

# RHUBARBE DE MADAME LISARD

## *confite à l'hibiscus, crème d'amande*

Marché pour 6 personnes

### RÉALISATION

#### PÂTE SUCRÉE

Mélanger le beurre et le sucre glace, rendre pommade. Ajouter la poudre d'amandes et le sel, puis l'œuf et enfin la farine, réserver au frais une nuit. Étaler la pâte, détailler des cercles de 8 cm et cuire 8 minutes à 160°C.

#### CRÈME D'AMANDE

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange homogène et cuire 20 minutes à 150°C puis détailler des cercles de 8 cm.

#### RHUBARBE CONFITE

Eplucher la rhubarbe et la pocher dans le sirop jusqu'à obtenir une texture fondante puis détailler en tranches fines.

#### CRÈME ACIDULÉE

Monter tous les ingrédients en chantilly et réserver en poche.

#### GELÉE RHUBARBE

Récupérer le sirop de cuisson des rhubarbes ajouter l'agar-agar, porter à ébullition et ajouter la gélatine, verser ce mélange dans un plat afin d'obtenir une fine couche, laisser refroidir et détailler des cercles de 8 cm.

### DRESSAGE

Disposer dans le fond de l'assiette le cercle de pâte sucrée, la crème d'amande, disposer les tranches de rhubarbe harmonieusement sur le tour du biscuit, pocher la crème acidulée au centre et terminer avec la gelée de rhubarbe à l'hibiscus.

### INGRÉDIENTS

#### PÂTE SUCRÉE

**250 g** de farine  
**150 g** de beurre  
**130 g** de sucre glace  
**30 g** de poudre d'amandes  
**1** pincée de sel  
**1** œuf

#### CRÈME D'AMANDE

**100 g** de beurre  
**100 g** de sucre  
**100 g** de poudre d'amandes  
**100 g** d'œuf

#### RHUBARBE CONFITE

**500 g** d'eau  
**500 g** de sucre  
 Hibiscus  
 Rhubarbe

#### CRÈME ACIDULÉE

**150 g** de crème liquide  
 35% MG Helior  
**150 g** de crème épaisse  
 30% MG  
**30 g** de sucre  
 Gingembre  
 Vanille

#### GELÉE RHUBARBE

**400 g** de sirop  
**3 g** d'agar-agar  
**10 g** de gélatine



L'ADRESSE DU  
*chef*

La Table d'à côté  
Marie GRICOURT

200 allée des 4 ventes - 45160 ARDON  
02 38 61 48 07 - [www.latabledacote.fr](http://www.latabledacote.fr)

# Helior

L'ATELIER  
PROFESSIONNEL

*accompagne les chefs*



*En association avec*





# ÉDITO

Quelle satisfaction de connaître l'histoire de la matière première que je travaille dans ma cuisine.

Cela est important, pour nous restaurateurs, d'exploiter des produits de qualité issus de notre terroir et fabriqués par des entreprises aux valeurs fortes. LSDH en est d'ailleurs un bel exemple.

En effet, la dynamique menée par cette entreprise pour valoriser la filière laitière est en parfaite adéquation avec notre volonté de cuisiner avec des produits qui ont du sens, respectueux des Hommes, des animaux et de l'environnement.

Nous partageons une conviction forte : c'est en fédérant tous les acteurs, du producteur au consommateur en passant par les métiers de bouches que nous créons les meilleurs produits.

C'est donc naturellement, que l'association Les Toques du Loiret, se joint à LSDH pour sublimer les crèmes Helior et vous proposer des recettes créées par nos chefs.

*Sabine Brochard*

Présidente de l'association Les Toques du Loiret  
Fondatrice du restaurant « ver di vin »



# LE LAIT, UNE PASSION

## *plus que centenaire*

LSDH est l'un des derniers producteurs indépendants de lait en France.

En 1909, des producteurs de lait du Loiret se réunissent pour créer une petite coopérative laitière : « **Les Fermiers de la Beauce** ». C'est le début d'une belle histoire. À cette époque, la pasteurisation était la technique la plus courante exploitée pour conserver le lait.

En 1947, Simone et Roger Vasseneix reprennent la coopérative, l'entreprise devient alors la « **Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel** ».

C'est seulement en 1955, que la Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel débute la fabrication de lait longue conservation : le **lait UHT**. À ses débuts, il est conditionné en bouteille verre et stérilisé en autoclave.

En 1980, la laiterie s'agrandit et intègre la **Laiterie de Varennes-sur-Fouzon**. C'est à cette même période que l'entreprise produit ses premières crèmes sous la marque Héllor.

L'année 1984 quant à elle, fut marquée par l'instauration des **quotas laitiers**. Une nouvelle qui met en péril la pérennité de l'entreprise et nécessite de faire un choix parmi 3 options : **fermer l'entreprise, partir ailleurs ou se diversifier**. André Vasseneix décide de faire le pari de la troisième voie.

*Pour en connaître davantage sur l'ensemble des activités LSDH, nous vous donnons rendez-vous à la fin du carnet.*

### LSDH EST PRÉCURSEUR DANS :

- L'instauration de **contrats tripartites**.
- La transparence sur la **juste rémunération des éleveurs**. Elle est certifiée par des commissaires aux comptes.
- La mise en place d'outils de suivi du **bien-être animal** et de démarche d'amélioration continue de **réduction des émissions de gaz à effet de serre**.

## 1947

Reprise de l'entreprise par Simone et Roger Vasseneix.



Création d'une petite laiterie coopérative « Les Fermiers de la Beauce » par des agriculteurs.



## 2002

Emmanuel Vasseneix prend la direction. À ses côtés : Christel Robineau, sa soeur et Christophe Vasseneix, son frère.

## 1968

Arrivée d'André Vasseneix.



# UNE FILIÈRE LAITIÈRE *en propre*

“ Au quotidien, j'accorde une très grande importance aux agriculteurs. On n'en a jamais perdu un seul. Aujourd'hui, la laiterie travaille avec les arrière-petits-fils de producteurs que mon grand-père a connu. ”

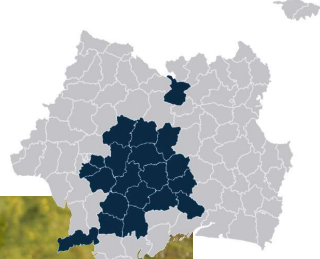
*Emmanuel Vasseneix*  
Président du Groupe LSDH



**435**  
EXPLOITATIONS



**1088**  
PRODUCTEURS



## CONSTRUITE DANS LE RESPECT DES HOMMES, DES ANIMAUX ET DE L'ENVIRONNEMENT

### Liens forts avec le monde agricole

Les éleveurs sont au cœur de notre politique, chaque Homme doit pouvoir vivre dignement de son travail. LSDH est l'unique acteur à assurer à l'ensemble de ses producteurs une juste rémunération garantie par une certification mensuelle.

L'avenir de la filière laitière ne peut être garanti sans l'engagement des nouvelles générations de producteurs laitiers. C'est pourquoi LSDH a mis en place son dispositif « START BOX » à destination des jeunes agriculteurs. Ce dernier garantit un prix de base, une possibilité d'avance de trésorerie, un droit à produire supplémentaire ainsi qu'une formation sur la filière.

### Une filière exemplaire notamment sur le bien-être animal

Avant-coureur dans la prise en compte de la considération animal, LSDH s'engage en allant encore plus loin dans son évaluation. L'entreprise développe des indicateurs spécifiques et exigeants qui complètent la charte des bonnes pratiques d'élevage.

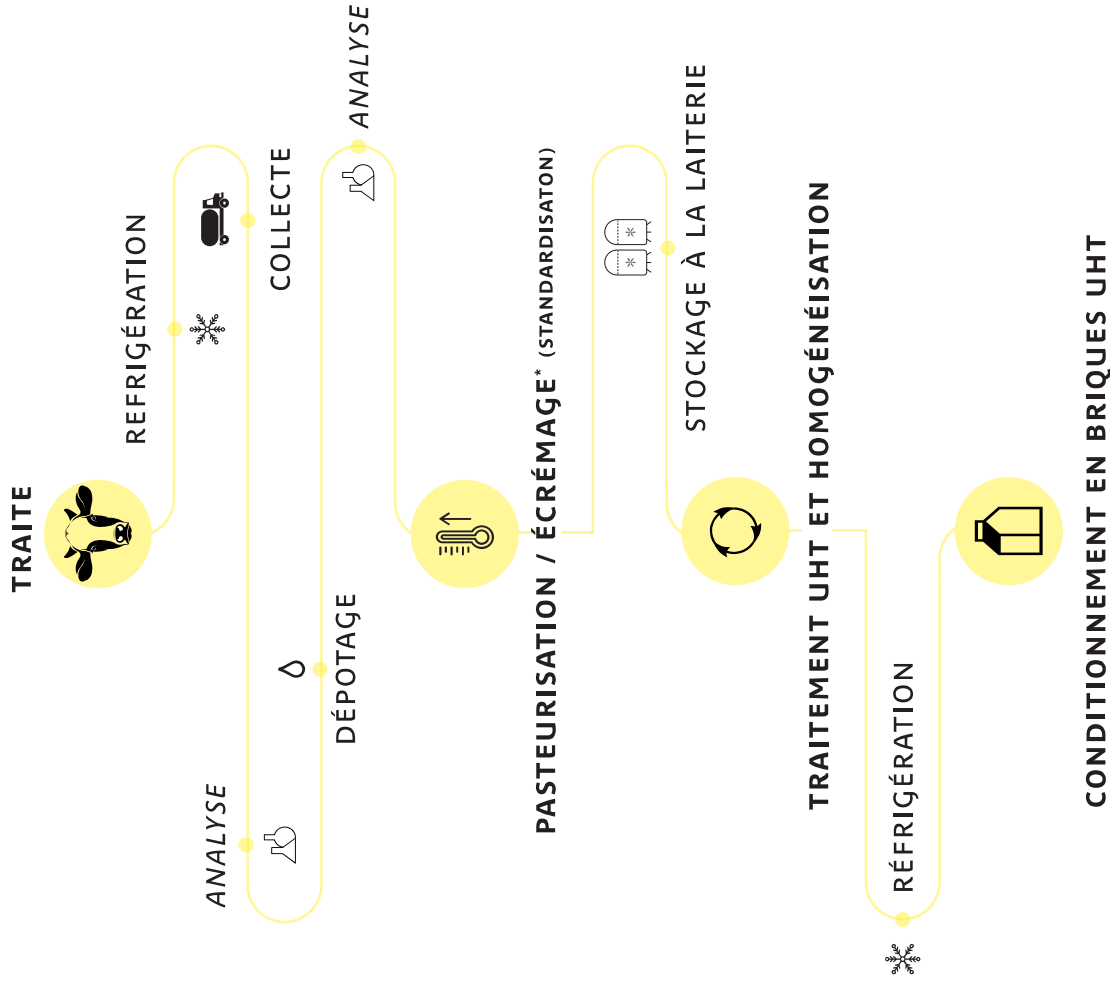
Les exploitations sont suivies dans le cadre d'un processus d'amélioration et évaluées annuellement.

### Un engagement vers une transition agro-écologique

Toujours dans un souci de réduction de notre empreinte environnementale, 100% des exploitations d'avenir entrent dans une démarche d'amélioration continue sur la réduction des émissions de gaz à effet de serre. Concrètement, comment cela se passe-t-il ?

Un diagnostic environnemental est réalisé pour évaluer les émissions de gaz à effet de serre sur chaque exploitation. Suite à cela, le producteur bénéficie de l'accompagnement d'un expert pour la mise en place de leviers d'action visant à réduire ses émissions.

# LA MATIÈRE *se dévoile*



## \*PASTEURISATION / ÉCRÉMAGE

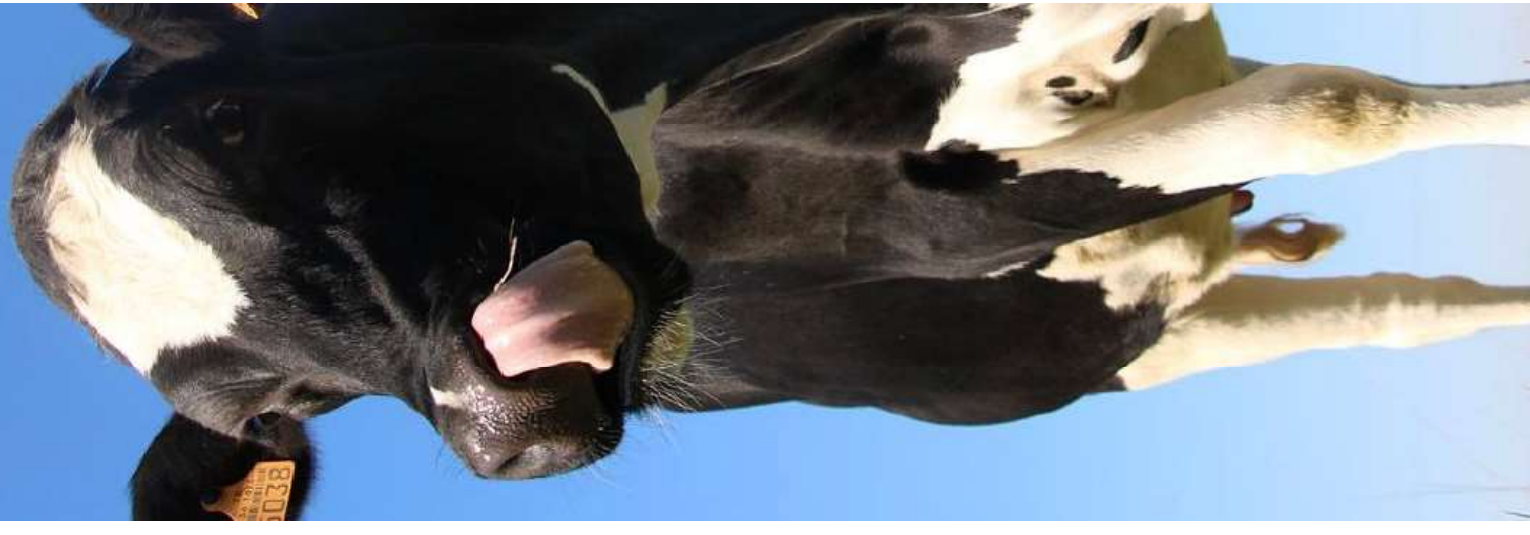
La force centrifuge générée par l'écumeuse dissocie les globules gras, plus légers que le lait. C'est durant cette phase que le taux de matière grasse de la crème est défini.

Une fois l'écémage réalisé, le crème est manipulée dans le plus grand soin. En effet, pour préserver les globules gras et la qualité de la crème, ceux-ci ne doivent pas subir de chocs.

LE

*savez-vous ?*

10 litres de lait sont nécessaires pour produire 1 kilo de crème.





# SUBLIMER VOS CRÉATIONS avec la gamme Helior



Une gamme de crèmes 100% françaises qui s'adapte à tous vos besoins.

## CRÈME LÉGÈRE LIQUIDE UHT 18% MG

la crème cuisson et liaison

### Caractéristiques techniques :

- Liaison nappante et homogène
- Bonne tenue à chaud (notamment en quiches et gratins)
- Ne tranche pas : très bonne résistance à l'ajout d'acide ou d'alcool, à froid comme à chaud
- Bonne stabilité au déglacage
- Texture lisse et onctueuse
- Réduit rapidement avec un très bon rendement



Étude réalisée par :

**Ingrédients :** Crème légère (origine France), amidon modifié, stabilisants : farine de graine de caroube, pectine, carraghénanes.

DDM : 150 jours

Format : brique slim 1L

EAN : 3248340058832

### Informations nutritionnelles :

VALEURS ÉNERGÉTIQUES	POUR 100 ML
MATIÈRES GRASSES	191 kcal / 790 kJ
dont acides gras saturés	18 g
GLUCIDES	12 g
dont sucres	4,7 g
PROTÉINES	3,9 g
SEL	2,6 g
	0,1 g

**Conseils de conservation :** Après ouverture, à conserver au réfrigérateur entre 0°C et +6°C et à consommer dans les 5 jours | Ne pas congeler.

## CRÈME ENTIÈRE LIQUIDE UHT 30% MG

la crème idéale pour toutes vos réalisations

### Caractéristiques techniques :

- Excellente à travailler en entremet
- Idéale pour une crème fouettée, légère et aérée
- Liaison : sauces nappantes
- Ne tranche pas : très bonne résistance à l'ajout d'acide ou d'alcool, à froid comme à chaud
- Bonne stabilité au déglacage



Étude réalisée par :

**Ingrédients :** Crème de lait (origine France), stabilisants : carraghénanes.

DDM : 180 jours

Format : brique slim 1L

EAN : 3248340012384

### Informations nutritionnelles :

VALEURS ÉNERGÉTIQUES	POUR 100 ML
MATIÈRES GRASSES	293 kcal / 1209 kJ
dont acides gras saturés	30 g
GLUCIDES	21 g
dont sucres	3,4 g
PROTÉINES	3,0 g
SEL	2,4 g
	0,07 g

**Conseils de conservation :** Après ouverture, à conserver au réfrigérateur entre 0°C et +6°C et à consommer dans les 5 jours | Ne pas congeler.

## CRÈME ENTIÈRE LIQUIDE UHT 35% MG

↳ la crème gastronomique, allée de vos pâtisseries

### Caractéristiques techniques :

- Taux de foisonnement supérieur à 2,4
- Excellente tenue en chantilly sans relargage
- Parfait pour la liaison des sauces
- Texture très nappante
- Très bonne tenue des décors au réfrigérateur et après décongélation

Étude réalisée par :



**Ingrédients :** Crème de lait (origine France), stabilisants : carraghénanes.

DDM : 240 jours

Format : brique slim 1L

EAN : 3248340001500

### Informations nutritionnelles :

VALEURS ÉNERGÉTIQUES	POUR 100 ML
MATIÈRES GRASSES	335 kcal / 1382 kJ
dont acides gras saturés	30 g
GLUCIDES	25 g
dont sucres	3,1 g
PROTÉINES	3,1 g
SEL	2,0 g
	0,06 g

**Conseils de conservation :** Après ouverture, à conserver au réfrigérateur entre 0°C et +6°C et à consommer dans les 5 jours | Ne pas congeler.

## CRÈME ANGLAISE UHT SAVEUR VANILLE

↳ la crème dessert par excellence

La **crème anglaise stérilisée UHT** est prête à l'emploi. Avec sa texture très onctueuse, elle est le partenaire idéale pour la préparation de vos îles flottantes, pour le nappage de vos desserts au chocolat ou en accompagnement de salades de fruits, elle s'utilise aussi bien nature qu'aromatisée (fleur d'oranger, rhum,...).

**Ingrédients :** Lait partiellement écrémé, sucre, jaunes d'œufs sucrés, amidon modifié de maïs, épaississants : carraghénanes et gomme xanthane, arôme vanille, colorant : caroténoïdes.

DDM : 150 jours

Format : brique slim 1L

EAN : 3248340020143

### Informations nutritionnelles :

VALEURS ÉNERGÉTIQUES	POUR 100 ML
MATIÈRES GRASSES	93 kcal / 391 kJ
dont acides gras saturés	2,1 g
GLUCIDES	1,3 g
dont sucres	15 g
PROTÉINES	13,4 g
SEL	3,4 g
	0,08 g

**Conseils de conservation :** Après ouverture, à conserver au réfrigérateur entre 0°C et +6°C et à consommer dans les 5 jours | Ne pas congeler.





# HELIOR, AUX CÔTÉS *des Toques du Loiret*

Notre association regroupe des **chefs aux parcours étonnants**, chacun ayant un savoir-faire particulier et réputé. Détenteurs du titre "Maître Restaurateur" pour un certain nombre, notre **engagement pour une cuisine authentique** est primordial, c'est pourquoi nous sélectionnons avec soin des produits frais de saison, issus pour l'essentiel de producteurs locaux.

L'association les Toques du Loiret a pour mission la valorisation et la promotion du Loiret et de la région Centre Val de Loire, du savoir-faire des professionnels indépendants qui exercent leur activité au sein d'un restaurant ou d'une structure exploitant un restaurant.

L'association entend réunir les métiers de bouche et les producteurs pour construire ensemble un autre rapport à l'agriculture et à l'alimentation.

*Découvrez les recettes à base de crème Helior concoctées par les chefs. Nous vous laissons parcourir.*

Retrouvez l'association sur [www.les-toques-du-loiret.com](http://www.les-toques-du-loiret.com)



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal lines. Each line set includes a solid top line, a dashed midline, and a solid bottom line.

Helion

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal lines. Each line set includes a solid top line, a dashed midline, and a solid bottom line.

Helion

# LSDH, UN GROUPE *aux savoir-faire multiples*

LSDH a su acquiescer au fil des ans de nombreux savoir-faire qui lui ont permis de se diversifier. C'est aujourd'hui un acteur majeur de l'agroalimentaire en France qui s'organise autour de deux grands pôles d'activité : le **Pôle Liquide** et le **Pôle Végétal**.

Ces pôles répondent à une mission commune : **s'engager dans la transition alimentaire** par :

- la mise en place de filières responsables, en privilégiant le local,
- la recherche et le développement de produits sains et naturels,
- des emballages toujours plus durables et performants.

## LE PÔLE LIQUIDE

Le **Pôle Liquide** élabore et conditionne tous types de liquides alimentaires ambiants et réfrigérés à destination de la grande distribution, de la restauration Hors Foyer et en sous-traitance industrielle : produits laitiers, boissons végétales (soja, amande, riz, avoine...), aliments spécifiques (aides culinaires, desserts, produits infantiles, diététiques, hyperprotéinés...), soupes, jus de fruits, smoothies, boissons plates (dont boissons infusées...), boissons gazeuses et fonctionnelles, sirops, concentrés pour soda.

# NOTRE OFFRE *professionnelle Helior*

## GAMME LAITIÈRE 1L



## GAMME JUS AMBIANTS 1L



## GAMME JUS AMBIANTS 20CL



## GAMME BOISSONS VÉGÉTALES 1L



## JUS FRAIS 1L



# LE PÔLE VÉGÉTAL

Le **Pôle Végétal** a pour mission de permettre à chacun de mieux manger grâce à des fruits et légumes frais, disponibles partout, issus du travail de producteurs engagés. LSDH dispose d'une large gamme de solutions végétales saines qui permet aux consommateurs de mettre la salade et les légumes au cœur de leur alimentation quotidienne.

## NOS MARQUES



## NOS MARQUES PARTENAIRES



# NOTRE OFFRE *professionnelle végétale*

## NOS LÉGUMES

Légumes de pleine saison disponibles toute l'année | Mono légumes et mélanges pour poêlée.



## NOS SALADES

Mono salades et Salades mélangées | 23 références origine France en saison | 8 références origine France toute l'année | Mâche et Jeunes Pousses disponibles en HVE | Sachet de 60g à 500g.



## NOS HERBES

7 références d'herbes prêtes à l'emploi.



## NOS CRUDITÉS

Avec et sans sauce | Emballages plastique et carton



## NOS SALADES REPAS

Salades Snacking avec et sans féculents | 95% de Nutriscore A ou B | Emballages plastique et bols carton



## NOS FRUITS

Savoir-faire reconnu avec notre atelier de Bezons | Sélection des matières premières et précision de la découpe | Emballages plastique 100% RPET et pots carton



DISPONIBLES

45 VARIÉTÉS



CONTACT  
*commercial*

**David BOSSARD**  
02.38.46.30.00  
commercial@lsdh.fr