

Aux Saveurs d'Elodie : des biscuits artisanaux gourmands, sains, "Made in Provence" et zéro déchet

Les biscuits vendus dans les grandes surfaces sont-ils nocifs pour la santé ? Il y a en tout cas une certitude : ils sont bourrés de conservateurs et d'additifs.

Et les Français ne sont plus dupes ! Soucieux de leur santé et de celle de leurs enfants, ils sont de plus en plus nombreux à se détourner des biscuits vendus dans les supermarchés et à privilégier la qualité ([source](#)).

Il faut aussi savoir que la production industrielle de biscuits n'est pas sans conséquences sur la planète. Chaque année, plusieurs milliers de biscuits sont écartés de la vente, et donc jetés, pour des défauts de fabrication. Autre problème, et non des moindres : la surproduction. Plusieurs milliers de tonnes de biscuits ont fini à la poubelle en 2019 à l'approche de la date de péremption.

Faut-il pour autant renoncer à ces délicieuses pauses gourmandes qui font la joie des petits et des grands ? Pas du tout !

La biscuiterie artisanale [Aux saveurs d'Elodie](#) propose de vrais biscuits, tous "fait maison" avec de bons ingrédients. Nichée en plein cœur de la Provence, à Mazan dans le Vaucluse, elle a adopté un mode de production avant-gardiste : les biscuits sont fabriqués uniquement à la demande afin d'éviter tout gaspillage alimentaire.

Et tout le monde y gagne : parce qu'ils sont élaborés avec amour à partir d'ingrédients frais, les biscuits Aux saveurs d'Elodie sont encore plus délicieux. Ce sont donc les cadeaux parfaits à offrir et à s'offrir sans modération !



Les biscuits authentiques comme on les aime

Les biscuits Aux saveurs d'Elodie sont bien plus que de simples biscuits. Créateurs de liens sociaux, ils donnent envie de partager, de prendre le temps de se retrouver et de profiter de moments complices. Dès la première bouchée, il y a une vraie surprise gastronomique.

Comme la petite madeleine de Proust, ces biscuits sont des passeurs d'émotion grâce au "fait maison". Des **ingrédients de qualité** (au minimum la farine, les produits laitiers et les œufs sont d'origine française), de la fraîcheur, du temps et de l'amour : en fermant les yeux, on replonge dans ses souvenirs d'enfance, quand on croquait avec joie dans les biscuits faits par nos mères et nos grand-mères.

Ces biscuits symbolisent ensuite tout un **savoir-faire "à la française"** : ils sont fabriqués dans les règles de l'art dans un petit atelier de Provence qui commercialise directement sa production. Aux saveurs d'Elodie, c'est un peu la bonne adresse que se partagent les happy few du coin, celle qui circule grâce au bouche à oreille.

Enfin, les biscuits Aux saveurs d'Elodie sont conçus pour enchanter les papilles et réveiller tous les sens. Chaque **recette originale**, qu'elle soit créative ou traditionnelle, embarque les gourmands dans un voyage au cœur des régions françaises ou des pays lointains. Epices, senteurs, couleurs, goûts... il suffit de se laisser porter par ses sensations pour découvrir de nouveaux horizons.

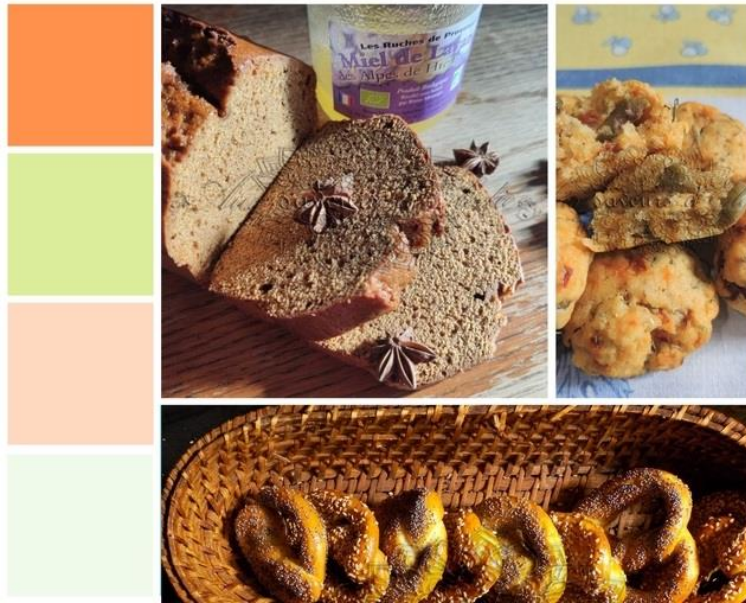


Une fraîcheur garantie grâce à la fabrication "à la commande"

Si les biscuits Aux saveurs d'Elodie sont de qualité Premium, c'est aussi parce qu'ils sont ultra-frais.

L'atelier a élaboré un process d'excellence qui est aussi "zéro déchet" puisqu'il évite tout gaspillage alimentaire.

1. Les ingrédients frais sont achetés suite à la réception de la commande ;
2. Durant deux jours, ils sont fabriqués, emballés et mis sous vide afin d'être expédiés ;
3. Le colis est remis au transporteur ;
4. Les clients reçoivent leurs biscuits directement dans leur boîte aux lettres ou dans un point relais.



Uniquement de bons ingrédients pour le plus grand plaisir de tous

Aux saveurs d'Elodie est une biscuiterie qui fait de bons biscuits... uniquement avec de bons ingrédients !

Le concept est d'ailleurs né de l'expérience d'Elodie, la co-fondatrice :

« Pendant plusieurs années, on m'a dit que j'étais intolérante au gluten et j'ai dû suivre un régime adapté qui m'a fait prendre énormément de poids. Alors qu'en réalité, je suis allergique à certains additifs qui sont rajoutés dans le pain mais pas seulement... »

Sa maman, Anne-Marie, s'est alors mise à mitonner du pain maison et de succulents desserts, dont des biscuits, pour satisfaire sa gourmande de fille.



Alors quand Anne-Marie a quitté le restaurant où elle travaillait pour voler de ses propres ailes, la mère et la fille ont tout naturellement décidé de créer une entreprise artisanale qui leur ressemble et engagée autour de valeurs fortes.

Après avoir un temps envisagé de proposer un service traiteur, c'est toute l'idée de la biscuiterie qui s'est imposée à elles. Une biscuiterie qui, comme le précise Elodie, "n'utilise pas d'ingrédients bizarres" !

Bon pour soi, bon pour la planète

Les biscuits bio Aux saveurs d'Elodie vont recevoir la certification AB lors du premier trimestre 2021.

Ils sont en effet le fruit d'une conviction : à son échelle, chacun.e peut contribuer à préserver la planète.

Au-delà des ingrédients choisis, la biscuiterie utilise ainsi des emballages recyclables et réutilisables : de jolis bocaux en verre très pratiques qui trouveront vite un nouvel usage dans toutes les maisons.

Un tour du monde en biscuits pour vivre des instants d'évasion gourmande

"Leurs cookies, c'est une tuerie. J'adore !"

Nathalie K. (avis Google)

Croquants aux amandes



On invite le soleil chez soi en dégustant un incontournable des 12 desserts provençaux : le savoureux croquant aux amandes.

Il tient son goût inimitable d'amandes entières incorporées dans la pâte qui, une fois cuite, est découpée en tranches, mais aussi d'un délicat arôme naturel de fleur d'oranger.

Prix : 10,60€ € les 5 biscuits / 12,99€ € les 10 biscuits.

Canadienne



Bien plus qu'un biscuit, la canadienne est une création exclusive Aux saveurs d'Elodie qui offre le mariage parfait entre la cranberrie et la pistache. Un pur voyage gustatif qui met à l'honneur les saveurs du Canada.

Les enfants en raffolent... et les adultes aussi !

Prix : 10,60€ € les 5 biscuits / 13€ € les 10 biscuits.

Amaretti



L'amaretti, c'est "LE" macaron italien qui invite à la dolce vita et aux bons moments partagés. On prend le temps de se laisser transporter par le parfum des amandes et on apprécie son fondant qui fait le bonheur de toute la famille.

Prix : 11,10€ € les 5 biscuits / 13,70€ € les 10 biscuits.

Derrière les fourneaux : Anne-Marie et Elodie, un duo mère-fille



Anne-Marie (la maman) est une authentique passionnée de cuisine qui a plus de 10 ans d'expérience dans le secteur de la restauration (commis de cuisine et second). Originaire de l'île Maurice, une terre où plusieurs cultures se côtoient, elle a l'amour des épices et des nouvelles saveurs.

C'est elle qui élabore les recettes des biscuits, vérifie la qualité des ingrédients, fabrique chaque gourmandise dans les règles de l'art...

Elodie (sa fille) est informaticienne et créatrice de sites web depuis 2016. Elle gère la communication, la recherche et le suivi de fournisseurs partageant les mêmes valeurs, la logistique et les commandes, la prospection et le design.

Ensemble, elles défendent une démarche artisanale qui met la qualité et l'éthique au centre de son engagement.

Elodie confirme :

« Nous voulons transmettre l'amour des saveurs et offrir à tous un peu de bonheur le temps d'une pause gourmande. Avec en prime une vraie garantie : nos clients savent qu'ils ne mangent pas un cocktail chimique... »

Aux saveurs d'Elodie va recevoir la certification Bio d'ici le début de l'année 2021.

Cette belle entreprise artisanale ambitionne désormais de poursuivre son développement, tout en conservant sa taille familiale, notamment en nouant des partenariats avec des épicerie fines.

Pour en savoir plus

Site web : <https://auxsaveursdelo.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/auxsaveursdelodie>

Instagram : <https://www.instagram.com/auxsaveursdelodie/>

Contact Presse

Elodie Saunier

E-mail : auxsaveursdelodie@gmail.com

Tel : 06 95 89 38 08