



Bon, sain, naturel...
LUCULICIOUS !

•
Dossier de presse
Septembre 2017
•



Lucul est le spécialiste romand des fonds, sauces, bouillons et autres aides culinaires déshydratées. Les produits d'excellence Lucul sont fabriqués artisanalement, à Payerne, dans la Broye vaudoise, à partir de matières premières le plus souvent issues de provenance locale

A chaque occasion, les aides culinaires Lucul subliment délicatement ses recettes, tout en équilibre, pour enchanter les papilles des épicuriens et des amateurs de bon goût. La force et l'originalité de Lucul : une large gamme de produits sains, naturels, artisanaux ... so LUCULICIOUS !

Forte d'une longue d'histoire et d'une riche expérience en matière d'aides culinaires, Lucul accompagne les gourmets et les gourmands depuis plus de 80 ans. Dès 1934, la marque a su se montrer innovante en lançant le premier bouillon-cube, aujourd'hui largement intégré aux cuisines modernes et copié par les plus grandes enseignes agroalimentaires.

Cet ADN de pionnier, Lucul l'a gardé en créant, innovant et conceptualisant de nouveaux assemblages de saveurs. Son célèbre bouillon pour fondue Chinoise « Chinoise-Mix » - une préparation naturelle, saine et pratique - en est le parfait exemple aujourd'hui et a fait la renommée de l'entreprise dans ce secteur.

Une entreprise romande et une expérience de 80 ans déjà

Le nom Lucul fait référence à Lucullus, homme d'Etat romain célèbre pour le faste de sa table et adorateur de Bacchus, divinité du vin. Il était donc logique qu'avec un tel nom, l'enseigne se mette au service des épicuriens et des gourmets.

Depuis plus de 80 ans, Lucul se positionne en pionnier du développement des aides culinaires. Dès 1934, au moment de la création de l'entreprise à Zurich, son fondateur met au point le tout premier bouillon-cube : une révolution dans les cuisines !



Depuis, les plus grandes entreprises agroalimentaires ont repris l'invention de Lucul à leur compte pour définitivement installer l'aide culinaire dans les placards des gastronomes et cuisiniers amateurs comme professionnels.

Après une période faste qui a vu Lucul se développer en Suisse alémanique et en Suisse romande, le siège de l'entreprise passe de Zurich à Payerne. Dès 2011, l'enseigne est reprise par un couple de passionnés qui décide de changer radicalement la façon de produire de Lucul en privilégiant le naturel, l'écologie, le local, le sain ... et le goût. Une recette gagnante!

Entre innovation et tradition

Lucul allie désormais la tradition et le savoir-faire ancestral à l'innovation. Chaque jour, les équipes de Lucul réfléchissent, essayent et perfectionnent jusqu'à parvenir à révolutionner encore un peu plus la cuisine moderne avec des aides culinaires toujours plus adaptées aux besoins d'aujourd'hui et à nos modes de vie.

Lucul innove notamment dans la santé et le bien-être des consommateurs avec une large gamme d'aides culinaires sans allergènes. Désormais, même les gourmets soumis aux régimes alimentaires les plus restrictifs peuvent profiter du goût et du savoir-faire Lucul !



Manger mieux tout en préservant les saveurs

L'innovation signée Lucul, c'est également le lancement d'une gamme complète d'aides culinaires sans allergènes. Des fonds sans sel ajouté, des bouillons, des sauces et des condiments qui conviennent à tous les régimes : sans gluten, sans céleri, sans sel, etc. Une inventivité qui correspond à une demande croissante du marché : manger mieux, manger sain et manger bon !

Par ses créations et la qualité de ses produits, Lucul permet ainsi à tout un chacun d'allier au quotidien gastronomie, santé, bien-être et écologie avec des aides culinaires 100% naturelles, 100% locales, 100% saines et 100% authentiques !

Le goût de la vraie vie !



Manger sain, une nécessité

¹ L'intolérance au lactose est le plus répandu des troubles de l'absorption alimentaire en Suisse. Près de 20% de la population est intolérante (à divers degrés) au lactose. La responsable est l'enzyme digestive lactase qui n'est pas ou peu produite par le corps et qui ne peut donc pas digérer le sucre du lait, le lactose. Les symptômes sont parfois violents, entraînant ballonnements, troubles digestifs, fatigue, etc. La seule solution est d'éliminer le lactose de l'alimentation ou de le consommer par petites quantités réparties sur la journée. Le lactose est également mieux toléré s'il est contenu dans des aliments gras, comme le fromage affiné.



² Gluten, histamine, fructose, lactose, etc. En fonction de la forme d'intolérance et de la cause, jusqu'à 20% de la population suisse affirme souffrir d'intolérance alimentaire. Différente de l'allergie, l'intolérance est simplement une malabsorption, une mauvaise digestion ou une hypersensibilité à un aliment. L'intolérance ne met pas la vie en danger mais est très contraignante pour les personnes concernées. Les symptômes varient du ballonnement aux troubles digestifs en passant par la fatigue, la perte de poids ou l'irritabilité. La seule solution est d'identifier l'aliment responsable et de le supprimer du régime alimentaire.



³ Environ 20% des Suisses se disent allergiques à un aliment, mais seuls 8% des cas sont scientifiquement prouvés. L'allergie est une réaction de l'organisme à une protéine végétale ou animale. Des anticorps sont produits en grande quantité face à un aliment a priori inoffensif. S'en suivent divers symptômes parfois graves comme des gonflements, des difficultés respiratoires voire même un choc anaphylactique. Selon diverses enquêtes, le céleri, les noix, les fruits de mer, les pommes et les kiwis sont les principales sources d'allergies alimentaires chez les adultes. Certains enfants réagissent également mal au lait de vache et aux œufs de poule.



⁴ En Suisse, chaque personne consomme en moyenne 10 à 12g de sel par jour. Les recommandations internationales parlent d'un équilibre à chercher autour de 6 à 7g. La Suisse sale donc trop ses plats ! Les conséquences sont majeures sur la santé avec une hausse des cas d'hypertension et des maladies cardiovasculaires. Passé 60 ans, une personne sur deux souffre aujourd'hui d'hypertension en Suisse et les troubles cardiaques représentent près de 50% des décès. Il est donc urgent de diminuer la consommation de sel, véritable problème de santé publique. Lucul s'engage !



Sources :

- 1 : Centre d'allergie suisse <https://www.aha.ch/centre-allergie-suisse/info-allergies/allergies-intolerances/intolerances-alimentaires/intolerance-au-lactose?oid=1470&lang=fr>
 2 : Centre d'allergie suisse <https://www.aha.ch/centre-allergie-suisse/info-allergies/allergies-intolerances/intolerances-alimentaires/intolerance-alimentaire?oid=1584&lang=fr>
 3 : Centre d'allergie suisse <https://www.aha.ch/centre-allergie-suisse/info-allergies/allergies-intolerances/allergies-alimentaires/allergie-alimentaire?oid=1582&lang=fr>
 4 : ABE / RTS (2002) <https://pages.rts.ch/emissions/abe/902658-overdose-de-sel-dans-nos-assiettes-attention-danger.html>

Une entreprise pionnière, engagée et dans la tendance

En ayant choisi de produire de façon artisanale, en privilégiant les fournisseurs locaux et en mettant le bien-être et la santé au cœur de ses recettes, Lucul a encore une fois été une entreprise pionnière. Le marché de l'agroalimentaire suit aujourd'hui la dynamique que Lucul a su devancer : manger mieux, manger sain et manger eco-friendly !

Des valeurs d'entreprise fortes et des produits totalement en phase avec le marché et le temps présent : voilà ce qui fait la force de Lucul ! La marque se positionne comme pionnier et premium sur le marché très concurrentiel des aides culinaires. C'est pour cette raison que Lucul met en avant avec fierté ses produits composés uniquement d'ingrédients 100% naturels



Lucul veut aujourd'hui défendre ces valeurs d'honnêteté vis-à-vis du consommateur, de naturel et de qualité afin de donner du goût à la vie tout en respectant la nature !

Lucul est par ailleurs une entreprise engagée dans sa communauté, à Payerne et dans la Broye. Elle participe régulièrement aux événements culinaires de la région, soutient plusieurs associations locales et prend à cœur son rôle social en faisant comprendre qu'une meilleure alimentation est possible - plus saine, plus naturelle et plus écologique !

Lucul en quelques chiffres

Fondée en 1934, active depuis plus de 80 ans



100% naturel

Plus de 150 articles de vente



Plus de 70 recettes pour les ménages et autant pour les professionnels

Plus de 800'000 litres de bouillon pour fondue chinoise produits par an



6 employés fixes et plusieurs temporaires en forte période

Plus de 2000 clients



Une communauté en ligne de plus de 3'000 followers

Les valeurs essentielles de Lucul

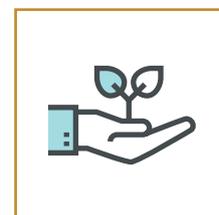
Suisse et terroir

Lucul fabrique des aides culinaires premium à destination des épicuriens qui souhaitent manger mieux et surtout plus sain et plus local. L'enseigne est fière de son ancrage payernois et « Swiss made ». Lucul veut donner la possibilité aux consommateurs de devenir des gourmets-citoyens en soutenant la production locale, le « mieux manger » et les circuits courts.



Artisanal et eco-friendly

Lucul, ce sont un peu plus de dix paires de mains qui préparent, mijotent, mélangent et assemblent les produits 100% naturels et soigneusement sélectionnés, majoritairement auprès de fournisseurs locaux entre le lac de Neuchâtel et le lac de Constance. Tout le processus de fabrication est artisanal : les produits sont préparés à la main, lentement, pour tirer le meilleur de chaque ingrédient. Ce procédé artisanal assure une qualité optimale et unique ainsi qu'un contrôle permanent de toute la chaîne de production.



Naturel et sain

Lucul n'utilise que des produits 100% naturels, sans exhausteurs de goûts, colorants ou additifs inutiles et potentiellement dangereux pour la santé. Les aides culinaires développées par la marque sont adaptées aux régimes alimentaires les plus restrictifs grâce à sa gamme sans allergènes, mais avec toutes les qualités nutritionnelles et gustatives essentielles. Des bouillons, des sauces, des fonds, sans céleri, sans gluten, sans lactose, etc. pour que chacun puisse avoir droit au goût du vrai, au goût du sain... au goût Lucul !



Savoureux et équilibré

Lucul développe des produits qui viennent sublimer chaque recette en faisant éclater les saveurs en bouche. Les aides culinaires Lucul sont un délicieux équilibre de goûts, d'épices et de nature qui se concentrent puis se libèrent à la cuisson ! Parce que le bien-être et la santé passent aussi et surtout par une bonne alimentation.



Chinoise-Mix, le best-seller de Lucul

La fondue au fromage est indéniablement le symbole de la tradition suisse. Mais en période de fêtes, la fondue se décline de plus en plus et la « chinoise » s'invite sur les tables des foyers suisses. Légère et digeste, elle convient parfaitement à un repas convivial, en famille ou entre amis.

Le bouillon pour fondue Chinoise « Chinoise Mix » est incontestablement le best-seller de Lucul. Véritable exemple de l'innovation permanente de Lucul, le bouillon déshydraté pour fondue chinoise est disponible dans les enseignes Coop et Migros et correspond aujourd'hui à un véritable besoin : celui de bien manger tout en se simplifiant la vie et en privilégiant des instants de convivialité.

Apportez les meilleures saveurs à votre fondue chinoise, fondue de poisson et fondue mongole, avec un subtil mélange de saveurs asiatiques, additionnées de champignons entiers et de légumes coupés. A déguster également avec une fondue Saint-Hubert (vin rouge) ou une fondue vigneronne (vin blanc).



Une large gamme pour tous les goûts

Les produits Lucul rehaussent les recettes, apportent de nouvelles saveurs et subliment les préparations les plus simples. La large gamme offerte par l'enseigne permet à coup sûr de trouver la bonne aide culinaire pour la bonne recette. En granulé, en pâte, en poudre, déshydraté, séché, il y a forcément un produit Lucul pour votre plat !



5 gammes

« Chinoise Mix »
tout pour la fondue Chinoise

« Inspiration »
les petits emballages façon épicerie fine

« Favorit »
les produits granulés pauvres en matière grasse

« Excellence »
les bouillons pâte sains et naturels

« Super Special »
notre plus vieille recette dans sa boîte vintage

7 familles de produits

Bouillons pour fondue Chinoise
pour un repas de fête sain et digeste

Bouillons
pour vos recettes à base de légumes, de viandes ou de poissons

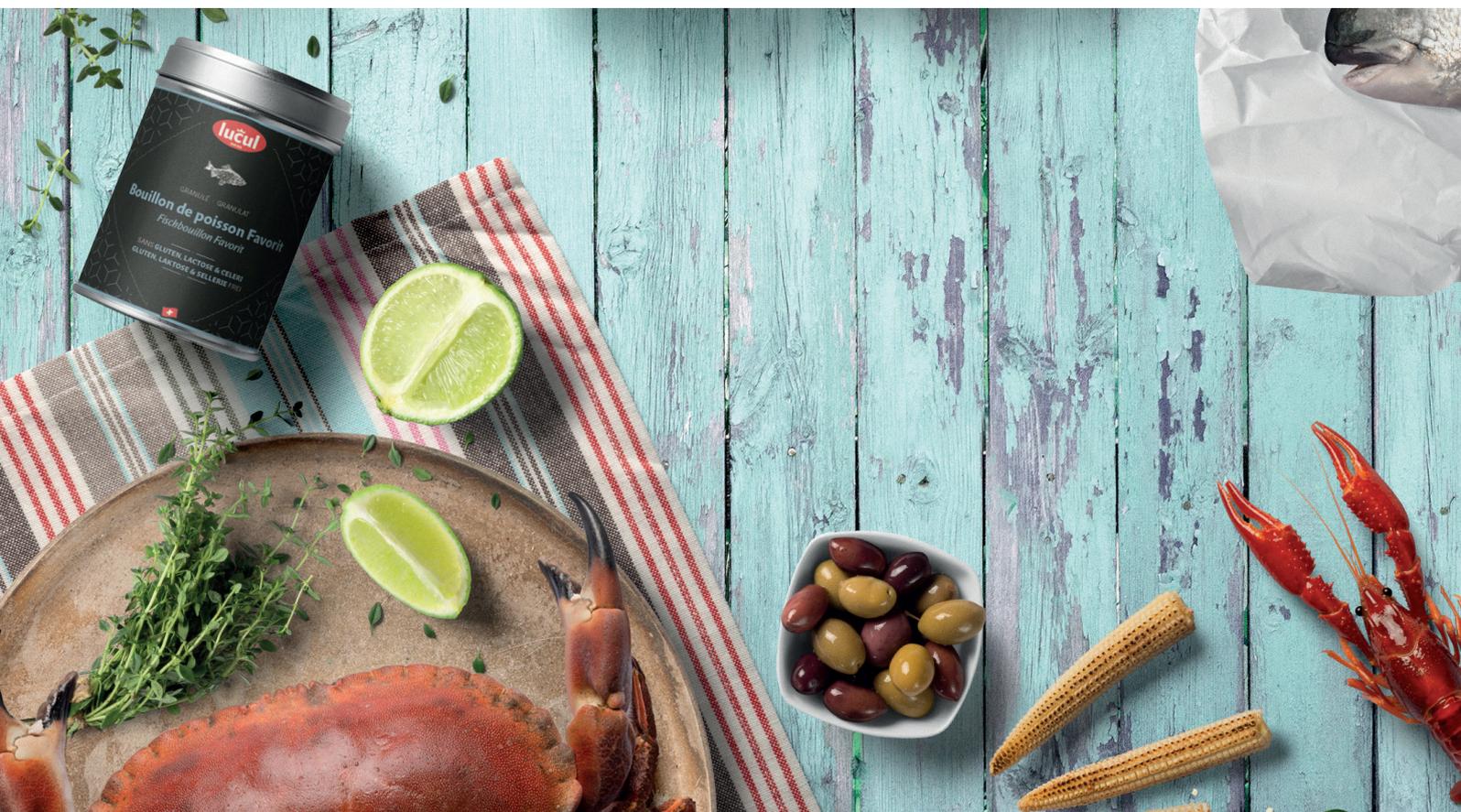
Consommés
instantanés, à boire bien chaud ou pour assaisonner vos plats

Fonds
pour vos sauces et jus maison

Sauces
pour vos viandes, vos poissons et vos légumes

Condiments
pour vos grillades et vos salades

Soupes
pour se faire plaisir un soir d'hiver



Contact

En cas d'intérêt pour un sujet, un test de produits ou une demande d'interview, nous vous remercions de bien vouloir contacter :

Elitia Communication
Madame Mélina Neuhaus
Directrice de Communication/RP
Business Center A-One
ZI La Pièce 1 - Bât. A5
CH - 1180 Rolle
+41 79 249 20 31
m.neuhaus@elitia.ch
www.elitia.ch

Rejoignez l'univers de Lucul sur le web et les réseaux sociaux !

www.lucul-swiss.ch
facebook.com/luculswiss
instagram.com/luculswiss
linkedin.com/company-beta/2802215/