



COMMUNIQUE DE PRESSE
Caumont Pyrénées, le 14 avril 2008

CREATION DU SORBET AU CAVIAR ET LANCEMENT DE LA 1^{ERE} BOUTIQUE EN LIGNE DE VENTE DE GLACE

Après avoir fait ses 1^{ères} armes chez Lenôtre et Bellouët à Paris, Philippe Faur, Maître Glacier en Ariège, vient de créer en partenariat avec la célèbre Maison Petrossian, le Sorbet au Caviar. A l'occasion des 10 ans de sa société éponyme, il lance également le 1^{er} site de vente de crèmes glacées et sorbets artisanaux par Internet.

SORBET AU CAVIAR, A DEGUSTER AVEC MODERATION...

Ce nouveau parfum a nécessité 6 mois de recherche pour atteindre le niveau optimal souhaité par Philippe Faur et Armen Petrossian avant d'être mis en vente auprès du grand public.

Après de multiples essais, c'est finalement les œufs d'esturgeon Transmontanus (nom commun : esturgeon blanc) qui ont été retenus pour ce sorbet car ils restituent de manière idéale les caractéristiques gustatives du caviar.



Ce produit d'exception se marie parfaitement avec du saumon fumé, des noix de Saint-Jacques, du turbot ou tout simplement une pomme de terre en robe des champs... Il permet toutes les fantaisies et se déguste aussi bien avec des plats très simples que des plats plus élaborés. Ce sorbet peut être également apprécié tout simplement en début de repas à l'instar du caviar.

La recette est tenue secrète par le Maître Glacier qui produit toutes ses créations dans son atelier de fabrication de glaces artisanales de Caumont (Ariège).

Composé de 60% de caviar, ce nouveau Sorbet est commercialisé sous 2 formats :

- Un packaging original, l'Eggxiting, une petite boule d'une capacité de 15 ml, vendu 18€
- Un conditionnement 100 ml, vendu 118€

Il peut s'acheter directement dans l'une des boutiques Philippe Faur de Toulouse (Haute-Garonne), Albi (Tarn), Saint Giron (Ariège) ou dans la boutique de la Maison Petrossian, boulevard de Latour-Maubourg dans le 7^{ème} à Paris. Autre possibilité, le nouveau site internet de Philippe Faur.

LES GLACES PHILIPPE FAUR LIVREES PARTOUT EN FRANCE

www.philippefaur.com

Entreprise artisanale avec des produits inédits, la nécessité de s'ouvrir à un public plus large s'est imposée aux yeux de Philippe Faur. Pas question pour lui de limiter ses créations à un public d'initiés seulement.

Philippe Faur est ambitieux. Il souhaite faire entrer la glace dans la "nouvelle cuisine" et la faire consommer non plus comme dessert mais comme accompagnement d'une mise en bouche, d'une entrée ou d'un plat. C'est pourquoi il crée des sorbets et crèmes glacées sucrés et salés...

Sa glace au foie gras de canard conçue avec la société Rougié est une véritable réussite dont l'aboutissement a été la récompense obtenue au SIRHA 2007, Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation. Le Grand Prix International de l'Innovation 2007 (catégorie restauration commerciale), jamais remporté par un glacier et rarement par un français, est venu ainsi consacrer 10 années d'efforts et de recherche.

Tous ces éléments ont incité Philippe Faur à recherché activement le partenaire qui lui permettrait de lancer pour la 1^{ère} fois en France, un site de vente en ligne de glaces. Une véritable prouesse technique rendue possible grâce à un packaging réfrigérant et à une solution logistique très performants qui permet de garantir le système de froid pendant 72h. 80 références de la gamme Philippe Faur sont désormais accessibles à tous.

Moyennant une commande minimum de 6 bacs (tous parfums et contenants confondus), les frais de port sont de seulement 4,90€ (possibilité de commander du sorbet au caviar 100 ml sans autres produits).

Rappel sur la société Philippe Faur : Philippe Faur, maître glacier, est à la tête d'une PME ariégeoise éponyme qu'il a créée en avril 1998. Il y renouvelle le concept de la glace et lui donne une dimension artistique en utilisant uniquement des produits 100% naturels. Il a mis au point plus de 120 parfums sucrés et salés, tous garantis sans colorants ni arômes artificiels. Grande distribution, hôtellerie, restauration, revendeurs, boutiques, restaurant et désormais vente en ligne, l'entreprise est présente sur tous les circuits de distribution.

Pour commander le sorbet au caviar :
www.philippefaur.com ou www.petrossian.fr

Dossier de presse et photos sur simple demande

RENSEIGNEMENTS PRESSE

Laurence de Boerio - Tél. 06 03 10 16 56 - rp@deboerio.net