

# Cassegrain

## UN MIJOTÉ — de petites — ATTENTIONS

03

*Cassegrain*

Une autre façon  
de voir les légumes

06

*Innovations*

De nouvelles petites  
attentions chez  
Cassegrain

08

*Recettes*

Les légumes nous  
surprennent

FÉVRIER 2019

**DOSSIER**  
**DE PRESSE**  
*gourmand*



**1856**

Charles Cassegrain, 25 ans, fonde son entreprise à Nantes.



**1860**

Délaissant leurs bocaux en verre, les conserves Cassegrain revêtent *une belle boîte ronde.*



**1868**

Fondation de la première usine Cassegrain. Succès oblige, trois nouveaux sites sont rapidement implantés.

**1905**

Les conserves Cassegrain s'exportent *jusqu'en Chine*, afin de ravitailler les troupes russes dans la guerre qui les oppose aux Japonais, à Port-Arthur.



*Des petites attentions*  
**DEPUIS TOUJOURS**

*Déjà 163 ans*  
QUE CASSEGRAIN S'INVITE  
À LA TABLE DES FRANÇAIS !

**1966**

Naissance de la fameuse boîte rectangulaire.



**1969**

La marque fait ses débuts à la *télévision.*

**1991**

Création du petit format, adapté aux nouveaux modes de vie des Français.

**2004**

L'entreprise développe des recettes de *Légumes Cuisinés* (ratatouille...).



**1970**

Première apparition du *lapin blanc* Cassegrain, fin connaisseur de légumes, qui devient l'ambassadeur de la marque.



**2019**

Toujours novateur, Cassegrain diversifie son offre de légumes prêts à déguster avec les Asperges, les Artichauts et la gamme de *Tartinables.*

## CASSEGRAIN, *c'est une autre façon de voir les légumes*

AVEC CASSEGRAIN, LES LÉGUMES N'ONT PAS FINI DE NOUS SURPRENDRE. DEPUIS 1856, LA MARQUE AUX FAMEUSES BOÎTES RECTANGULAIRES, RECONNAISSABLES ENTRE TOUTES, NOUS RÉGALE DE SES RECETTES INNOVANTES ET DÉLICIEUSES.

Son secret ? Des ingrédients soigneusement sélectionnés et minutieusement préparés, avec une touche « maison » qui les rend irrésistibles. Un mijoté de petites attentions, pour des légumes aussi savoureux qu'appétissants, à partager en toute convivialité.

## CASSEGRAIN AU GOÛT DE L'ÉPOQUE

AUJOURD'HUI, LE « BIEN MANGER » EST UNE VRAIE ATTENTE DES CONSOMMATEURS. ILS VEULENT D'AVANTAGE DE QUALITÉ, MAIS AUSSI PLUS DE TRANSPARENCE.

Au-delà de ces exigences c'est tout un modèle d'alimentation qui connaît une véritable mutation. Les Français adaptent aussi leur mode de consommation à leur style de vie et au temps qui file trop vite. Cette tendance a vu naître **de nouvelles façons de concevoir les repas, qui doivent être faciles mais aussi de réels instants de plaisir.** Ils peuvent donc s'improviser, être déconventionnés et se déstructurer mais jamais au détriment de la convivialité ! Le succès des apéros dînatoires en est la parfaite illustration.

Dans un contexte où chacun souhaite se faire plaisir en mangeant mieux, le végétal est bien sûr de plus en plus plébiscité. Il répond à lui seul à bien des attentes. Une fois encore, **Cassegrain est au rendez-vous, ses produits alliant depuis toujours la gourmandise et l'exigence de qualité !**





## UN MIJOTÉ DE QUALITÉ ET DE SAVOIR-FAIRE

PRÉPARÉS OU PLUS LONGUEMENT CUISINÉS, TOUS LES LÉGUMES CASSEGRAIN FONT L'OBJET DE MULTIPLES ATTENTIONS DEPUIS PLUS DE 160 ANS.

**Texture, goût, aspect, fraîcheur** : leur sélection, exigeante et méticuleuse, est la première garantie de leur qualité. Ils sont cueillis à pleine maturité, préparés, puis cuits avec soin afin de préserver toute leur saveur.

Un exemple ? Les Petits Pois, cultivés dans le nord de la France, sont choisis en fonction de leur taille et préparés « à la française » avec une feuille de salade et un oignon grelot délicatement déposés à la main, aussi réjouissant pour les yeux que pour les papilles. Même à grande échelle, **les méthodes de fabrication respectent les étapes de la préparation des plats « maison »**.

Ainsi, pour la Ratatouille, les ingrédients sont ajoutés un à un dans le chaudron dans lequel ils mijotent tranquillement. Et dans une démarche d'amélioration continue, **les recettes sont constamment perfectionnées**, pour offrir toujours le meilleur des légumes.



## DES INNOVATIONS POUR TOUJOURS PLUS D'ATTENTIONS

Forte d'une histoire riche, d'un packaging immédiatement identifiable et de recettes uniques, élaborées à partir de légumes soigneusement sélectionnés, la marque Cassegrain a su se trouver une place privilégiée dans le cœur des Français. Incontournable, elle ne cesse d'innover afin de s'adapter à l'évolution des goûts, des habitudes et des attentes de chacun, en imaginant des produits toujours plus savoureux, pour autant de moments conviviaux et gourmands.

# CASSEGRAIN

## un MIJOTÉ de petites ATTENTIONS



PARTAGE

PLAISIR

GÉNÉROSITÉ

IRRÉSISTIBLE



## LA GOURMANDISE COMME ATTENTION PARTICULIÈRE

LES LÉGUMES CASSEGRAIN SONT TOUT SIMPLEMENT IRRÉSISTIBLES ! DEMANDEZ AUX CONSOMMATEURS :

# 67,7 %<sup>1</sup>

DE CEUX QUI LES GOÛTENT S'EMPRESSENT DE LES RACHETER. Un succès mérité, puisque Cassegrain accorde la plus grande attention à l'aspect, au fumet, à la texture et à la saveur de ses recettes. Le résultat ? Des préparations généreuses et gourmandes, qui éveillent les sens, aiguisent l'appétit et réjouissent les papilles.



## EN 2019, CASSEGRAIN AFFICHE SES PETITES ATTENTIONS

SI CASSEGRAIN A SU CHANGER L'IMAGE DES LÉGUMES, LA MARQUE NE SE REPOSE PAS POUR AUTANT SUR SES LAURIERS !

En 2019, elle continue d'évoluer, en revisitant le design de sa boîte culte et en présentant une **nouvelle campagne de publicité** à la télévision (en avril). Une communication qui se déploiera sur les réseaux sociaux et sur le terrain tout au long de l'année.

De quoi mettre l'accent sur **la convivialité** de ses produits, si alléchants qu'on ne résiste pas au plaisir de les déguster avec ceux que l'on aime. Et parce que les envies et les modes de vie évoluent eux aussi, la marque lance trois nouveautés : **les Asperges** (natures ou marinées), **les Artichauts Marinés** et une **gamme de Tartinables** aussi inattendue qu'irrésistible.

# De NOUVELLES *petites* ATTENTIONS

## Les asperges

### DES ASPERGES AU GOÛT ET À LA TEXTURE UNIQUES

Fidèle à ses exigences de qualité, Cassegrain a sélectionné et cueilli à la main les meilleures asperges pour ses trois nouvelles recettes, dont l'élaboration a demandé pas moins de quatre années de recherches.

Leur saveur authentique est garantie par des ingrédients ajoutés manuellement les uns après les autres et par leur présentation inédite : conçue tout spécialement pour elles, leur boîte plate permet de les garder à l'horizontale, intactes, et de favoriser un assaisonnement homogène.

L'Asperge Verte tellement croquante ou l'Asperge Blanche sélectionnée pour sa texture si tendre, dégustées natures ou légèrement marinées, trouveront vite leur place à votre table.

**ASPERGES BLANCHES**  
Sélection extra tendre

**ASPERGES BLANCHES**  
Marinées aux poivrons,  
basilic et ail

**ASPERGES VERTES**  
Marinées à l'ail  
et au basilic

Prix conseillés\* :  
3,95 € pour les marinées  
3,65 € pour les natures  
Lieux de vente :  
GMS



## Les artichauts

### DES ARTICHAUTS AUX NOTES SUBTILES D'AIL, DE BASILIC ET D'ORIGAN

Cassegrain a bien sûr prêté la plus grande attention à la sélection de ses Artichauts et n'en a gardé que le meilleur ! Effeillés à la main, les cœurs sont pelés avec précaution puis rangés précieusement dans une boîte à plat, pensée comme pour l'Asperge afin d'optimiser l'assaisonnement.

Légèrement relevés d'une marinade délicate, ils se dégustent froids. Dès la première bouchée, leur saveur nous transporte en Méditerranée. Parfaits en salade, ils seront au rendez-vous des grandes tablées d'été.



**ARTICHAUTS**  
Marinés à l'ail,  
basilic et origan  
Prix conseillé\* :  
3,95 €  
Lieux de vente :  
GMS

\* Etant rappelé que ce prix n'a qu'une valeur indicative. Le distributeur demeure libre de déterminer son prix de vente.

## Les tartinables

### DES TARTINABLES DE LÉGUMES AVEC UNE NOTE DE CASSEGRAIN EN PLUS

Cette année, une gamme Cassegrain inédite s'invite où on ne l'attendait pas ! Recettes inédites ou classiques revisitées, les Tartinables offrent le meilleur du savoir-faire Cassegrain, avec cette petite touche succulente qui fait depuis toujours le succès de la marque. Associant aux légumes des ingrédients de tout premier choix (marsala, truffe...), ils promettent des moments conviviaux et festifs pour le plaisir du partage, à l'heure de l'apéro, ou juste pour se laisser emporter par la découverte de nouvelles saveurs, évidemment délicieuses.



**TAPENADE**  
Olives noires & Thym citron

**POIVRONS &  
TOMATES CERISES**  
Paprika fumé

**CAVIAR  
D'AUBERGINES**  
Touche de Marsala

**ARTICHAUT**  
Moutarde de Dijon  
& Notes d'agrumes

**CONCASSÉ  
DE TOMATES**  
Parmesan & Origan

**CÉLERI**  
Mascarpone & Brisures  
de truffes

Prix conseillés\* :  
3,80 €  
Le Caviar d'Aubergines  
est à 3,50 €  
Lieux de vente :  
GMS

Une  
**MULTITUDE**  
DE MIJOTÉS  
à partager



DÉGUSTÉES FROIDES OU SIMPLEMENT  
RÉCHAUFFÉES, RENDUES ENCORE MEILLEURES  
PAR LA PETITE TOUCHE CRÉATIVE DU CHEF  
(VOUS !) OU INTÉGRÉES À DES PLATS PLUS  
ÉLABORÉS, LES RECETTES CASSEGRAIN SE  
PRÊTENT À TOUTES LES ENVIES  
DE LÉGUMES.



EN ENTRÉE OU EN PLAT PRINCIPAL, POUR  
ACCOMPAGNER UNE VIANDE OU UN POISSON,  
EN SALADE, DANS UN SANDWICH OU SUR UN  
TOAST À L'HEURE DE L'APÉRO... C'EST VOUS QUI  
CHOISISSEZ !

RETROUVEZ L'ENSEMBLE  
DE LA GAMME SUR:  
[cassegain.com/  
conserves](http://cassegain.com/conserves)

les **LÉGUMES**  
**VERTS**



**HARICOTS VERTS  
EXTRA-FINS**  
Sélection "cueillis et rangés main"



**PETITS POIS**  
Sélection "tendres et fondants"



**PETITS POIS & CAROTTES**  
Sélection "tendres et fondants"

les  
**LÉGUMES**  
**CUISINÉS**



**RATATOUILLE CUISINÉE  
À LA PROVENÇALE**  
À l'huile d'olive vierge extra 2 %



**AUBERGINES CUISINÉES  
À LA PROVENÇALE**  
À l'huile d'olive vierge extra 1 %



**COURGETTES CUISINÉES  
À LA PROVENÇALE**  
À l'huile d'olive vierge extra 1,9 %

les  
**LÉGUMES**  
**SECS**



**HARICOTS BLANCS  
PRÉPARÉS**  
Sélection "fermes et fondants"



**FLAGEOLETS  
PRÉPARÉS**  
Sélection "extra-fins"



**LENTILLES PRÉPARÉES**  
Sélection "tendres et fondantes"

**FLAGEOLETS PRÉPARÉS**  
Sélection "extra-fins"

les **LÉGUMES**  
**DU MONDE**



**LÉGUMES COMPOTÉS  
POUR COUSCOUS**  
Épices douces et raisins secs

**TAJINE DE LÉGUMES GRILLÉS**  
Coriandre et raisins secs

**LÉGUMES CUISINÉS À LA THAÏ**  
Lait de coco et coriandre



# Orecchiette AUX AUBERGINES

Cuisinées à la Provençale

🕒 10 mn 🍳 8 mn 🍴 4 p.



## Ingrédients

- 1 boîte de 375 g d'Aubergines Cuisinées à la Provençale Cassegrain
- 400 g d'Orecchiette
- 3 figues fraîches
- 50 g de Pecorino râpé
- Sel et Poivre

1 / Mettez l'eau à chauffer. À ébullition, salez et ajoutez les Orecchiette 7 à 8 min pour une cuisson al dente. Égouttez les pâtes et réservez.

2 / Dans un faitout, réchauffez les Aubergines Cuisinées à la Provençale Cassegrain à feu doux.

3 / Coupez les figues en quartiers, puis ajoutez-les dans le faitout avec les Orecchiette avant de mélanger. Salez et poivrez à votre goût.

4 / Dressez les assiettes, parsemez de Pecorino et dégustez aussitôt.



# HARICOTS VERTS PANÉS et sauce fraîche AU CITRON

🕒 20 mn 🍳 5 mn 🍴 4 p.



## Ingrédients

- 1 boîte de 200 g de Haricots Verts Cassegrain
- 2 œufs
- Huile d'olive
- 200 g de fromage blanc
- 2 tasses de chapelure fine
- ¼ tasse de farine
- ½ tasse de parmesan râpé
- 1 c. à s de jus de citron
- 2 branches de basilic
- 3 tiges de ciboulette
- Sel et poivre

1 / Préchauffez le four à 210 °C (Th. 7). Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

2 / Ciselez les herbes.

Mélangez-les avec le fromage blanc et le jus de citron. Salez et poivrez. Mélangez la chapelure et le parmesan. Dans un autre récipient, battez les œufs. Égouttez les Haricots Cassegrain et recouvrez-les uniformément de farine.

3 / Trempez les haricots (quelques-uns à la fois) dans l'œuf puis dans le mélange de chapelure. Ils doivent être bien enrobés.

4 / Déposez les haricots sur la plaque de cuisson, vaporisez légèrement d'huile et enfournez quelques minutes, jusqu'à ce que la panure prenne une belle couleur dorée. Dégustez avec la sauce au fromage blanc.

# SALADE VITAMINÉE LENTILLES, CÉLERI ET POMME

🕒 20 mn 🍳 0 mn 🍴 4 p.



## Ingrédients

- 1 boîte de 400 g de Lentilles Préparées Cassegrain
- 2 branches de céleri
- 1 oignon rouge
- 1 pomme Granny Smith
- le jus de ½ citron
- 1 botte de persil
- Quelques graines germées
- 1 c. à s. de moutarde à l'ancienne
- 1 c. à c. de sauce soja sucrée
- 2 c. à s. de vinaigre de vin
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre

1 / Versez les Lentilles Préparées Cassegrain égouttées dans un saladier.

2 / Émincez l'oignon, tranchez finement le céleri, taillez la pomme en quartiers et arrosez-les de jus de citron. Ajoutez ces ingrédients dans le saladier et mélangez délicatement.

3 / Versez la moutarde dans un bol, ajoutez le sel, le poivre, la sauce soja puis le vinaigre en fouettant à l'aide d'une fourchette. Ajoutez l'huile en filet.

4 / Versez la sauce dans le saladier, mélangez puis parsemez de persil ciselé et de graines germées.



# Tajine de Légumes Grillés ET BROCHETTES d'aiguillettes de poulet

🕒 30 mn + 1 h de marinade 🍳 20 mn 🍴 2 p.



## Ingrédients

- 1 boîte de 375 g de Tajine de Légumes Grillés Cassegrain
- 200 g d'aiguillettes de poulet
- 150 g de semoule
- 10 g de ras el hanout
- 1 citron
- 30 g d'amandes effilées
- 3 branches de coriandre
- 2 branches de thym
- 2 noisettes de beurre
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Sel fin

1 / Enfilez chaque aiguillette sur une brochette. Dans un plat creux, saupoudrez-les de ras el hanout, ajoutez les feuilles de thym et le jus du citron, et 2 c. à s. d'huile d'olive. Mélangez et laissez mariner 1 h.

2 / Faites cuire les brochettes au grill ou à la poêle, 6 mn de chaque côté.

3 / Versez la semoule dans un saladier, ajoutez 150 ml d'eau bouillante salée, sans mélanger. Couvrez le saladier d'un torchon humide et laissez gonfler 15 mn.

4 / Réchauffez le Tajine de Légumes Grillés Cassegrain à feu doux.

5 / Ajoutez le beurre dans la semoule, égrainez-la à l'aide d'une fourchette, ajoutez 1 c. à soupe d'huile d'olive, faites chauffer 2 mn au micro-ondes et égrainez à nouveau.

6 / Versez la semoule dans un grand plat creux, puis les légumes et les brochettes. Parsemez d'amandes et de coriandre ciselée, servez.



*contacts*  
— PRESSE —

LE BUREAU DE COM

**ANAÏS GUYOT**

+33 (0) 1 85 09 99 37  
+33 (0) 6 21 08 12 63

**DELPHINE MAUPETIT**

+33 (0) 1 85 09 27 13  
+33 (0) 6 03 12 67 23