

MICHEL COUDÈNE

Brandade de morue

coudene.com

Contact

 **Mme Margot Geny**
Responsable Marketing

+33 4 66 60 77 50



L'entreprise

Héritière d'une tradition et d'un savoir-faire ancestraux, la maison cuisine avec passion des recettes qui incarnent le terroir gastronomique gardois et valorisent la cuisine méditerranéenne. Maître dans l'art de la fabrication de l'authentique brandade de morue et des tielles sétoises, Coudène est aujourd'hui un acteur incontournable du rayon Traiteur de la mer des grandes et moyennes surfaces françaises. De père en fils, puis de père en fille, la maison n'a cessé de s'adapter, d'innover et de placer son expertise au service d'une cuisine facile, pratique et généreuse.

TERRITOIRE

Avec notre atelier de fabrication implanté dans le Gard depuis 1936, c'est la 3^{ème} génération Coudène qui perpétue les recettes, les traditions et le savoir-faire d'antan.

En cultivant un esprit innovant et en misant sur la qualité produits, nous faisons le choix du savoir bien faire afin de proposer des produits à la hauteur des besoins et des envies des consommateurs d'aujourd'hui. Nous sommes certifiés IFS supérieur. Nos 2 produits phares sont des spécialités culinaires inscrites au Larousse Gastronomique.



MICHEL COUDÈNE

Brandade de morue

coudene.com

Produits phares

L'authentique brandade de morue gardoise !

CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

Savoir-faire historique et traditionnel, transmis depuis 3 générations



LABELLISATIONS SPÉCIFIQUES PRODUIT



NOMBRE DE POINTS DE VENTE

+1000

LIEUX DES POINTS DE VENTE

France entière – majoritairement sud de la France (grand arc méditerranéen).

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

- ▶ Grande distribution
- ▶ Grossistes



Contact

 **Mme Margot Geny**
Responsable Marketing

+33 4 66 60 77 50&