

Points de Vente

UN LUNDI SUR DEUX

Le magazine des magasins

14 JUIN 2010 - n° 1073

Baby food | Good Goût éduque le palais des bébés gourmets

C'est l'histoire de deux trentenaires, parents d'enfants en bas âge et issus l'un de l'agroalimentaire, l'autre de la communication, ayant constaté que l'offre au rayon baby food ne tenait souvent pas ses promesses en termes de goût. Un an plus tard, le résultat concret de cette réflexion est né et baptisé Good Goût. Il s'agit d'une gamme de huit plats complets (à partir de six mois) élaborés avec des matières premières 100 % biologiques. Les recettes, atypiques, ont été formulées par le chef étoilé Michel Reutenauer : Patates douces sautées de porc, Panais épinards saumon, Ratatouille de quinoa, Parmentier de topinambours, Courges butternut sautées d'agneau... Le tout dûment testé à l'aveugle par un panel de 100 parents. « Nous avons voulu qu'il y ait au moins 60 % de l'ingrédient principal dans chacune de nos recettes et nous avons veillé à l'équilibre nutritionnel de chaque plat grâce à une collaboration avec le



Pr. Lecerf, de l'Institut Pasteur de Lille », précise Mikael Aubertin, le cofondateur du concept. Les produits sont conditionnés en doypacks qui permettent une stérilisation plus légère et une meilleure préservation du goût des ingrédients. Les plats complets Good Goût sont assortis d'une DLC de 12 mois (PVC : 2,99 €) et seront disponibles dès juillet dans les magasins bio et sur internet, puis, à terme, dans les magasins de centre-ville de type Monoprix. « Le positionnement premium de nos approvisionnements ne nous autorise pas à fabriquer, pour l'instant, de très gros volumes », conclut Mikael Aubertin. ●

Caroline Maréchal