

LA VRAIE SURPRISE
DE
NOEL

DOSSIER DE PRESSE
2020



SOMMAIRE

[Cliquez sur les pages pour accéder directement à la rubrique souhaitée](#) 

[p.5](#) **ÉDITO**
Notre « Vraie Surprise »
de Noël

[p.7](#) **ÉTUDE IPSOS**
Notre cerveau nous ment !

[p.11](#) **ALDI**
Une enseigne et des
valeurs au service
des consommateurs

[p.13](#) **ALDI**
Une enseigne responsable
et durable

[p.15](#) **LA VRAIE SURPRISE
DE
NOËL**
→ Des produits d'exception
→ Des recettes gourmandes

[p.29](#) Contacts presse



ÉDITO

NOTRE VRAIE SURPRISE DE NOËL



Depuis 30 ans, nous accompagnons les Français dans leur quotidien et avons à cœur de leur simplifier la vie en étant sans cesse à l'écoute de leurs besoins et en anticipant leurs attentes.

Chez ALDI France, nous sommes portés par une conviction et plus encore, une ambition : **chacun doit pouvoir avoir accès à des produits de qualité, quel que soit son budget.**

C'est cet engagement que nous prenons au quotidien envers nos clients. Comment ? En privilégiant des magasins à taille humaine, en proposant une sélection judicieuse et raisonnée de produits de qualité permettant de répondre à leurs attentes, et en leur garantissant la meilleure qualité au meilleur prix toute l'année.

Mais il est une réalité à laquelle le consommateur est sans cesse confronté : plus le prix d'un produit est élevé, plus il le trouve bon... Une « vue de l'esprit » solidement implantée dans l'inconscient collectif.

Or, nous savons bien chez ALDI France que « qualité » ne rime pas nécessairement avec « prix élevé ».

Notre cerveau nous ment et nous avons décidé d'en faire la démonstration !

Les résultats de l'étude conduite par l'Institut Ipsos sont sans appel : le prix d'un produit influence notre jugement sur la perception que nous avons de sa qualité.

C'EST CELA LA « VRAIE SURPRISE » DE NOËL QUE L'ENSEIGNE RÉSERVE À SES CLIENTS, AINSI QU'À TOUS LES FRANÇAIS : on peut tout à fait consommer des produits de qualité à bas prix, même pendant les fêtes !

Alors que les fêtes de fin d'année approchent à grand pas, ALDI France est particulièrement fière de vous dévoiler sa « sélection de Noël ». Champagne, foie gras, saumon fumé... nous vous avons concocté une offre unique de produits d'exception qui donneront une note gourmande à ces moments privilégiés.

Ensemble, faisons de ces moments de joie et de convivialité une véritable parenthèse gourmande à partager, sans modération, avec tous ceux que vous aimez.

ÉTUDE IPSOS

— NOTRE CERVEAU — NOUS MENT !

Chez ALDI France, alors que nous proposons des produits de qualité au meilleur prix, nous en étions convaincus : le prix a un impact réel sur la perception de qualité d'un produit. Pour nous en assurer, nous avons sollicité l'institut Ipsos, célèbre pour son expertise et son savoir-faire reconnu.

Quatre produits de Noël, tous issus du catalogue ALDI France, ont été testés à cette occasion : foie gras, saumon fumé, pain surprise et champagne.

Comment ? Un panel de consommateur a été invité à exprimer une préférence entre plusieurs dégustations d'un même produit, affiché à des prix différents¹. Les résultats sont éloquentes...

UN JUGEMENT SANS APPEL

En moyenne, **81%** des personnes interrogées ont préféré les produits testés lorsque le prix affiché était plus élevé !

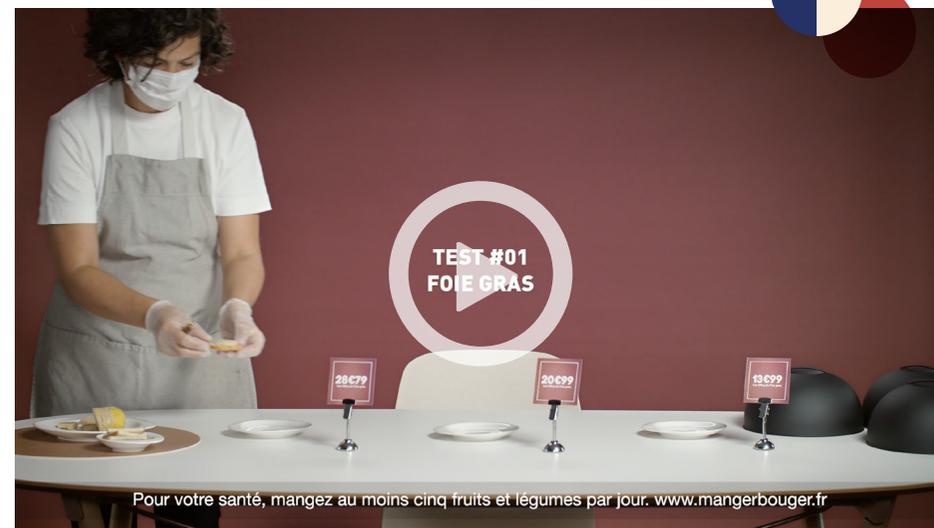
Dans le détail, pour chacun des produits testés :

83% des personnes interrogées déclarent avoir préféré le champagne lorsqu'il était affiché à un **prix plus élevé**.

82% ont manifesté la même préférence pour le saumon quand il était affiché à un **prix plus cher**.

85% des personnes interrogées se sont prononcées en faveur du foie gras quand il était affiché à un **prix plus élevé**.

75% ont suivi la même logique pour le pain surprise en le préférant quand il était affiché à un **prix plus élevé**.



[Cliquez sur le lien pour regarder l'étude Ipsos](#)

« Le plus cher, c'est le meilleur. Il me plaît nettement plus que les deux autres. »

EN RÉALITÉ, CE SONT EXACTEMENT LES 3 MÊMES FOIE GRAS VENDUS À PRIX BAS CHEZ ALDI France.

Extrait d'un des testeurs lorsqu'il dégustait à l'aveugle le foie gras.



UNE PERCEPTION DU PRIX QUI INFLUENCE NOTRE APPRÉCIATION DU PRODUIT LUI-MÊME !

En effet, en moyenne, **plus de 9 personnes interrogées sur 10, ont perçu une différence** (de goût et/ou d'aspect) **entre les dégustations... alors qu'il s'agissait à chaque fois du même produit !**

Une perception biaisée que l'on retrouve invariablement pour chacun des produits testés, ainsi :



96%

des personnes interrogées déclarent avoir perçu **une différence entre les dégustations** d'un seul et même champagne.



94%

ont eu **le même sentiment** concernant le foie gras.



87%

des personnes interrogées ont perçu **une différence entre les dégustations** de saumon alors qu'il s'agissait du même produit.



90%

ont eu **le même ressenti** pour le pain surprise.

Voilà qui atteste de l'impact considérable, et trompeur, du prix sur la perception de la qualité du produit par le consommateur.



« D'accord, donc c'est exactement le même à chaque fois ? C'est incroyable ça ! Je suis bluffé. »

ET OUI... LA QUALITÉ N'EST PAS TOUJOURS UNE HISTOIRE DE PRIX !

Extrait d'un des testeurs lorsqu'il dégustait à l'aveugle le saumon.



Alors oui, on pourrait se dire qu'en augmentant le prix de notre champagne, de notre foie gras, de notre saumon fumé, ou de notre pain surprise, vous les trouveriez encore meilleurs... Mais chez ALDI France, la qualité n'a jamais été une histoire de prix, même pendant les fêtes !

Retrouvez l'intégralité des résultats de l'étude Ipsos sur [aldi.fr](https://www.aldi.fr) 

¹ Etude réalisée du 15 au 21 septembre 2020 sur un panel de 313 Français âgés de 18 à 65 ans, acheteurs et consommateurs d'au moins deux des catégories de produits en test. Chaque testeur a pu déguster 3 fois le même produit mais affiché à des prix plus ou moins élevés. L'objectif était de déceler si, pour un même produit, l'information sur le prix pouvait rendre leur perception du goût différente.



ALDI

— UNE ENSEIGNE — ET DES VALEURS AU SERVICE DES CONSOMMATEURS

Avec plus de 100 ans de tradition commerciale, ALDI France est l'un des acteurs majeurs de la grande distribution en Europe. Présente en France depuis 30 ans, l'enseigne comptabilise aujourd'hui 862 magasins² répartis sur tout le territoire.

Inventeur du discount, ALDI France s'engage au quotidien à offrir à ses clients la meilleure qualité au meilleur prix.

Depuis sa création, ALDI France place le consommateur au cœur de ses préoccupations et veille à lui proposer la meilleure expérience possible :

→ En privilégiant des magasins de proximité à taille humaine, à l'agencement simple et efficace pour optimiser le temps de courses de ses clients ;

→ En favorisant les marques de distributeurs (plus de 90% des MDD en rayons) sur lesquelles l'enseigne peut exercer un véritable contrôle et garantir ainsi la constance de la qualité de ce qui est proposé en magasin ;

→ En tissant des liens étroits avec les producteurs locaux et régionaux : grâce à ce maillage territorial, plus de 75 % des produits alimentaires commercialisés par l'enseigne sont d'origine française, dont 100 % du lait, 100% des œufs et 99 % de la viande.

Enfin, l'enseigne se montre particulièrement attentive à l'évolution constante des attentes des consommateurs : quête de transparence quant à l'origine et la composition des produits, réduction de l'impact de sa consommation sur l'environnement, volonté de manger mieux, local et responsable...

Fort de cette approche différente basée sur l'écoute et centrée sur le consommateur, ALDI France a conçu pour ses clients une sélection de produits d'exception pour les fêtes de Noël : de la qualité, du choix... au meilleur prix !



Simplicité, responsabilité
et fiabilité sont les valeurs fondatrices
d'ALDI France.

ALDI

— UNE ENSEIGNE — **RESPONSABLE ET DURABLE**

Acteur engagé du secteur de la grande distribution, ALDI France met en œuvre une politique ambitieuse visant à permettre à ses clients de consommer de manière sûre, responsable et durable.

Ainsi, **la gestion responsable de sa chaîne d'approvisionnement** est un enjeu majeur pour l'enseigne. Les 13 sociétés régionales qui composent ALDI France ont notamment pour mission de **s'inscrire au mieux dans leur écosystème régional et local**. Cette approche a permis d'instaurer une collaboration pérenne avec de nombreux producteurs locaux, des PME et des grands groupes sur l'ensemble du territoire et de proposer un grand nombre de produits d'origine France.

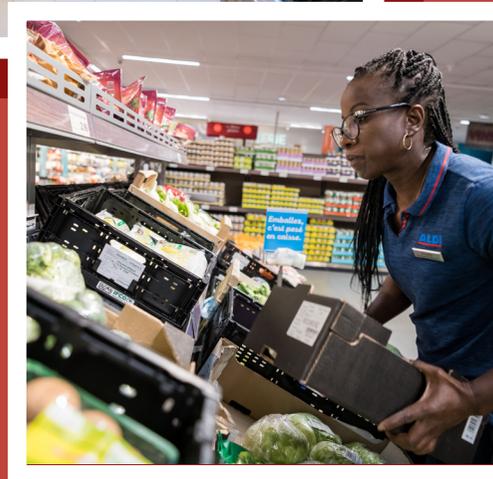
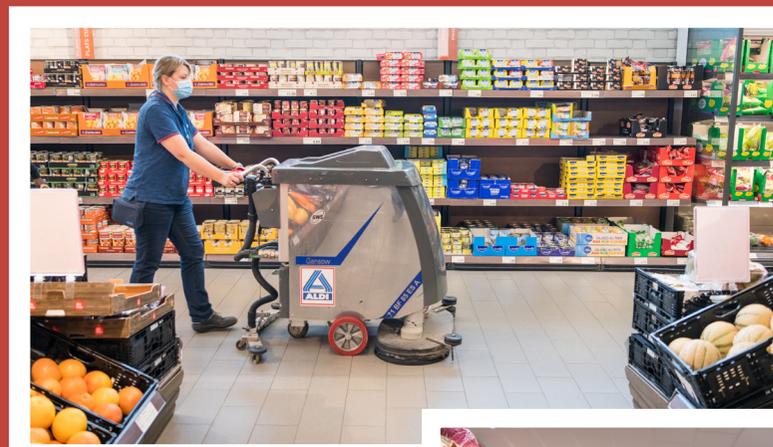
L'enseigne s'est lancée un autre défi : prendre part à **la lutte contre le gaspillage alimentaire** et la surconsommation ! Comment ? En proposant à ses clients une offre raisonnée de produits de qualité. L'enseigne, qui a rejoint en 2017 l'initiative européenne REFRESH, applique par ailleurs une baisse de prix sur ses produits frais à date limite de consommation courte.

Cet été, l'enseigne s'est fixée deux nouvelles priorités :

→ **Améliorer** encore la composition nutritionnelle de ses produits en marque propre, notamment ceux destinés aux enfants, d'ici fin 2021 ;

→ **Réduire** ou adapter l'emballage de ses produits, avec des objectifs clairs : 100% des fruits et légumes biologiques vendus sans emballages ou avec un emballage durable d'ici 2023 ; 100 % des emballages de produits de marque propre recyclables, compostables ou réutilisables d'ici 2025.

Ainsi, ALDI France s'engage concrètement, au quotidien, en faveur de la préservation des ressources naturelles.



Pour l'enseigne, « l'estime portée à ses collaborateurs ne se négocie pas ». Forte de cette conviction, elle s'attache à encourager l'esprit d'équipe au sein de ses magasins à taille humaine, propices aux échanges et à l'entre-aide. Elle favorise la formation de ses équipes et la promotion interne. Enfin, ALDI France veille à offrir à ses collaborateurs stabilité et confiance, indispensables pour avancer sereinement dans la vie, puisque 90% de ses effectifs sont des CDI.



LA VRAIE SURPRISE DE NOËL



p.17

Des produits
d'exception

p.23

Des recettes
gourmandes

DES PRODUITS
— D'EXCEPTION —
POUR NOËL

**Votre repas de Noël
avec ALDI France**

POUR SE METTRE EN APPÉTIT...



Champagne 1^{er} cru brut – 75 cL.

Le Champagne Veuve Durand ravira votre palais et celui de vos invités. Il donnera instantanément à votre repas un air de fête !

Prix : 16.99€



Pain Surprise – 950 g.

Avec ses 50 pièces aux parfums variées, il apportera convivialité et gourmandise à votre apéritif et fera patienter vos invités jusqu'au moment de passer à table.

Prix : 9.99€



Couronne de crevettes – 140 g.



Labellisées ASC – *Aquaculture Responsable*. Ces crevettes élaborées en France, apporteront une touche maritime à votre apéritif... ou à votre entrée.

Prix : 3.99€





PASSONS À TABLE...

Foie gras de canard entier du Gers Mi-cuit au torchon – 240g. Origine France

Incontestablement l'une des stars de nos tables de Noël ! Ce foie gras mi-cuit au torchon, produit par des éleveurs français en provenance directe du Gers (certifié IGP et Origine Gers certifié), ne vous décevra pas !

Prix : 13,99€



Pain d'épices « spécial foie gras » – 350 g.

Le parfait compère de notre foie gras de canard au torchon, dont il sublimerait le goût !

Prix : 1,79€



Saumon fumé Label Rouge – 80 g.

Autre VIP des fêtes de fin d'année, le saumon ! Élevé en Ecosse et fumé au bois de hêtre, il apportera à votre repas cette touche de fraîcheur unique propre aux produits de la mer.

Prix : 3,99€



La gastronomie française ne serait pas ce qu'elle est sans le fromage ! Pour les fêtes, ALDI France a sélectionné pour vous un fromage de nos régions.



Brillat Savarin – 200 g. Origine France



Avec son label IGP (Indication Géographique Protégée), ce fromage doux et crémeux au lait de vache reflète tout le savoir-faire et le talent de nos fromagers français. 38% MG sur produit fini.

Prix : 2,69€

VOUS REPRENDRÉZ BIEN UN VERRE DE VIN ?³

Pour accompagner votre repas, ALDI France vous propose une sélection de vins que vous pourrez marier à votre guise avec vos différents plats ou selon les préférences de vos invités.

Jean Giner® – 75 cL.

Laissez-vous emporter vers les coteaux ensoleillés du Languedoc et du Roussillon avec ce Chardonnay Pays d'Oc IGP !

Prix : 2,99€



La Cour du Couvent® – 75 cL.

Avec ces riches arômes et rond en bouche, ce Plan de Dieu – Côtes du Rhône village AOC a toute sa place sur nos tables de fêtes.

Prix : 3,99€



³ L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

TERMINONS SUR UNE NOTE SUCRÉE !

Bûche glacée saveur vanille, fruits rouges / fruits exotiques - 549g. ou 554g.

Le « joker » parfait pour terminer en beauté
votre repas de fêtes autour d'un dessert
léger, gourmand et savoureux !

Prix : 3,99€



Que ce soit en fin de repas ou pour un « petit plaisir coupable » à tout moment de la journée, laissez-vous tenter par notre assortiment de macarons, nos ballotins de chocolats belges ou encore nos truffes aux saveurs originales... tous trois issus de l'agriculture responsable (certification UTZ).



Macarons - x12 - 148 g.



Avec sa gamme de parfums variés : café, caramel, chocolat, framboise, pistache et praliné, il y en aura pour tous les goûts !

Prix : 3,99€

Ballotins de chocolats belges - 375 g.

 *Élaborés en Belgique*

Une valeur sûre directement issue du savoir-faire des maîtres-chocolatiers belges.

Prix : 3,59€

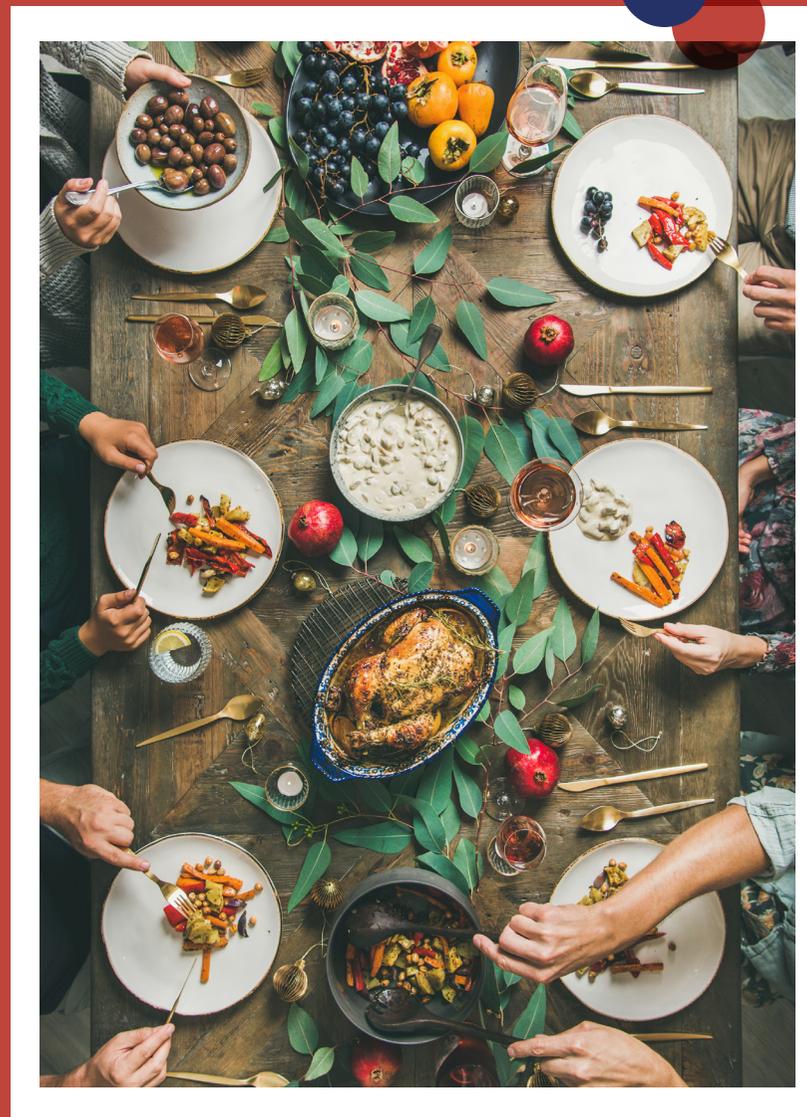


Truffes fantaisie - 250 g.



Des indémodables « classiques », à celles aux écorces d'orange confites, en passant par les truffes saveur caramel, embarquez pour un fugace moment d'évasion gustative !

Prix : 1,35€



DES RECETTES — GOURMANDES — POUR NOËL



Crème brûlée au foie gras et pain d'épices



préparation : 20 min

cuisson : 20 min

refroidissement : 2h

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

- 140 g. de foie gras mi-cuit
- 3 jaunes d'œufs
- 25 cl. de crème liquide
- 1 pincée de 4 épices
- 2 c. à s. de cassonade
- 6 tranches de pain d'épices
- Sel/Poivre

● **Préchauffer** le four à 120 °C.

● **Couper** le foie gras en petits dés et les **déposer** dans un grand saladier.

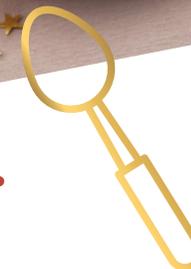
● **Ajouter** les jaunes d'œufs, la crème, les épices et assaisonner. **Mixer** à l'aide d'un robot plongeant.

● **Passer** ce mélange au chinois puis le répartir dans 6 petits ramequins. **Enfourner** pour 20 min.

● **Couvrir** de film alimentaire et **réfrigérer** au moins 2h.

● **Saupoudrer** les crèmes de cassonade et les faire caraméliser sous le grill du four ou au chalumeau.

● **Servir** avec des mouillettes de pain d'épices toastées.





Saint-Jacques grillées au beurre citronné



 **préparation** : 15 min
cuisson : 10 min

INGRÉDIENTS **POUR 6 PERSONNES**

- 18 noix de Saint-Jacques
- 2 citrons
- 2 c. à s. de miel
- 2 échalotes
- 80 g. de beurre
- Persil
- Sel/Poivre

- **Prélever** les zestes des citrons et presser le jus.
- **Hacher** les échalotes.
- Dans une casserole, **mélanger** le miel, les échalotes, et le jus de citron, **porter** à ébullition puis **ajouter** le beurre froid coupé en dés.
- Dans une poêle beurrée faire **dorer** les noix de Saint-Jacques sur chaque face.

- **Napper** les Saint-Jacques de beurre citronné dans des assiettes de service et **décorer** de zestes et de persil.
- **Servir** bien chaud, accompagné d'une purée de pomme de terre.



Queue de langoustes au sabayon de champagne



 **préparation** : 20 min
cuisson : 15 min

INGRÉDIENTS **POUR 6 PERSONNES**

- 6 queues de langoustes crues
- 20 cl. de champagne
- 3 jaunes d'œufs
- 1 c. à c. de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de court bouillon
- Aneth
- Sel/Poivre

- Faire **bouillir** le court bouillon dans un grand volume d'eau, y **plonger** les queues de langouste 8 min., puis les **couper** en deux une fois refroidies.
- Dans un saladier, **verser** le champagne, les jaunes d'œufs et le jus de citron, **mélanger** vivement à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- **Déposer** le saladier dans une grande casserole au bain marie, puis **continuer** de **fouetter** le mélange jusqu'à ce qu'il double de volume.



- **Verser** le sabayon sur les queues de langouste et les faire dorer 2 min. sous le grill du four.
- **Décorer** d'aneth avant de servir.



Tartelettes cœur de noisettes



préparation : 30 min
cuisson : 20 min
repos : 50 min

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 10 g. de beurre
- 1 c. à s. de farine
- 2 pâtes sablées
- 200 g. de chocolat noir
- 400 g. de crème liquide entière
- 200 g. de chocolat praliné + 6 g. pour le dressage
- 1 feuille de gélatine

- **Préchauffer** le four à 180°C.
- **Beurrer, fariner** des moules à tartelettes. **Découper** 6 disques de pâte sablée et les placer dans les moules. **Piquer** avec une fourchette, **disposer** les billes de cuisson et **enfourner** 20 min, laisser refroidir complètement.
- **Préparer** la ganache au chocolat ; **concasser** le chocolat noir.
- **Faire chauffer** 200 g. de crème, puis la verser sur le chocolat, remuer jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. **Verser** dans les tartelettes.
- **Préparer** la ganache au praliné : faire tremper la feuille de gélatine dans un bol d'eau.
- **Concasser** le chocolat praliné. **Faire chauffer** la crème, ajouter la feuille de gélatine essorée et **verser** le tout sur le praliné. Réserver au frais au moins 30 min.
- Une fois le mélange praliné bien froid, le **fouetter** au batteur jusqu'à l'obtention d'une crème fouettée épaisse et le **transvaser** dans une poche à douille cannelé.
- **Garnir** chaque tartelette de ganache au chocolat noir, puis **couvrir** de ganache pralinée, décorer avec un cœur de noisette.
- **Réserver** au frais avant de servir.



LA VRAIE SURPRISE
DE
NOEL



aldi.fr



[@AldiFranceOfficiel](https://www.facebook.com/AldiFranceOfficiel)



[@aldifrance_officiel](https://www.instagram.com/aldifrance_officiel)

CONTACTS PRESSE

Agence Øconnection

Marie Llobell

06 29 87 31 18

mlobell@oconnection.fr

contact.presse@aldi.fr

