



## À table avec **MAGGI**®

### **MAGGI**® et le chef cuisinier belge Piet Huysentruyt lancent

des nouveaux bouillons délicieux,  
pauvres en matières grasses et faciles à doser !

Depuis sa création en 1884, MAGGI occupe une place privilégiée dans nos cuisines. La marque nous a vite familiarisés avec plusieurs astuces bien utiles, comme les bouillons et les mélanges de fines herbes. Des petits plus qui font toute la différence et rehaussent les saveurs.

Piet Huysentruyt, un de nos chefs belges renommés, est aussi un expert en la matière. Pour lui, le choix des bonnes épices permet d'enrichir les saveurs de nos repas... Quoi de plus logique, dès lors, que tous deux se soient associés ?

En avril 2012, MAGGI et Piet Huysentruyt lanceront ensemble quatre nouveaux bouillons - bœuf, volaille, poisson et légumes - portant le nom du cuisinier. Confectionnés par le chef en personne, ils sauront répondre aux exigences des gastronomes d'aujourd'hui. Ces bouillons au goût très intense sont pauvres en matières grasses et leur conditionnement sous forme de poudre les rend faciles à doser.

### **Le rêve de Piet...**

Déjà lorsqu'il était traiteur, Piet Huysentruyt rêvait de pouvoir offrir à chacun un poivre délicieux. Depuis, il est devenu une valeur sûre en cuisines et il ne fournit pas seulement le poivre qui garnit de nombreuses tables, mais aussi toute une série de bouillons et de mélanges de fines herbes qui font la différence.

Tout comme MAGGI, Piet est très exigeant envers les produits qui portent son nom. Pour renouveler et améliorer ses bouillons, il s'est dès lors adressé à la référence dans ce domaine : MAGGI. Ensemble, ils ont mis au point quatre nouvelles préparations pour les bouillons de bœuf, de volaille, de poisson et de légumes.



The Maggi logo is a red, teardrop-shaped emblem with the word "Maggi" written in a bold, yellow, sans-serif font. A small registered trademark symbol (®) is located to the right of the text.

## L'expertise de **MAGGI**...

Depuis de nombreuses décennies déjà, la marque MAGGI est devenue un incontournable de la cuisine quotidienne. Elle propose de nombreuses astuces pour la préparation des repas... et nous permet ainsi d'en augmenter la saveur tout en gagnant du temps. Désormais, avec les bouillons Piet Huysentruyt, c'est un véritable chef qui s'invite dans nos maisons, grâce à MAGGI.

Les bouillons Piet Huysentruyt de MAGGI ont meilleur goût et sont pauvres en matières grasses. Conditionnés sous forme de poudre, ils sont aussi faciles à doser.



## Le meilleur de **MAGGI** et **Piet**

La collaboration entre MAGGI et Piet Huysentruyt ne se limite pas au lancement des quatre nouveaux bouillons. Piet prodiguera également des conseils sur l'utilisation des produits MAGGI déjà commercialisés. Ces trucs et astuces figureront sur les emballages. Toutes les recettes imaginées par Piet et rassemblées dans ses livres de cuisine sont parfaitement réalisables avec les nouveaux bouillons, pour un résultat encore plus succulent !

Prenez les traditionnels *MAGGI IDEE du jour !* et *MAGGI IDEE du jour ! Tendre et Juteux*, ou encore les *MAGGI Cœur de bouillon*. Ils offrent déjà un résultat exquis, mais avec l'aide d'un professionnel, vous aurez tout d'un grand chef.

## À propos de **MAGGI**®

*Depuis sa création en 1884, MAGGI (Nestlé) est une grande marque au service de la cuisine. Tout a commencé avec les potages déshydratés. Ensuite, MAGGI a évolué, et la marque a introduit plusieurs astuces pratiques pour la cuisine, comme les aromatisants liquides et*

*les bouillons, la purée MOUSLINE et les fonds. Avec le concept « MAGGI IDEE du jour ! », la marque a innové et a renforcé sa position en tant que partenaire culinaire au quotidien, car MAGGI aide à préparer des repas équilibrés pour toute la famille.*