



Il était une fois...

Dossier de presse ★ Noël 2023



NOËL chez ALDI

Parce que Noël rime avec plaisir...

Les repas de fêtes, quant à eux, se caractérisent par des produits gustatifs, de saison et de qualité !

...ALDI, l'inventeur du discount, défend l'esprit de Noël et permet à chacun de faire rimer plaisir, qualité, goût et prix discount !

Cette année encore, grâce à ses 1 300 magasins, ALDI France réaffirme plus que jamais sa promesse de proposer aux consommateurs la meilleure qualité de produits pour célébrer un Noël accessible à tous les budgets, savoureux et plein de promesses !

Voici... Noël chez ALDI.





LES NOËLS DE NOS RÉGIONS...

de bons produits
aux saveurs locales
avec la marque
Pays Gourmand d'ALDI

Pour ALDI, les traditions sont importantes et le savoir-faire des régions aussi. L'inventeur du discount célèbre tout au long de l'année les produits régionaux, avec sa propre marque Pays Gourmand.

Chaque produit Pays Gourmand est typique de sa région et suit un cahier des charges exigeant puisque ces produits sont fabriqués dans leur région d'origine. La gamme s'enrichit en permanence de nouvelles références pour permettre au plus grand nombre de découvrir les richesses des terroirs et le savoir-faire des régions françaises.

Quelle meilleure période que Noël pour déguster et perpétuer les coutumes régionales ? À chaque région ses traditions de Noël et ses mets incontournables qu'ALDI se charge de mettre à l'honneur avec ses références Pays Gourmand.

Projecteur sur les traditions gustatives de 5 régions françaises : l'Alsace, la Provence, la Bretagne, le Sud-Ouest, le Centre / Bourgogne / Rhône Alpes.



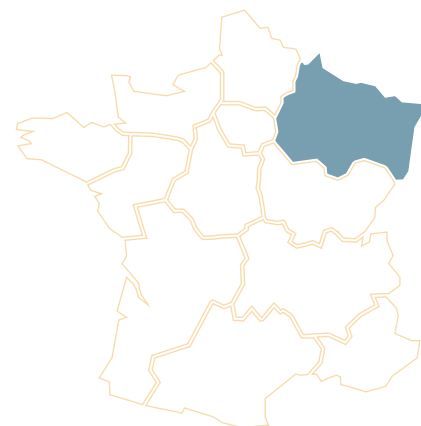
L'ALSACE

LE PAYS DE SAINT-NICOLAS

Dans cette région, le 24 décembre rime avec marchés de Noël, vins chauds, couronnes de l'avent et lumières aux fenêtres...

L'Alsace est la destination gourmande par excellence.

Chez ALDI, pain d'épices, bières de Noël, spaetzle, munster et vin blanc sont au rendez-vous pour que les alsaciens honorent leurs coutumes.



Pinot gris d'Alsace

Prix approximatif** : 4,76 € - 75 cl



Bière de Noël

Prix approximatif** : 3,49 € - 6x25 cl



Munster

Prix approximatif* : 2,49 € - 200 g



Spaetzle

Prix approximatif* : 1,29 € - 300 g



Pain d'épices

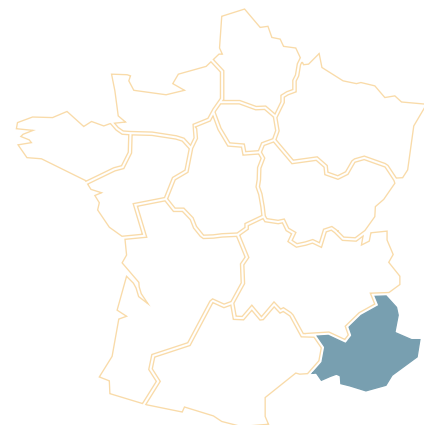
Prix approximatif* : 2,99 € - 500 g

LA PROVENCE

13 DESSERTS POUR UN NOËL SOUS LE SIGNE DU PARTAGE

Cette belle région, bercée par les accents chantants et gorgée de soleil, comporte une tradition gourmande dont les enfants sont très friands. Le soir de Noël, les Provençaux se régalaient avec une farandole de 13 desserts. Ces derniers, sont souvent présentés sur un grand plat et restent sur la table durant les 3 jours après Noël. La tradition veut que chaque convive, le soir de Noël, déguste chacune de ces gourmandises typiques du Sud de la France.

Les rayons ALDI sont prêts pour respecter les 13 desserts : figes, nougat, amandes, raisins secs, dattes, calissons, clémentines, fruits exotiques et croquants aux amandes et miel sont à disposition pour régaler les papilles de chacun !



Nougat blanc

Prix approximatif* : 3,59 € - 200 g



Amandes

Prix approximatif* : 2,69 € - 200 g



Figes sèches

Prix approximatif* : 3,89 € - 500 g

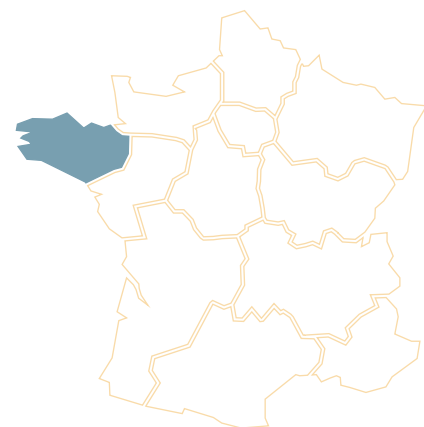


Croquants aux amandes et miel

Prix approximatif* : 2,99 € - 300 g

LA BRETAGNE UN NOËL GOURMAND AU PAYS DES CELTES

La nuit de Noël, les Bretons placent une bûche enrubannée dans la cheminée et l'arrosent de sel et d'eau bénite en signe d'abondance. Une fois allumée, petits et grands se rassemblent autour de la table pour partager un joyeux dîner composé de produits bretons ALDI, en direct de la mer ou de la terre : un beau plateau de fruits de mer, composé d'huîtres, de tourteaux, d'écrevisses, de crevettes, accompagnés du traditionnel beurre salé breton et pour le dessert, les crêpes dentelles, le Kouign Amann et les caramels sont de rigueur !



Tourteau

Prix approximatif* : 5,29 € - 400 g



Beurre salé

Prix approximatif* : 2,69 € - 250 g



**Plateau
de fruits de mer :
huîtres, bulots,
écrevisses**

Prix sur demande



**Caramel
au beurre salé**

Prix approximatif* : 3,59 € - 340 g



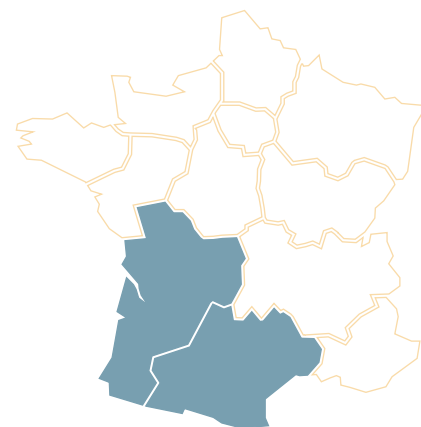
Crêpes dentelle au beurre

Prix approximatif* : 2,19 € - 120 g

HO HO HO, LE FAMEUX FOIE GRAS DU SUD-OUEST

Au pays des férias, il n'est pas de réveillon sans foie gras de canard fondant. Assaisonné de figue et de miel pour une touche de douceur, les saveurs explosent en bouche accompagnées d'une gorgée de ce vin liquoreux local bien connu, dont seuls les habitants du Sud-Ouest ont le secret.

Tout est à disposition chez ALDI pour les courses de qualité, locales et au meilleur prix.



Piment d'Espelette

Prix approximatif* : 4,79 € - 180 g



Foie Gras

Prix approximatif* : 19,99 € - 300 g



Miel d'Occitanie

Prix approximatif* : 3,99 € - 375 g

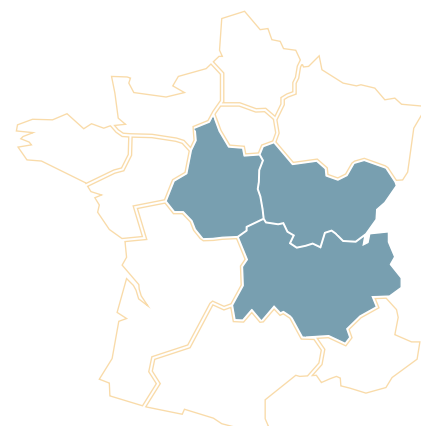


Aligot à la tome fraîche

Prix approximatif* : 3,09 € - 500 g

LE CENTRE, LA BOURGOGNE, ET LE RHÔNE- ALPES... LE BIEN MANGER EST UNE FÊTE

Dans cette contrée, la gastronomie y est aussi spectaculaire que ses châteaux. Le repas du réveillon dans le centre de la France est un moment incontournable pour les épicuriens qui trouvent avec bonheur chez ALDI les saveurs locales comme les escargots, les lunettes de Romans ou les papillotes au chocolat. Régions connues pour leur production de fromage, ce dernier reste une des pièces maîtresses d'un repas de fête. Posé sur une tranche de pain frais, le Saint-Marcellin ou encore le Saint-Félicien sont une caresse crémeuse sur le palais.



Saint-Félicien

Prix approximatif* :
2,45 € - 180 g



Saint-Marcellin

Prix approximatif* :
1,75 € - 200 g

**Papillotes
de Noël**

Prix approximatif* :
4,59 € - 370 g



**Crème
de cassis**

Prix approximatif** :
5,49 € - 70 cl



Escargots

Prix approximatif* : 7,99 € - 259 g

Lunettes de Romans

Prix approximatif* : 2,33 € - 350 g



LES INCONTURNABLES DES FÊTES CHEZ ALDI

Il est des fêtes liées à des saveurs, des arômes, des couleurs et parmi elles, Noël et le Nouvel An sont les plus sensorielles. Comment imaginer un 24, 25 et 31 décembre sans mets d'exception... mais au meilleur prix !

ALDI propose des produits de qualité pour tous les budgets afin que le bonheur et la gourmandise s'invitent dans tous les foyers. Des incontournables raffinés et généreux, sans lesquels les fêtes de fin d'année ne seraient pas aussi réussies.



Pain surprise aux céréales

Prix approximatif* : 9,99 € - 950 g



Saumon fumé au bois de hêtre

Prix approximatif* : 9,99 € - 8 tranches - 300 g



Foie gras de canard entier mi-cuit au torchon

Prix approximatif* : 16,99 € - 240 g



Huîtres fines de Marennes d'Oléron 12 unités

Prix approximatif* : 6,99 € - N°3 X12



Chapon blanc fermier élevé en plein air

Prix approximatif* : 9,69 €



Tagliolini saveur truffe

Prix approximatif* :
1,85 € - 250 g



Champagne Veuve Durand Premier Cru 2018 Brut

Prix approximatif** :
17,99 € - 75 cl



Maison en pain d'épices

Prix approximatif* :
4,79 € - 900 g



Pointe de Brie de Meaux au lait cru

Prix approximatif* : 2,49 € - 200 g



Marrons glacés

Prix approximatif* : 6,89 € - 300 g



Saint-Georges Saint-Emilion AOC

Prix approximatif** :
9,99 € - 75 cl



Pinot Gris d'Alsace AOP

Prix approximatif** :
4,76 € - 75 cl

Bûche glacée façon rocher

Prix approximatif* : 5,99 € - 552 g



UNE TABLE DE FÊTE QUI MET L'EAU À LA BOUCHE AVEC ALDI

C'est tout un art de savoir décorer sa maison pour Noël. Tout est dans le détail pour créer l'harmonie qui met dans l'ambiance.

Les décorations du sapin avec ses boules et ses figurines judicieusement disposées, la nappe pailletée pour accompagner le chemin de table, les assiettes qui subliment les recettes de la maîtresse de maison, les bougies qui apportent juste ce qu'il faut de chaleur ou les verres de couleurs pour un côté raffiné... tout est à disposition des goûts de chacun chez ALDI à prix doux.



Figurines LED de Noël

Prix approximatif* : 2,99 €



Bougie parfumée

Prix approximatif* : 4,99 €



Figurine Casse-Noisettes

Prix approximatif* : 9,99 €



Sapin LED d'extérieur

Prix approximatif* : 9,99 €



**Couronne
décorative de Noël**

Prix approximatif* : 9,99 €



**70 boules
avec boîte
de rangement**

Prix approximatif* : 14,99 €



Dessous d'assiettes

Prix approximatif* : 1,99 €



Photophore Noël en verre

Prix approximatif* : 2,99 €

FAIRE PLAISIR AVEC LES IDÉES CADEAUX ALDI

Chez ALDI, il y en a vraiment pour tous les budgets et surtout, pour tous les goûts. Il est si facile de faire plaisir à toute la famille avec des cadeaux à prix discount. La hotte du père Noël va être remplie !

Pour les **beauty addicts**, un coffret bain cocooning ; les **passionnés de cuisine**, un robot pâtissier ou une cocotte en fonte pour devenir un maestro des fourneaux et les **fans de déco**, des lampes pour une ambiance tamisée.

Sans oublier les **petits** : le chemin de fer en bois, le circuit à billes, ou encore les jeux éducatifs en bois... chacun trouvera son cadeau de rêve au pied du sapin.



Chemin de fer en bois

Prix approximatif* : 24,99 €



Circuit à billes

Prix approximatif* : 24,99 €

Jeu de mathématique en bois

Prix approximatif* : 9,99 €



Jeu de mathématique en bois

Prix approximatif* : 9,99 €





Coffret Bain Cocooning

Prix approximatif* : 9,99 €



Cocotte en fonte rouge ou bleue

Prix approximatif* : 24,99 €



Robot pâtissier

Prix approximatif* : 49,99 €



Lampe Cosy

Prix approximatif* : 8,99 €

Il était une fois

TROIS RECETTES POUR NOËL

VELOUTÉ DE POTIRON, CLÉMENTINES ET CRÈME DE FOIE GRAS



Facile



40Min.



20Min.

INGRÉDIENTS pour 4 portions

- 1 tranche de potiron d'environ 900 g
- 2 carottes
- 2 échalotes
- 2 clémentines
- 40 cl de crème fraîche liquide entière MILSANI®
- 2 tranches généreuses de foie gras EXCELLENCE®
- Une dizaine de noix ou cerneaux de noix
- 5 tranches de pain d'épices EXCELLENCE®
- 1/2 bouillon de cube de volaille
- 10 g de beurre
- 1 c.s. d'huile d'olive
- 10 marrons en conserve
- 4 c.c. d'huile de noix EXCELLENCE®
- Quelques pluches de cerfeuil
- 2 branches de thym



PRÉPARATION

✿ Étape 1

Faire suer les échalotes émincées avec le beurre et l'huile d'olive. Ajouter les carottes et le potiron coupés en cubes et 6 marrons.

✿ Étape 2

Faire revenir, déglacer avec le jus d'une clémentine.

✿ Étape 3

Ajouter 10 cl de crème fraîche, couvrir d'eau jusqu'au niveau des légumes.

✿ Étape 4

Ajouter le bouillon de cube, 1 tranche de pain d'épices, le thym, saler, poivrer, couvrir et laisser cuire à feu moyen 20 min. La cuisson terminée, mixer et dans l'idéal filtrer pour une texture plus veloutée, puis réserver au chaud.

✿ Étape 5

Dans une casserole, porter à ébullition le reste de crème fraîche avec une tranche de foie gras, tout en fouettant. Saler, poivrer.

✿ Étape 6

Retirer du feu, réserver au frigo environ 1 heure afin que la crème se fige.

✿ Étape 7

Dressage : verser le velouté dans une belle assiette creuse, ajouter une cuillère à soupe de crème de foie gras.

✿ Étape 8

Éparpiller de copeaux de foie gras et de marrons, parsemer ensuite de pain d'épices grillé et émietté, de noix hachées, clairsemer de quelques gouttes d'huile de noix et finaliser par une pluche de cerfeuil et des zestes de clémentine.

✿ Étape 9

Servir aussitôt.



QUEUE DE LANGOUSTES, AU SABAYON DE CHAMPAGNE



Facile



20Min.



2Min.

INGRÉDIENTS pour 6 portions

- 6 demi-langoustes blanches cuites EXCELLENCE®
- 20 cl de champagne VEUVE DURAND®
- 3 jaunes d'œufs SIMPLEMENT BON ET BIO®
- 1 c.c. de jus de citron
- 1 c.s. de court-bouillon
- Aneth
- Sel/poivre



PRÉPARATION

✿ Étape 1

Dans un saladier, versez le champagne, les jaunes d'œufs et le jus de citron, mélangez vivement à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

✿ Étape 2

Déposez le saladier dans une grande casserole au bain-marie, puis continuez de fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il double de volume.

✿ Étape 3

Versez le sabayon sur les langoustes précédemment décongelées et faites-les dorer deux minutes sous le grill du four.

✿ Étape 4

Décorez d'aneth avant de servir.

CAKE DE NOËL, AUX FRUITS CONFITS



Facile



15Min.



30Min.

INGRÉDIENTS pour 8 portions

- 250 g de farine de blé de type 45 (1 kg)
- 3 œufs SIMPLEMENT BON ET BIO®
- 130 g de sucre en poudre SUCANDISE®
- 140 g de beurre CHANTOISEAU®
- 1 sachet de levure chimique (6 x 11 gr) ALBONA®
- 150 g de fruits secs 200 gr GOLDEN FRUIT® HIVER
Abricots, dattes dénoyautées
- Sucre glace
- 1 c.s. d'arôme de vanille



PRÉPARATION

✿ Étape 1

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

✿ Étape 2

Dans un saladier, blanchir les œufs avec le sucre, à l'aide d'un fouet.

✿ Étape 3

Faire fondre le beurre au micro-ondes.

✿ Étape 4

Ajouter le beurre fondu, la farine et la levure à la préparation. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse et sans grumeaux.

✿ Étape 5

Verser une cuillère à soupe d'arôme de vanille et mélanger à nouveau.

✿ Étape 6

Rouler les fruits dans la farine pour éviter qu'ils ne tombent au fond du gâteau.

✿ Étape 7

Incorporer délicatement les fruits secs.

✿ Étape 8

Beurrer un moule à cake et y verser la préparation. Enfourner pendant 30 minutes.

✿ Étape 9

Laisser refroidir le cake avant de le démouler. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.



À PROPOS D'ALDI FRANCE

ALDI est présent en France depuis 1988 avec plus de 1 300 magasins pilotés par 13 sociétés régionales. Ces sociétés emploient plus de 16 000 personnes, dont 90 % ont un contrat de travail à durée indéterminée. ALDI Nord fait partie des acteurs majeurs du marché de la grande distribution à l'international. L'inventeur du discount, représenté dans huit pays européens, s'engage à aller à l'essentiel pour offrir chaque jour à ses clients la meilleure qualité au meilleur prix. La clé du succès durable d'ALDI Nord repose sur sa présence en Europe qui rassemble plus de 80 000 employés présents à travers l'Allemagne, la Belgique, la France, le Luxembourg, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal et l'Espagne.

www.aldi.fr

CONTACTS PRESSE

BCW France :
aldipresse@bcw-global.com

Gaëlle Chartier :
06 24 40 01 32
gaelle.chartier@bcw-global.com