

Roquette dévoile son nouveau Centre d'Expérience Client à Singapour

Intégrée à son Centre d'Innovation Asie-Pacifique, cette nouvelle installation permet aux clients de découvrir les produits Roquette au travers d'expériences culinaires et sensorielles asiatiques, des premières étapes de l'innovation jusqu'au plat final.

La Madeleine, France – 20 juillet 2023. **Roquette, un leader mondial des ingrédients d'origine végétale, célèbre aujourd'hui l'ouverture de son nouveau Centre d'Expérience Client à Singapour. Cette nouvelle installation vise à renforcer le leadership de Roquette en tant que partenaire stratégique de ses clients pour des innovations alimentaires inédites en accord avec les goûts asiatiques. En outre, ce tout nouveau Centre illustre la riche histoire des 90 ans de Roquette en matière d'excellence et d'engagement au service de ses clients. Composé d'un studio culinaire et d'un centre sensoriel, il démontre les capacités de Roquette à améliorer l'expérience culinaire et le goût des aliments au quotidien grâce à la science et à l'innovation.**

Selon une [étude réalisée en 2021 par PwC, Rabobank et Temasek](#), l'Asie est aujourd'hui le plus grand marché de consommation alimentaire. En effet, 5,9 milliards de dollars singapouriens (4,4 milliards de dollars américains) en dépenses supplémentaires sont attendues d'ici à 2030, sachant que 55% de cette augmentation sera directement liée aux choix des consommateurs. Par ailleurs, la pandémie a modifié les habitudes des consommateurs, notamment sur ce qu'ils mangent et où ils mangent. Aujourd'hui en Asie, on note ainsi une réelle tendance pour le choix d'ingrédients durables au profit d'une alimentation plus saine. Le nouveau centre de Roquette contribue à renforcer l'histoire de la cuisine asiatique grâce à des expériences culinaires délicieuses, innovantes et durables.

Une installation ultramoderne axée sur la cuisine asiatique

Le Centre d'Expérience Client est conçu comme un lieu de collaboration avec les entreprises agroalimentaires, pour démultiplier l'innovation. Le studio culinaire permet d'utiliser diverses méthodes de cuisine asiatique grâce à sa polyvalence. Les multiples possibilités offertes par les ingrédients Roquette séduiront les nouvelles exigences des consommateurs locaux, en s'intégrant aux styles de cuisine asiatique.

En imaginant et en concevant l'avenir de l'alimentation, il accueille un centre sensoriel où les panélistes peuvent évaluer la fonction, le goût, l'arôme et l'aspect visuel d'une variété de plats asiatiques utilisant des ingrédients Roquette. Les résultats de cette évaluation permettent de développer de nouvelles solutions uniques pour satisfaire les papilles gustatives des Asiatiques.

Pour **Rohit Markan, CEO de Roquette Asie-Pacifique Pte. Ltd**, « *l'inauguration de ce Centre d'Expérience Client s'inscrit dans la dynamique de l'ouverture du Centre d'Innovation dédié à l'Alimentation en France, et c'est la troisième inauguration en 2023 pour Roquette. C'est une preuve supplémentaire de notre engagement du groupe en faveur de l'innovation Avec une profonde compréhension des différents marchés, Roquette a à cœur de développer des capacités adéquates pour les servir, tout en personnalisant l'offre aux habitudes alimentaires des consommateurs. De plus, ce nouveau Centre qui fait partie du réseau mondial d'expertise Roquette s'inscrit dans la continuité de notre expérience en matière d'innovation végétale dans les secteurs de l'alimentation et de la nutrition.* »

La diversité de pays et cultures asiatiques, de préférences alimentaires et la maturité de ses systèmes de production ont fait de Singapour une place de choix pour le siège régional de Roquette Asie-Pacifique. Sa localisation est en effet idéale en tant que centre régional d'innovation alimentaire où des entreprises partageant les mêmes idées développent des solutions alimentaires durables et prêtes pour l'avenir au-delà de ses frontières. L'inauguration du Centre d'Expérience Client a été présidée par Damian Chan, Vice-Président exécutif du Conseil de développement économique de Singapour, en présence de nombreux clients Roquette.



« La décision de Roquette d'établir son nouveau centre d'expérience client ici permettra de tirer parti du statut de Singapour en tant que centre d'innovation alimentaire pour servir les diverses cultures d'Asie. Cet espace dédié aidera les partenaires, y compris les entreprises de Singapour, à développer leurs nouvelles technologies alimentaires, notamment les protéines alternatives, en permettant la co-crédation et le développement de produits adaptés aux préférences des consommateurs de cette région. Nous attendons avec impatience des solutions alimentaires plus nutritives et durables qui viendront renforcer notre écosystème agroalimentaire local en pleine croissance », résume M. Chan.

Avec 90 ans d'innovation végétale à son actif, Roquette possède l'expertise nécessaire pour réimaginer des concepts alimentaires qui répondent aux besoins uniques et essentiels des différents modes de vie des consommateurs. « L'expertise que nous avons accumulée nous donne des avantages considérables dans les secteurs de l'alimentation et de la nutrition. Singapour offre un écosystème dynamique qui permet à l'innovation de fleurir et de développer de nouvelles solutions pour un modèle alimentaire plus durable dans la région », déclare M. Markan.

A propos de Roquette : "Offrir le meilleur de la nature"

Entreprise familiale, Roquette est un leader mondial des ingrédients d'origine végétale, un pionnier des protéines végétales et un fournisseur majeur d'excipients pharmaceutiques. Fondé en 1933, le groupe, actuellement présent dans plus de 100 pays, réalise un chiffre d'affaires d'environ 5 milliards d'euros et emploie plus de 8 000 personnes dans le monde.

Depuis des décennies, la vie et la nature sont nos sources d'inspiration. Grâce à nos matières premières d'origine naturelle, nous créons une toute nouvelle gastronomie à base de protéines végétales ; nous proposons des solutions pharmaceutiques qui jouent un rôle clé dans les traitements médicaux ; et nous développons des ingrédients innovants pour les marchés de l'alimentation, de la nutrition et de la santé. Nous nous appliquons à libérer pleinement le potentiel de la nature pour améliorer, soigner et sauver des vies.

Portés par une volonté constante d'innovation et une vision à long terme, nous nous engageons à améliorer le bien-être des personnes partout dans le monde. Nous plaçons le développement durable au cœur de nos préoccupations, en veillant à prendre soin des ressources et des territoires. Nous sommes déterminés à créer un avenir meilleur et plus sain pour toutes les générations.

Pour en savoir plus sur Roquette, cliquez sur ce [lien](#)

CONTACTS

ROQUETTE
Carolyn Lo
carolyn.lo@roquette.com

OXYGEN PR Agency
roquette@oxygen-rp.com
+33 6 07 28 69 43 (Marie-Hélène)
+33 6 65 95 96 25 (Lisa)

Eduardo Menchaca
eduardo.menchaca@roquette.com