



Caumont Pyrénées, le 26 mars 2008

Chère Madame, Cher Monsieur,

Philippe Faur, Maître Glacier, a fait ses 1^{ères} armes chez Lenôtre et Bellouët à Paris, avant de créer il y a 10 ans son propre atelier de fabrication de glaces artisanales "haut de gamme" en Ariège Pyrénées. Depuis, il ne cesse d'innover en s'attachant au respect des matières premières nobles et naturelles.

Après sa glace au foie gras de canard qui a reçu le Grand Prix International de l'Innovation du SIRHA 2007, Philippe Faur revient sur le devant de la scène avec un **SORBET AU CAVIAR** créé en partenariat avec la célèbre **maison Petrossian**.

Pour **fêter ses 10 ans**, le lancement d'une **boutique en ligne de vente de glaces** et la création de ce nouveau parfum, Philippe Faur et Armen Petrossian seraient très heureux de vous accueillir lors d'un

DEJEUNER DEGUSTATION DE PRESSE

Jeudi 10 avril à 13h

Restaurant le Florida

12 place du Capitole à Toulouse
Métro Capitole – Parking Capitole

Ce déjeuner dégustation sera suivi à 16h d'une dégustation pour les professionnels.

Nous espérons avoir le plaisir de vous retrouver à cette occasion et vous remercions de bien vouloir nous communiquer votre réponse en retournant le coupon joint.

Bien cordialement.

Laurence de Boerio
Attachée de presse
06 03 10 16 56 – rp@deboerio.net

BULLETIN REPONSE

DEJEUNER DEGUSTATION DE PRESSE PHILIPPE FAUR

JEUDI 10 AVRIL 2008

Madame/Monsieur _____

Média _____

Fonction _____

Tél. direct _____

Fax _____

E-mail _____

- Assistera au déjeuner de presse
- N'y assistera pas
 - Mais souhaite recevoir le communiqué de presse
 - Mais souhaite être contacté pour plus de renseignements

Merci de retourner ce coupon réponse

- *par **courrier** : Laurence de Boerio - 172 chemin de Gabardie - 31200 Toulouse*
- *par **fax** au 05 61 26 08 48*

*Vous pouvez également donner votre réponse par **téléphone** au 06 03 10 16 56 ou par **e-mail** : rp@deboerio.net*