

FISCHER-BARGOIN,
PARTENAIRE DES ARTISANS
DES MÉTIERS DE BOUCHE



www.fischer-bargoin.com


MADE IN FRANCE



FISCHER[®]
COUTELIER DEPUIS 1859

FISCHER-BARGOIN, partenaire des artisans au quotidien



MODERNITÉ

L'appétit pour les métiers de bouche

Située en Auvergne-Rhône-Alpes à Thiers, berceau de la coutellerie en France depuis le XVI^{ème} siècle, FISCHER-BARGOIN est spécialisée dans la fabrication de couteaux et de fusils à aiguiser à destination des professionnels des métiers de bouche, à savoir la boucherie, charcuterie, traiteurs, boulangerie, pâtisserie, poissonnerie, fromagerie et hôtellerie.

Un savoir-faire unique avec les technologies les plus pointues, lui conférant une connaissance inégalable de l'affilage et de l'aiguisage.

LE "MADE IN FRANCE"



Le marquage "Made in France" sur les produits garantit une entière fabrication dans l'usine française à Thiers. Tous les produits répondent

aux exigences réglementaires européennes concernant l'aptitude au contact alimentaire. Ils sont conçus en conformité avec les principes HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) visant à identifier et maîtriser les dangers significatifs au regard de l'hygiène des denrées alimentaires.

DIVERSITÉ

Qualité et excellence pour des produits de professionnels

Avec aujourd'hui plus de 2000 références, la diversification des produits a fait de FISCHER-BARGOIN le leader de la coutellerie professionnelle.

BOUCHERIE : Une gamme spécialement développée pour le confort des professionnels de la viande.

AFFILAGE : Les fusils à aiguiser permettent de redonner tout le tranchant nécessaire à vos couteaux.

CUISINE : 6 gammes de couteaux issus d'un processus de fabricant impliquant une quinzaine d'opérations.

BOULANGERIE-PÂTISSERIE : Les spatules, couteaux et différents outils accompagnent le savoir-faire des artisans.

POISSONNERIE : Des produits uniques dédiés au traitement et à la découpe de poisson et fruits de mer.

FROMAGERIE : Les couteaux, fils, lyres et coupeuses garantissent une découpe adéquate du produit.

SERVICE & COLLECTIVITES : Equipements des cafétérias, collectivités, restaurants, traiteurs, charcuteries.

DÉCORATION & PRÉSENTATION : Des outils pensés pour mettre en valeur les produits alimentaires.





PARTENARIAT

Cyrille Zen, une collaboration sous le signe de l'étoile

FISCHER-BARGOIN s'est associée au Chef étoilé Cyril ZEN pour la fabrication de la gamme Zen. Les couteaux de la gamme éponyme possèdent des lames en acier d'une dureté rarement atteinte leur conférant une tenue de coupe environ 50% supérieure aux couteaux de cuisine classiques !

"Made in France", affûtés à la main dans la pure tradition des couteliers de Thiers, d'une grande précision, ils sont autant esthétiques que confortables.



"CES COUTEAUX MADE IN FRANCE SONT D'UNE RARE PRÉCISION. ILS CONVIENNENT À TOUS CEUX POUR QUI LA RIGUEUR EN CUISINE FIGURE COMME UN INGRÉDIENT INDISPENSABLE D'UNE RECETTE. DES OUTILS DE CUISINE DE QUALITÉ MÊLANT ESTHÉTISME ET RESPECT DU PRODUIT TRAVAILLÉ."

CYRILLE ZEN, CHEF ÉTOILÉ,
LA BERGERIE DE SARPOIL - SAINT-JEAN-EN-VAL



Comment associer votre entreprise à une marque emblématique ?

Fischer® offre à ses partenaires l'opportunité de faire rayonner leurs marques à travers un réseau de professionnels des métiers de bouche.

LE PARTENARIAT PERMET :

d'avoir une visibilité commune et équitable pour chacun,
de promouvoir votre entreprise et augmenter sa notoriété,
d'être associé à une image de marque internationale,
de développer un échange fondé sur des valeurs réciproques.

SOUS QUELLE FORME ?

1. Profiter d'une visibilité commune sur les sites internet et les réseaux sociaux via des logos et encarts.
2. Le placement de produits sur vos supports de communication et vos événements.
3. Tester nos articles selon vos demandes.
4. Des prises de paroles à travers des recommandations sur une newsletter ou site Internet.
5. La mise en place de jeu concours avec dotation produits



**Nos ambitions sont liées à vos objectifs : gagner en visibilité,
asseoir la notoriété de votre entreprise et conforter notre
position de marque référente dans le monde.**



INTERNATIONAL

Un partenariat au delà des frontières

Puisque la cuisine est universelle, FISCHER-BARGOIN soutient officiellement les **Équipes Culinaires Nationales Junior de Serbie** depuis 2015 et de **Slovénie** depuis 2016. Cette collaboration vise à soutenir de jeunes talents à l'occasion de compétitions culinaires telles que des **olympiades et des concours de cuisine à l'échelle mondiale**.

FISCHER-BARGOIN est fière d'équiper l'équipe de Serbie et d'avoir contribué à l'**obtention de leur médaille de bronze en 2016**. Un honneur pour une entreprise qui souhaite transmettre des valeurs de partage, de rigueur et de cohésion.



Une communication omniprésente



N'hésitez pas à suivre les événements et l'actualité en temps réel de Fischer-Bargoin :

www.fischer-bargoin.com

Les salons à venir : **Intergastra, Ambiente - février 2018, CFIA - Mars 2018, Equip'hôtel - novembre 2018...**

Une équipe à votre disposition

CONTACTS PRESSE

Agence Sophie Benoit Communication
Yglinga Benoit & Claire Hryhorczuk
01 43 41 08 51 / 06 63 70 61 69

CONTACTS FISCHER-BARGOIN

Z.I du Breuil - BP 22 - 63307 THIERS CEDEX
04 73 80 29 85 - contact@fischer-bargoin.com

www.fischer-bargoin.com

 **FISCHER**[®]
COUTELIER DEPUIS 1859