



Communiqué de presse

Les produits suisses HUGO enfin disponibles pour les pros

L'entreprise Reitzel SA étend sa gamme de produits suisses HUGO au segment de la restauration. Elle propose désormais des légumes suisses au vinaigre, des sauces froides, du vinaigre et des sauces à salade dans ses conditionnements adaptés aux professionnels de la restauration. Pour qu'un sandwich, un burger ou même une planchette apéro puissent désormais être intégralement helvétiques.

Aigle (VD), 20 mars 2023 – « Aujourd'hui, les restaurateurs sont fiers de présenter sur leur carte des mets avec des fromages de leur région, vallée ou même village. C'est dans cette démarche que nous militons pour que les cornichons et les oignons soient tout aussi locaux. Il y a encore 5 ans, tous les cornichons étaient cultivés ailleurs. Désormais, les restaurateurs désirant proposer des produits suisses ont une alternative », déclare Olivier Camille, CEO de Reitzel Suisse SA.

Ces dernières années, la tendance aux denrées locales s'est intensifiée. Les produits de la marque HUGO, d'origine suisse, connaissent un vif succès auprès de la clientèle de détail depuis leur introduction en 2017. Reitzel a donc décidé d'étendre cette gamme au monde de la restauration. Les établissements qui aiment proposer une cuisine locale apprécient de pouvoir utiliser des condiments ou des accompagnements suisses.

15 produits suisses pour la restauration

Entre la fin 2022 et le mois de février 2023, Reitzel a progressivement lancé sur le marché 15 produits estampillés HUGO dans des conditionnements pensés pour la restauration. Ils utilisent des ingrédients cultivés en Suisse, préparés et conditionnés dans l'unique conserverie de Suisse, à Aigle (VD).

Légumes au vinaigre

La gamme HUGO comprend des cornichons, des concombres et des oignons, pour accompagner raclettes, planches apéro ou encore assiettes valaisannes. Des rondelles de concombre permettent de confectionner des sandwiches et burgers vraiment suisses. Comme tous les légumes proviennent de Suisse, les produits au vinaigre de la gamme HUGO sont sans sulfites.



Sauces

La gamme de sauces HUGO, c'est une mayonnaise aux œufs suisses, une moutarde mi-forte aux graines de moutarde suisses et une sauce tartare aux cornichons suisses. Elles offrent l'avantage d'être sans colorant, sans conservateur ni arôme artificiel, sans gluten et sans lactose. Ces accompagnements sont disponibles en bidon d'environ 5 kg et en bouteille squeeze de 500g, pour la cuisine. Nos incontournables, la mayonnaise, la moutarde et un ketchup aux tomates suisses sont aussi proposés en sachets portions de 15 à 20 g, pour les mettre à disposition sur la table et afficher fièrement leur origine aux consommateurs. Nos sauces sont les alliées idéales d'une assiette de filets de perche du Léman sur une terrasse, ou d'un bon schübli-frites au match !

Sauces à salade

La gamme HUGO permet aussi de confectionner des salades suisses avec une sauce tradition à la française (mais à base d'ingrédients suisses !) ou une sauce miel-moutarde. Toutes deux sont disponibles en bouteille de 10 l pour la cuisine, et en coupelles individuelles de 30 ml pour le self-service ou la restauration à emporter.

Vinaigre

La gamme HUGO c'est encore un vinaigre aux herbes en bag-in-box de 15 l. Il est également issu d'herbes fraîches cultivées en terres helvétiques.

Les produits de la gamme HUGO pour la restauration sont disponibles auprès des principaux grossistes nationaux et régionaux de Suisse. Ils peuvent également être commandés directement sur le shop en ligne de Reitzel SA (www.hugoreitzel.ch) ou achetés au HUGO Shop, un point de vente directe ouvert au siège d'Aigle.

Des accompagnements, pas des accessoires

Le CEO de Reitzel SA ajoute : « Bien sûr, nos produits ne sont pas l'attraction principale de l'assiette. Mais ce n'est pas une raison pour ne pas y prêter attention. Il y a une vraie demande pour des condiments ou des accompagnements d'ici. Et nous sommes très fiers de produire l'unique cornichon suisse. »

Pour assurer l'approvisionnement et la qualité de ses produits, Reitzel a développé une véritable filière du concombre et du cornichon en Suisse. En 2023, l'entreprise collabore avec 28 agriculteurs établis en Suisse romande et alémanique. Les oignons sont quant à eux cultivés à Ollon (VD), juste à côté d'Aigle. Reitzel leur apporte ses conseils et partage son savoir-faire avec eux afin de garantir une production locale et durable, qui correspond à ses valeurs.



Reitzel SA a été fondée en 1909 à Aigle par Hugo Reitzel. A l'origine, l'entreprise produisait de la moutarde. Les légumes au vinaigre sont arrivés dans les années 1930 : c'est une idée de l'épouse d'Hugo, Aïda, qui a utilisé et perfectionné des recettes de son Italie natale. Dans les années 1950, les Reitzel se sont rapprochés de l'entreprise française Poupon. Aujourd'hui encore, Reitzel SA est toujours une entreprise familiale dirigée par des descendants des deux familles.

A propos de Reitzel SA

Depuis 1909, l'entreprise Reitzel conserve précieusement son savoir-faire unique en Suisse à Aigle, dans le canton de Vaud. La marque HUGO propose une large gamme de condiments composés d'ingrédients issus de l'agriculture suisse : pickles, mayonnaise, moutardes, sauces réfrigérées et sauces à salade. L'entreprise emploie environ 400 personnes, dont 110 à Aigle.

Contact

Fanny Michellod, Responsable Marketing & Communication

fanny.michellod@reitzel.ch

079 828 81 68

www.hugoreitzel.ch

