

17 skippers du Vendée Globe ont choisi Lyophilise.com pour leur avitaillement !

Lyophilise.com, fournisseur des repas des sportifs et aventuriers

.....

Au bout de trois semaines, les navigateurs du Vendée Globe ont consommé les quelques produits frais embarqués. Sans réfrigérateur ou service de livraison traiteur à bord, les skippers ont dû consciencieusement préparer leur avitaillement...

D'autant que plusieurs critères en font un véritable défi à relever. Les équipes techniques ont en effet dû veiller à ce que le stock de nourriture ne pèse pas trop lourd (environ 150 kilos par bateau), que son volume soit raisonnable et facile à manier à chaque matosage et bien sûr que l'avitaillement garantisse des apports nutritionnels adaptés aux sportifs et aux différents climats traversés... et si ce n'est pas trop demander, du réconfort et du plaisir !

François Gabart, Armel Le Cleac'h, Jean-Pierre Dick, Jean Le Cam, Bertrand Stamm, Alessandro Di Benedetto... 17 skippers sur les 20 qui ont pris le départ ont sélectionné les produits lyophilisés de Lyophilise.com.

Florence Juillard, responsable de l'avitaillement de Jean-Pierre Dick explique :

« Jean-Pierre privilégie à 95% les lyophilisés pour des contraintes de poids, complétés par des produits frais (grisons, fromage, saucissons secs, fruits secs, oléagineux, pain). Avant le départ, il teste et approuve les produits embarqués. Les produits frais sont mangés en premier. Ensuite très rapidement, Jean-Pierre attaque les lyophilisés jusqu'à la fin de la course. »

Manger bien et bon

Le Vendée Globe nécessite des apports nutritionnels et des menus variés. « Nous fournissons des aliments pour tous les moments de la journée du petit-déjeuner au repas en passant par les collations », précise Ariane Pehrson, fondatrice et gérante du site Lyophilise.com. "Parmi les desserts préférés des skippers, les produits phares de ce Vendée Globe sont les yaourts, mousses au chocolat, compotes, riz au lait, sans oublier les salades de fruits qui permettent de consommer des fruits frais tout au long de la course".



Elaborés par des nutritionnistes, les menus sont variés pour satisfaire tous les besoins nutritionnels mais aussi pour éviter de se lasser. Ariane Pehrson poursuit :

« Il est très important de pouvoir fournir une grande variété de marques et de recettes pour éviter au skipper la sensation de manger toujours la même chose. Chaque repas doit apporter plaisir et réconfort, c'est indispensable pour le moral qui joue un rôle très important dans toutes les aventures sportives ! »

Aux menus des skippers : Bœuf bourguignon, Coq au vin, Taboulé, Spaghetti bolognaise, Poulet korma avec riz, Marmite pâtes poulet, Gibelotte de bœuf, Ragout de gibier, Bœuf chasseur, Cabillaud aux pommes de terre...

Tous au même régime ?

Pour répondre aux besoins et attentes de chaque navigateur, Lyophilise.com a mis les petits plats dans les grands... Par exemple, pour adapter l'apport en protéines aux besoins spécifiques d'Armel Le Cleach, Lyophilise.com a fait modifier certaines recettes pour ajouter plus de légumes et de féculents à ses repas lyophilisés.

A propos de Lyophilise.com

Créée en 2010 au cœur du Pôle Course au Large à Lorient, l'entreprise Saveurs & Logistique (et sa boutique en ligne Lyophilise.com) est leader sur le marché français et européen du lyophilisé.

Professionnels et particuliers plébiscitent les repas lyophilisés, appertisés et auto-chauffants, longue ou très longue conservation. Lyophilise.com est actuellement la seule plateforme à regrouper les produits de plus de 15 fournisseurs différents, dont les très recherchés Real Turmat et Fuizion, ou encore Mountain House, référence mondiale de la nourriture lyophilisée très longue durée.

Contact presse

Ariane Pehrson
Mail : ariane@lyophilise.com
Tel : 0603695766



LE SPÉCIALISTE DES REPAS OUTDOOR ET SURVIE