédiée avant de rejoindre nos chaudrons en cuivre ou d'être immédiatement surgelées. Ainsi nous pouvons produire hors saison, des fruits ou des légumes toute l'année afin de vous proposer des recettes fraîchement préparées. Les pâtés sont réalisés sur place, par nos cuisiniers avec du magret de canard, du piment d'Espelette, du foie gras, des cèpes... en respectant les recettes emblématiques du Sud-Ouest, le tout sans additifs comme peut le faire toute bonne cuisinière.

### La juste cuisson des fruits

Afin qu'il conserve son goût, sa texture et sa couleur, chaque fruit est cuit suivant une durée et un barème précis sous l'œil expert de nos cuisiniers. L'utilisation de chaudrons en cuivre, comme cela se faisait autrefois reste notre marque de fabrique depuis le début. C'est cette cuisson particulière qui donne ce petit goût tant apprécié que l'on retrouve dans les confitures d'autrefois.

### Des recettes de terroir

Nous n'avons pas attendu que ce soit « à la mode » pour proposer des recettes de tradition au bon goût du « fait maison ». Cela fait plus de 30 ans que chaque jour nous produisons des recettes comme le faisaient nos grands-mères avec des ingrédients simples et savoureux en évitant dès que possible les additifs.

Même nos étiquettes aux marques « Lucien Georgelin » ou « Les recettes cuites au chaudron » avec une charte graphique bien identifiable transparent cette tradition et sauront apporter de l'authenticité à vos linéaires ou sur vos tables de restaurant.

### Recherche et développement

Avec un cahier-recettes de plus de 800 références tantôt classiques comme la confiture d'abricot du Roussillon Médaille au Concours Général Agricole de Paris en 2014, 2015 et 2016, ou tantôt innovantes comme le pâté du dimanche Médaille au Concours Général Agricole de Paris en 2015, ou la pâte à tartiner aux noisettes du Lot et Garonne sans huile de palme, vous trouverez très certainement la recette que vous cherchez...

Sinon, confiez-nous vos envies ! Et notre équipe Recherche et Développement multidisciplinaire saura vous développer votre recette unique. Chaque année, c'est plus de 100 nouveautés que nous sortons en marque distributeurs ou à nos marques. Vous pouvez nous faire confiance !

## DANS UN CADRE PRÉSERVÉ ET FONCTIONNEL...



L'usine Lucien Georgelin dans un petit coin préservé du Sud-Ouest de la France, réputé pour sa gastronomie.



Une plateforme logistique toute neuve, plus grande qu'un stade foot ! Avec plus de 6000 m<sup>2</sup> pouvant accueillir près de 5000 palettes !





# UN FOURNISSEUR UNIQUE...

## Les confitures et les préparations de fruits



C'est 70% du savoir-faire Lucien Georgelin. Inspirées des recettes d'autrefois et remises au goût du jour, elles sont tour à tour riches en fruits, sans ajout de sucre, traditionnelles, bio, exotiques, alcoolisées... Mais très régulièrement reconnues Saveurs de l'Année depuis 2012 ou médaillées au Concours Général Agricole de Paris en 2014, 2015 et 2016. Ces recettes ont aussi toutes un point commun : elles sont cuites au chaudron comme autrefois et préparées sans conservateurs, sans ajout d'arômes et sans colorants.

## Les compotes et les desserts de fruits

Proposés en pots familiaux en verre 590g et en pot en plastique 4x100g mais aussi en coupelle individuelle avec une cuillère intégrée pour la distribution automatique, avec ou sans morceaux, bio ou conventionnel... Particulièrement riches en fruits, ces recettes sont goûteuses et parfumées. Elles sont cuites au chaudron comme autrefois et préparées sans conservateurs, sans ajout d'arômes et sans colorants.



## Les pâtes de fruits et les bonbons cuits au sucre de canne

Travaillées à la main par nos confiseurs, ces recettes traditionnelles perpétuent un savoir-faire : des recettes anciennes, de tradition, pour une offre valorisante, avec des bonbons au sucre cuit, aux saveurs fruitées, fleuries ou caramélisées, des textures souples (pâte de fruits) ou croquantes (pralines)... qui réveillent les souvenirs de notre enfance.



*Côté sucré...*







## *Les chutneys et condiments*

Des fruits, du sucre et une pointe de vinaigre pour réhausser le goût de ces recettes qui accompagnent parfaitement le foie gras ou le fromage. Existe en pot de verre ou en coupelle.



## *Les pâtés paysans*

C'est en repartant du souvenir des recettes de sa mère que Lucien Georgelin a développé cette gamme sans ajouter de conservateurs, ni additifs. Il n'y a donc pas plus naturel comme recette. Une ménagère pourrait tout à fait réaliser ces recettes dans sa cuisine. D'ailleurs, comme des pâtés "maison", la graisse est visible car il n'y a pas d'additif pour la fixer dans la préparation.

Le + : un gros hachage comme autrefois, des viandes 100% Françaises, des recettes traditionnelles issues du terroir du Sud-Ouest. Dernièrement, Lucien Georgelin a lancé le Tour de France des pâtés : 17 nouvelles recettes de pâtés valorisant l'histoire ou le terroir d'une région.



## *Les tartinables, tout se tartine !*

Pour l'apéritif ou à ajouter sur un fond de tarte ou dans un cake, les tartinables de Lucien Georgelin sont une source d'inspiration inépuisable : tapenade, tomate, artichaut, carotte, mais aussi saumon, escargots et même foie gras !



## *Les légumes à ma façon*



Des sauces tomates 100 % tomates de Marmande jusqu'aux purées de légumes anciens... Tous les légumes se cuisinent chez Lucien Georgelin, surtout si ils sont locaux ou d'anciennes variétés (topinambour, patate douce, etc...).





TOUT est produit en France à Virazeil dans le Sud-Ouest

Présence nationale et internationale en marque propre et MDD



Lucien Georgelin



Une équipe R&D pluridisciplinaire avec 3 cuisiniers et des services qualité, production et marketing, près de 100 nouveautés/an !



Des clients qui nous confient leur MDD en France et à l'étranger



DES FORCES DE VENTE

+ de 15 commerciaux et 13 agences commerciales répartis sur la France, appréciés de leurs clients : Trophée LSA 2014

Mos forces en images...

# LA RECONNAISSANCE DES PROFESSIONNELS ET DES CONSOMMATEURS



Victoires des Autodidactes






LUCIEN GEORGELIN

La Prairie de Londres - 47200 VIRAZEIL

05.53.20.15.20

[www.lucien-georgelin.fr](http://www.lucien-georgelin.fr) - [georgelinsa@georgelin.fr](mailto:georgelinsa@georgelin.fr)

Suivez-nous sur 







L'auge  
des célibataires



La gamme  
Lucien Georgelin  
en rayon



La gamme  
"Les recettes cuites  
au chaudron"



Nos fleurs de fruits en box



Toute notre gamme dans les meubles bois cérusé



Le meuble Bio et une auge  
Tour de France des pâtés



Nos boxes de corbeilles  
spécial fêtes