

205 rue vercingétorix 63110 Beaumont Tél/Fax 04 73 263 263 **3** 06 15 15 63 20 e-mail : phoebus.com@free.fr

Destinataire : Monsieur le Rédacteur en Chef

Expéditeur : Marie-Luce PONTET Le : 17 février 2011

Communiqué de presse

L'entreprise Julhes, à Saint-Flour (15), connue pour ses fameux tripoux, fait rimer innovation avec terroir, et présentera sa nouvelle gamme de produits à destination du jeune public lors de la 6e Convention Internationale d'Affaires des Produits du Terroir, à Aurillac, les 15 et 16 mai prochain.

L'entreprise Julhes, ancrée depuis plus de 25 ans dans la terre cantalienne, à Saint-Flour, met son savoir-faire et son souci d'authenticité au service du « bienmanger » depuis plusieurs générations.

Rachetée en 2000 par Jean-Philippe Nicolaux, l'entreprise a su diversifier sa gamme (tripoux, tripes...) en alliant plats de terroir traditionnels et technologies actuelles, grâce, entre autre, à des présentations micro-ondables (Sauté de porc aux châtaignes, Coq au vin cuvée Saint-Verny, Saucisse d'Auvergne,...).

Dynamisée par son jeune responsable, l'Entreprise Julhes, forte de 25 collaborateurs, préserve avec vigueur sa volonté de sélectionner rigoureusement les matières premières utilisées pour proposer des produits de grande qualité, d'une traçabilité irréprochable, tout en faisant (re)découvrir des saveurs et des plats souvent oubliés.

Très attaché à sa région et à la palette gastronomique qui en fait la richesse, Jean Philippe Nicolaux a également le souci d'être un acteur impliqué dans le partage de cette culture gustative.

Ainsi, outre sa participation à de très nombreuses manifestations culturelles ou traditionnelles (*Festival du Casse-Croûte, Festival des Pommes, Fête des Artisons, Festa del Païs, Festival des Hautes-Terres,...*), l'entreprise Julhes a choisi de décliner sa gamme de plats cuisinés à destination du jeune public.

Partant du constat que les enfants connaissent de moins en moins les produits du terroir et que la découverte et l'apprentissage des goûts s'effectuent essentiellement entre 7 et 12 ans, Jean-Philippe Nicolaux, a décidé d'entreprendre une action pédagogique, une initiation aux goûts des produits de terroir, vers ce jeune public.

Avec le soutien d'un Chef Aurillacois et avec l'aide d'une diététicienne, il a imaginé une gamme de produits du terroir, déclinée de sa gamme actuelle, conçue pour séduire enfants et mamans avec un packaging attractif et ludique et des informations diététiques. Un premier produit est en train d'être mis au point : « Petits choux à la viande de porc ».

Une façon innovante d'associer bonheur de la découverte, initiation aux goûts, plaisir de bien-manger et de présenter aux jeunes générations la richesse de notre patrimoine gastronomique.

Egalement impliquée dans une démarche citoyenne de développement économique, l'Entreprise Julhes est systématiquement engagée dans toutes les actions pouvant valoriser l'Auvergne et ses produits.

Dans cette logique, après avoir été à l'honneur, en 2001, en recevant le « Terroir d'Or », elle participera à la 6^e Convention Internationale d'Affaires des Produits du Terroir, à Aurillac, les 15 et 16 mai prochain, et présentera aux professionnels européens cette nouvelle gamme jeune public baptisée « P'tit Chef ».

De même, l'entreprise va concourir pour le « Prix de l'innovation agroalimentaire Auvergne » organisé par l'Agence Régionale de Développement d'Auvergne qui exposera les produits sélectionnés sur le stand Auvergne Innovation au Sial du 20 au 24 octobre 2002.

Quand savoir-faire et tradition se marient avec éthique, quand la volonté de la qualité rencontre l'amour des saveurs du terroir au cœur de l'Auvergne, cela donne une entreprise où les valeurs et la qualité ont un sens, où les produits sont savoureux et diététiques et où l'amour du pays fleure bon le tripoux.

Entreprise Julhes

Z.I. de Montplain – Rue henri Rassemusse

15100 Saint Flour

Tél: 04 71 60 11 42

Contact presse: Marie-Luce PONTET

06.15.15.63.20