



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Les Ateliers de la Veggisserie dévoilent leur nouvelle bûche de Noël Bio, 100% végétale et sans gluten, pour rassembler tous les gourmands

Les fêtes de fin d'année sont un moment convivial par excellence, où chacun.e a hâte de se réunir en famille autour d'un bon repas pour partager des instants complices et profiter tout simplement du plaisir d'être ensemble.

Le dessert de Noël est notamment attendu avec une grande impatience : c'est le moment privilégié qui met des étoiles dans les yeux des petits et des grands!

C'est pour cela que les [Ateliers de la Veggisserie](#), les experts de la pâtisserie végétale, créent depuis deux ans une **bûche gourmande et traditionnelle** qui rassemble vraiment TOUS les convives autour de la table.

Son secret ? Elle est à la fois **délicieuse, Made in France, Bio, végétale, gluten "free" et réduite en sucre.**

Cette année, le mix de saveurs chocolat, vanille et caramel est tout simplement à tomber... Les gourmands vont adorer !



Une bûche qui fait vibrer les papilles avec un combo gourmet par excellence : Chocolat – Vanille – Caramel



Légère mais bien gourmande !

Les Ateliers de la Veggisserie (anciennement la Veggisserie) ont mis les bouchées doubles pour concocter cette nouvelle création légère, gourmande et pleine de saveurs. Un sans-faute pour les mordus de chocolat, et qui plaira autant aux petits qu'aux grands.

Comment résister à ce dessert pâtissier imaginé avec un biscuit brownie chocolat et surplombé d'éclats caramélisés ? Le trio Caramel – Vanille – Chocolat a tout bon. A noter bien sûr que tous les produits sont issus de l'agriculture biologique.

Pour satisfaire tous les gourmets et réunir toute la famille autour de la table, ce dessert ne contient qu'un seul allergène, le soja.

LE PLUS :

Facile à vivre, cette pâtisserie est commercialisée surgelée. Il est donc possible de s'organiser à l'avance puisqu'elle conserve ses saveurs jusqu'à 48 heures après sa décongélation.

LE CONSEIL DES ATELIERS DE LA VEGGISSERIE :

Pour épater les convives avec toujours plus de gourmandise, vous pouvez associer ce dessert pâtissier avec nos glaces artisanales et végétales proposées par les Ateliers de la Veggisserie.

Pour 5/6 personnes.

Les incontournables macarons

Pour un goûter, pour accompagner un café ou tout simplement pour sublimer une pause gourmande, les macarons réenchangent les fêtes de Noël.

Les Ateliers de la Végisserie les conçoivent avec passion, à partir d'ingrédients sélectionnés pour leur qualité, issus de marchés locaux et du commerce équitable.

Ils sont garantis sans conservateurs ni arômes artificiels.

Et pour varier les plaisirs, ce coffret de 12 macarons propose 4 saveurs : Vanille, Caramel, Chocolat-Framboise, Chocolat-Fruit de la passion.

Prix : 18 €



Et aussi...

Toute l'année, les Ateliers proposent d'autres produits "Gourmands à coeur" :

Les glaces et les sorbets

Un duo gagnant : un parfum et un coulis. Il y a par exemple le sorbet fraise avec son coulis de framboise, la glace pralinée et son coulis au caramel, le sorbet mangue et son coulis aux fruits de la passion...

Les desserts pâtisseries

Des desserts pâtisseries en contenant individuels qualifiés de "nomades", comme la tarte citron, le fraisier, le Banoffe, un mi-cuit au chocolat à réchauffer pour son cœur coulant...

Des délices 100% Made in Normandie

Toutes les pâtisseries sont fabriquées, dans les règles de l'art, au sein de leur atelier, situé dans le Calvados, à proximité de Deauville.

Derrière chaque création, il y a tout le savoir-faire de Timothée, qui a été Chef Pâtissier pour les plus grandes maisons étoilées. Cet artisan passionné a à cœur de partager sa passion pour les desserts qui ont du goût et de l'allure.

Ce n'est pas un hasard si les clients des Ateliers de la Veggisserie sont aussi enthousiastes !



Voici un aperçu de quelques témoignages (avis certifiés) :

“Excellent produits, desserts et glace. Livraison très rapide, un jour plus tôt que prévu après échange avec la propriétaire. Très gentille, très commerçante, très bonne relation, très bon accueil. Produits qui méritent d’être connus ! Un vrai délice, un vrai voyage au pays du goût. Continuez ainsi, c’est parfait et merci d’exister !”

“Des produits délicieux, une livraison de qualité ultra rapide et un relationnel exceptionnel : la recette parfaite! C’est toujours un plaisir à la fois gustatif et humain de commander à la Veggisserie! Merci!”

“Un régal ! Le goût, la saveur, la texture tout y est.”

“De très bons macarons. Merci pour le petit cadeau glissé dans le colis.”

“Très bons produits ! Et, quel plaisir de trouver ces merveilles quand on a une allergie au lait de vache. Merci !”

“Toujours ravie de mes commandes passées auprès de La Veggisserie. Les produits sont délicieux , et ils sont disponibles pour répondre à la moindre question. C’est très appréciable. Je recommande vraiment cette e-boutique.”

A propos d'Audrey et Timothée Debièvre Hellio, un couple d'authentiques gastronomes

Les Ateliers de la Veggisserie ont été créés en janvier 2018 par Audrey et Timothée Debièvre Hellio, un couple de trentenaires. Auparavant, Audrey était responsable dans l'hôtellerie et la restauration, tandis que Timothée travaillait comme Chef pâtissier pour de grandes maisons étoilées.

Le mot "la Veggisserie" est un clin d'oeil à la philosophie de leur entreprise, qui veut faire rimer "veggie" avec "pâtisserie" en créant et en développant des gammes de produits aussi délicieux que ceux proposés dans les pâtisseries traditionnelles.

L'idée de ce concept novateur est née en 2015, lorsqu'Audrey et Timothée découvrent avec bonheur qu'ils seront bientôt parents.

Dès le début de sa grossesse, Audrey développe une intolérance majeure au lactose, qu'Hugo, leur petit garçon, présente également dès la naissance. Confrontés brusquement à des interdits alimentaires, Audrey et Timothée constatent que les repas deviennent une source de stress au lieu d'être un moment de partage et de plaisir. Ils découvrent en outre que de nombreuses familles sont concernées.

Le couple décide alors de créer une gamme de produits pâtisseries gourmands réduits en allergènes pour que chacun puisse se retrouver autour d'un dessert savoureux.

Les Ateliers de La Veggisserie (d'abord connus sous le nom "La Veggisserie") s'engagent sur la fabrication de produits certifiés Bio, labellisés sur le végétal (par l'AVF) et sans gluten. Les matières premières sont exclusivement végétales, 100% bio, sans conservateurs, sans colorants artificiels, les producteurs sont rigoureusement sélectionnés : issus des marchés locaux ou du commerce équitable, ils s'engagent sur le respect de la biodiversité, sur une culture raisonnée, et sur un bilan carbone maîtrisé.



« Issus de l'univers de la gastronomie, notre palais est sensible aux bons produits. Alors nous avons développé un concept qui nous ressemble et qui allie l'excellence à la santé. Notre marque ne s'adresse d'ailleurs pas seulement aux vegans mais à tous les gourmands qui veulent se régaler avec des desserts et des pâtisseries. »

Audrey

Aujourd'hui, les Ateliers de la Veggisserie disposent d'une [boutique en ligne](#) et leurs produits sont proposés dans plus de 150 magasins bio et épicerie fines partout en France. Ils ambitionnent désormais de poursuivre leur développement en étendant leurs réseaux de distribution.



POUR EN SAVOIR PLUS

Dossier de presse : <https://www.relations-publiques.pro/wp-content/uploads/2020/09/DOSSIER-DE-PRESSE-1.pdf>

Site web : <https://la-veggisserie.com/>

 <https://www.instagram.com/laveggisserie/>

 <https://www.facebook.com/laveggisserie/>

 <https://www.linkedin.com/company/la-veggisserie/>

CONTACT PRESSE

Audrey Debievre Hellio

E-mail : contact@la-veggisserie.com

Tel : 06 22 73 45 00