



PHILIPPE FAUR, MAITRE GLACIER

DOSSIER DE PRESSE

RENSEIGNEMENTS PRESSE

Laurence de Boerio

06 03 10 16 56 - rp@deboerio.net

Avril 2008

SOMMAIRE

UNE ENTREPRISE EN PLEINE EXPANSION

UN SAVOIR FAIRE ANCESTRAL	P 3
DES INITIATIVES ORIGINALES ET UNIQUES	P 4
UNE LARGE GAMME DE PRODUITS	P 5
UNE ENTREPRISE EN PLEINE EXPANSION	P 5
UN CIRCUIT DE DISTRIBUTION TRES OUVERT	P 6

UNE ENTREPRISE 100% PRODUITS NATURELS

UNE SELECTION RIGOREUSE DES FOURNISSEURS	P 7
UN PROCEDE DE FABRICATION RIGOREUX	P 8

ANNEXES

FICHE D'IDENTITE	P 11
LES PARFUMS	P 12
IDEES SAVEURS	P 15

UNE ENTREPRISE OU LA QUALITE PRIME

Philippe Faur, maître glacier, est à la tête d'une PME ariégeoise éponyme qu'il a créée il y a 10 ans. Il y renouvelle le concept de la glace et lui donne une dimension artistique en utilisant uniquement des produits 100% naturels.

UN SAVOIR FAIRE ANCESTRAL

Né après trois générations de cafetiers glaciers à Saint-Girons en Ariège, Philippe Faur, 38 ans, a reçu en héritage la passion du métier et l'amour du travail bien fait. Pressentant que l'avenir de sa profession réside dans la différenciation par la qualité, il monte à Paris pour se perfectionner auprès des plus prestigieux professionnels français. Lenôtre et Joël Bellouët seront ses maîtres pendant 12 années.

Fort du constat que le marché de la crème glacée est détenu en quasi-totalité par de grands groupes dont la fabrication est basée sur des process industriels et une base de matières premières banalisées, Philippe Faur crée en avril 1998 son propre atelier de fabrication à Caumont en Ariège. Il décide alors de commercialiser uniquement des produits "haut de gamme" en s'attachant au respect des matières premières qui se doivent d'être nobles et naturelles.

Sa "philosophie de la glace" est aussi simple qu'ambitieuse : retrouver le goût des produits naturels tout en gardant les saveurs authentiques et originelles, ceci en l'absence totale d'arôme artificiel, de colorant, d'exhausteur de goût ou de produit chimique quel qu'il soit.

Philippe Faur propose une large gamme de parfums capables de retranscrire en glace la plupart des sensations ressenties lors de la consommation de fruits frais, de fleurs, de plantes, d'épices, d'alcools, de biscuits, de légumes, de chocolats, de plats cuisinés, de poissons...

DES INITIATIVES ORIGINALES ET UNIQUES

Il y a 5 ans, Philippe Faur a le pressentiment qu'il doit sortir la glace du seul univers des desserts. Il se glisse ainsi tout en finesse dans la créativité gastronomique d'aujourd'hui.

Dans son atelier de Caumont, il travaille d'arrache-pied pour inventer de nouveaux parfums de glace aux épices, basilic, rhubarbe, tomate, avocat, lavande... Quelques mois plus tard, ses premières créations "salées" enthousiasment ses amis restaurateurs. Les "bonnes tables" de la région s'emparent de ses créations, créent et proposent à leurs menus des alliances originales d'entrées, de viandes et poissons accompagnés de crèmes glacées salées et de sorbets aux herbes aromatiques ou aux légumes.

Cette créativité débordante qui commence à se savoir, intéresse Vincent Brunet, Responsable Recherche et Développement chez Rougié, marque emblématique de la gastronomie française dont les foies gras sont appréciés par les restaurateurs les plus prestigieux. Il a en projet de créer une glace au foie gras et rencontre début 2006 Philippe Faur.

3 mois auront été nécessaires pour mettre au point le process et valider toutes les étapes de fabrication. Cette spécialité glacée au foie de canard présente toutes les sensations organoleptiques du foie gras associées au fondant et à la fraîcheur de la glace. Original et facile à travailler, il laisse libre cours à la créativité des grands chefs qui multiplient les associations et les présentations étonnantes.

Cette création à 4 mains 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). Le SIRHA, salon où se dessinent les tendances de la gastronomie de demain, accueille en effet les chefs, producteurs et industriels qui viennent y chercher les produits et les matériels qui feront leur succès de demain. Ce titre, jamais remporté par un glacier et rarement par un français, vient consacrer un véritable "glacier de l'extrême" en pleine ascension.

Aujourd'hui, Philippe Faur revient sur le devant de la scène avec le lancement d'une spécialité glacée au caviar créée en partenariat avec la maison Petrossian.

UNE LARGE GAMME DE PRODUITS

Philippe Faur a mis au point plus de 120 parfums sucrés et salés, tous garantis sans colorants ni arômes artificiels. Classiques (vanille, fraise, café, litchi...), inattendus (lait fermier, cannelle...), potagers (avocat...), fleuris (lavande, violette, rose...) ou terroir (miel, foie gras...), tous mettent l'authenticité au premier plan... A déguster nature ou en accompagnement.

- Crèmes glacées : vanille bourbon, chocolats, café, praliné, amande, noisette, noix de coco, miel, caramel, pistache, rhum-raisin, armagnac-pruneaux, cointreau, marron, réglisse, nougat, lavande, verveine, thé, cannelle, violette, safran, lait fermier, noix....
- Sorbets : ananas, abricot, banane, cassis, citron jaune, menthe, chocolat menthe, exotique, fraise, fraise des bois, framboise, fruits des bois, kiwi, mandarine, mangue, pomme verte, melon, mûre, myrtille, orange, pamplemousse, passion, pêche de vigne, poire, griotte, litchi, orange sanguine, basilic, mirabelle, menthe....
- Les nouveautés : ketchup, pesto, spéculoos, moutarde, champagne, avocat, basilic, ciboulette, confit d'oignons, piquillos, poivre, safran, truffe, vinaigre balsamique, foie gras, caviar...

UNE ENTREPRISE EN PLEINE EXPANSION

Si la qualité des produits est primordiale dans l'entreprise, il n'en demeure pas moins que tout est mis en œuvre pour satisfaire les clients en répondant à leurs attentes. Ainsi, il est placé au centre des préoccupations des 15 salariés de l'entreprise : qualité de l'accueil, respect des engagements, respect des délais de livraison...

Avec un chiffre d'affaires de 1,1 M€ pour l'année 2007 en augmentation de 10% par rapport à 2006, l'entreprise Philippe Faur prévoit pour 2008 un chiffre d'affaires de l'ordre de 1,3 M€.

Le site de Caumont en Ariège a été construit en 1995 (à proximité de Saint Girons). 2 entreprises s'y sont succédées avant la reprise et la transformation du bâtiment en atelier de fabrication par Philippe Faur en 1998. D'une surface actuelle de 400 m², les locaux peuvent être agrandis si nécessaire.

200 000 litres de glace ont été fabriqués et vendus en 2007 par l'entreprise.

UN CIRCUIT DE DISTRIBUTION TRES OUVERT

Hôtellerie, restauration, revendeurs, boutiques, restaurant Philippe Faur, grande distribution (sur deux départements) et désormais vente en ligne, l'entreprise est présente sur tous les fronts !

Vente en ligne

A partir du 10 avril 2008, pour les 10 ans de l'entreprise, les 80 parfums Philippe Faur pourront être commandés directement sur internet. Ils seront livrés à domicile dans les 2 jours qui suivent. Il s'agit du 1^{er} site français de vente de glaces en ligne, une véritable prouesse technique rendue possible grâce à un packaging et à une solution logistique très performants qui permet de garantir le système de froid pendant 72h.

Un restaurant à Saint Girons : Tentations

En juin 2006, Philippe Faur décide d'ouvrir à Saint Girons, son fief, un restaurant glacier dont le concept est d'unir gastronomie et glaces, bousculant ainsi les schémas classiques de la restauration. Dans cette aventure, il s'associe à un chef cuisinier de talent, Jean-Marc Granger qui a assuré pendant 25 ans à l'Hôtel Echeynne de Saint Girons. Agé de 44 ans, ce dernier est reconnu et apprécié par le monde professionnel.

Ce duo complémentaire propose une des cuisines les plus audacieuses et originales du moment intégrant quasiment dans la majorité des plats une glace salée au parfum noble (foie gras, truffe, piquillos, moutarde à l'ancienne...). Pour donner encore plus de transparence, le chef travaille cuisine ouverte devant la clientèle. La décoration contemporaine et le design de ce restaurant réalisé par Francis Costa font de ce lieu un endroit apprécié.

Quatre boutiques Philippe Faur

Toulouse (place du Capitole), Albi (rue Verduse), Saint Girons (rue Gambetta) et Montpellier (esplanade de l'Europe) disposent désormais de boutiques Philippe Faur avec toute la gamme des sorbets et crèmes glacées qui évolue au fil des saisons. Pour l'entreprise ariégeoise, il s'est agi de créer de véritables "boutiques de la glace" où des éléments tels que la qualité du produit, le choix des parfums, l'importance du service (les glaces sont servies sur assiette et dans des coupes qui sortent de l'ordinaire) et les agencements recherchés (un comptoir imposant avec des cloches pour les glaces, des objets de design, des jeux de lumières...) transforment le rituel de la glace en une expérience unique.

Restauration et Hôtellerie

L'entreprise Philippe Faur travaille en étroite collaboration avec la société Gamme des Chefs implantée sur Paris, Lyon et Pays de Savoie. Gamme des Chefs est devenue sur Paris le fournisseur d'enseignes prestigieuses. En outre, elle livre en direct des restaurants essentiellement dans la région Midi-Pyrénées et Aquitaine.

Epicerie fines

Une dizaine d'épicerie fines proposent également les glaces.

Grande Distribution sur deux départements

Les magasins Champion, Intermarché et Leclerc d'Ariège et de Haute-Garonne vendent une sélection des produits Philippe Faur.

DES DISTINCTIONS PRESTIGIEUSES

Outre le Grand Prix International de l'Innovation catégorie restauration commerciale au SIRHA 2007 pour sa glace au foie gras de canard, l'entreprise Philippe Faur a été finaliste lors du concours sur la Traçabilité et la Sécurité des Aliments au SISQA (Salon de la Qualité Alimentaire) en décembre dernier.

Il a également remporté le Concours de la Pâtisserie en 2002 à Paris. Enfin, Philippe Faur recevra la distinction de "Maitre-Artisan" en avril 2008. Une vraie reconnaissance...

UNE ENTREPRISE 100% PRODUITS NATURELS

Absence totale d'arôme artificiel, de colorant, d'exhausteur de goût ou de produit chimique quel qu'il soit ! Telle est la devise de Philippe Faur, maître glacier en Ariège

Transformer l'image de la glace.

La faire consommer non plus comme un dessert mais en accompagnement d'une mise en bouche, d'une entrée ou d'un plat, en créant des parfums insolites (truffe, vinaigre, basilic..).

Rompre la saisonnalité : faire de la glace un incontournable sur toutes les saisons et lui donner une image de produit plaisir, simple, naturel, surprenant et tendance.

Faire entrer dans les consciences sa faible valeur calorique : uniquement 6% de matière grasse totale pour les crèmes glacées et 0% pour les sorbets. 2 boules de crème glacée équivalent à un yaourt.

Faire entrer la glace dans la "nouvelle cuisine".

Telles sont les ambitions de Philippe Faur. Pour ce faire, cet homme pugnace sait qu'il doit produire les meilleurs produits et qu'il peut compter sur ces nombreux amis dans la profession.

Toute la démarche de production répond à ces deux problématiques.

UNE SÉLECTION RIGoureuse DES FOURNISSEURS

Soucieux de produire des crèmes glacées et sorbets de qualité constante, Philippe Faur est particulièrement exigeant sur la qualité des produits qu'il utilise dans la fabrication d'une glace.

Intégration des produits laitiers

Dés sa création, l'entreprise Philippe Faur a conclu un accord de partenariat avec la GAEC de Labaure (famille Bareille-Soucasse), artisan laitier basé à Lescure en Ariège. Le lait entier est collecté en zone de montagne le matin et livré directement par le producteur tous les soirs. En outre, un atelier de fabrication de crème fraîche a été créé à l'automne 2006 à la laiterie.

Philippe Faur intervient dans le choix du troupeau (génétique et robustesse de la vache) et la qualité du lait (critères organoleptiques, taux de matière grasse et de protéine...). Tous les mois, des analyses sont effectuées.

Sélection des meilleurs fournisseurs nationaux

Philippe Faur s'est entouré des plus "grandes maisons" pour s'approvisionner en matières 1^{ères}. Ainsi, sucres, crème fraîche, alcools, épices, chocolats... proviennent d'entreprises qui respectent les plus hauts degrés de qualité dont notamment :

- Valrhona (Drôme) et Cluizel (Haute-Normandie) pour les chocolats
- Isigny Sainte Mère pour la crème fraîche (Normandie)
- Ravifruit pour les purées de fruits (Drôme)

Des producteurs locaux également

La sélection des matières 1^{ères} agricoles est l'une des préoccupations de Philippe Faur. Celle-ci répond à des critères de qualité extrêmement exigeants :

- L'eau utilisée provient uniquement des Pyrénées.
- Tous les fruits sont cueillis à maturité et utilisés soit en fruits frais, soit en purée, dans le but d'obtenir le meilleur résultat final possible pour les sorbets "plein fruits". Ainsi, la fabrication et la vente des crèmes glacées évoluent en fonction des saisons.

Une charte de qualité a été mise en place afin de privilégier les partenariats avec des producteurs locaux pour la fourniture de produits 100% naturels :

- M. Teychenné, producteur de lait à Valentine (Haute-Garonne), fabrique le yaourt artisanalement à la ferme.
- La Confiturerie de Caumont (Ariège) réalise la confiture d'oignons à la base du sorbet confit d'oignons.
- Mr Lafont, artisan apiculteur à Castillon en Couserans (Ariège) produit le miel de châtaignier présent dans la crème glacée au miel.

UN PROCEDE DE FABRICATION RIGOUREUX

Dans le pur respect de méthodes artisanales et professionnelles, le procédé de fabrication des glaces Philippe Faur est sans cesse au service du produit afin d'obtenir un résultat final optimal. Le glacier s'est attelé à une fabrication spécifique pour chaque parfum de crème glacée et une fabrication individuelle des sirops de sucre pour chaque parfum de sorbet.

Le procédé de fabrication est unique et particulier :

- L'intégralité des pesées des ingrédients s'effectue avec une précision de 1 gramme.
- L'utilisation des pasteurisateurs est d'une capacité maximale de 120 litres.
- L'utilisation exclusive de turbines horizontales n'autorise aucun ajout d'air mécanique.
- Les mix de crèmes glacées et les sirops de sucre doivent reposer un certain temps pour une meilleure maturation.
- La sortie et le conditionnement de la glace reste manuel.

L'objectif de Philippe Faur est certes de proposer des produits de haute qualité gustative et de texture, mais également des produits irréprochables sur le plan bactériologique. Pour respecter cette dernière exigence, les équipes travaillent avec un laboratoire indépendant spécialisé en hygiène agro-alimentaire et en étroite collaboration avec les services vétérinaires et les services des fraudes du département.

Les crèmes glacées et sorbets sont livrés au maximum 100 jours après avoir été fabriqués, afin de préserver la qualité et la fraîcheur optimales des produits (le n° de lot apparaissant sur les emballages correspond au quantième de fabrication).

Depuis avril 2004, une responsable "Qualité et Production", Cécile Estaque, est à l'écoute des consommateurs. Ingénieur qualité de formation, elle avait auparavant œuvré chez Fleury Michon en Vendée.

FICHE D'IDENTITE

Atelier de fabrication	Allans – 09160 Caumont Tél. 05 61 66 87 35 Fax : 05 61 04 81 68
Site Internet	www.philippefaur.com
Service client	N° Azur : 0810 000 946 prix appel local
Dirigeants	Philippe Faur, Gérant Cécile Estaque, Cogérante, Responsable Qualité Jean-Marc Granger, Chef du restaurant Tentations à St Girons
Capital	SARL au capital de 100 000 €
Chiffre d'affaires	1,1 M€ en 2007 Prévisionnel 2008 : 1,3 M€
Production	200 000 litres
Site de production	400 m ² de surface Matériel artisanal : 15 appareils Chambre froide négative de 100 m ²
Restaurant - Boutiques	Tentations (ouverture juin 2006) 8 rue Gambetta - 09200 St Girons Tél. 05 61 04 88 60 Le Florida (ouverture avril 2004) 11, place du Capitole - 31000 Toulouse Tél. 05 61 22 09 79 Instant de Délices (ouverture juin 2004) 22, rue Verduse - 81000 Albi Tél. 05 63 38 37 48 Brasserie Le Sud (ouverture mai 2006) Esplanade de l'Europe - 34000 Montpellier Tél. 04 67 22 22 44

LES PARFUMS

LES CREMES GLACEES

LES AUTHENTIQUES

Cacahuète : Pure pâte de cacahuète
Café : Extrait naturel de café pur Arabica
Caramel : Fabrication maison du caramel
Caramel salé à la fleur de sel de Guérande
Lait d'amande : Pure crème et poudre d'amandes douces mondées
Nougat : Pure pâte de nougat de Montélimar de la maison Chabert & Guillot et éclats
Praliné Amande : Praliné 100% amande de la Maison Cluizel
Vanille : 100% graines de gousses naturelles de Vanille Bourbon de Madagascar
Pistache : Pure pâte de pistache et éclats
Marron : Avec brisures de marrons glacé

LAITS ET PRODUITS LAITIERS

Lait fermier : 100% lait de vache produit en zone de Montagne
Lait de brebis : 100% lait de brebis, origine Aveyron
Lait de chèvre : 100% lait de chèvre produit en zone de montagne
Fromage blanc : Fabriqué artisanalement
Yaourt : Fabriqué artisanalement à la ferme par le producteur de lait
Confiture de lait : Fabriquée artisanalement

DOUCEURS CHOCOLAT

Chocolat Caraïbes : Couverture Caraïbes 56% de cacao
Chocolat noir : Puissance de la poudre de cacao 100% cacao
Chocolat au lait : Couverture Caraïbes et lait de ferme
Chocolat blanc : Couverture ivoire, 100% beurre de cacao
Chocolat-café : Couverture Caraïbes et extrait naturel de café Arabica
Chocolat orange : Couverture caraïbe aromatisée à l'orange
Chocolat gianduja : Alliance de la noisette et du chocolat noir
Chocolat piment : Couverture Caraïbes et piment d'Espelette
Conception : Venezuela 66% de cacao
Vila Gracinda : Sao Tomé 70% de cacao
Los Anconès : Saint Domingue 67% de cacao
Mangaro : Madagascar 65% de cacao
Maralumi : Papouasie Nouvelle Guinée 64% de cacao

LES SPIRITUEUX

Armagnac-pruneaux : Armagnac vieilli 3 ans en fût de chêne et pruneaux macérés
Café irlandais : Crème glacée café et whisky irlandais Jameson
Grand Marnier
Rhum-raisins : Rhum Saint-James et raisins macérés au rhum

EPICES ET FLEURS

Badiane : Infusion de badiane (anis étoilé de Chine)
Cannelle : Infusion de bâtons de cannelle d'Indonésie
Cardamome : Poudre de cardamome 100% naturelle du Guatemala
Epices : Mélange d'épices servant à la fabrication du pain d'épices
Gingembre : Poudre de gingembre 100% naturelle
Jasmin : Arôme naturel de jasmin
Lavande : Infusion de fleurs de lavande
Muscade : Poudre de noix de muscade d'Indonésie
Romarin : Infusion de feuilles de romarin
Rose : Arôme naturel de rose

Réglisse : Poudre de réglisse issue du broyage de bâtons de réglisse
Thé : Thé Earl Grey Damman à la bergamote
Verveine : Infusion de feuilles de verveine odorante
Violette : Arôme de violette

BISCUITS ET CONFISERIE

Calisson : Pure pâte de calisson d'Aix en Provence de la maison Maurel
Miel : Miel de châtaignier récolté en zone de montagne
Pain d'épices
Petit beurre Lu
Spéculoos

ET LES AUTRES

Noisette : Pure pâte de noisette du Piémont italien
Noix de coco : Crème glacée aux fruits de cocotiers de côte d'Ivoire
Noix : Pure pâte de noix

LES SORBETS

LES AGRUMES

Citron jaune : 25% de fruit (pressé par nos soins) - provenance Espagne
Citron vert : 25% de fruit - variété "key lime", provenance Mexique
Mandarine : 60% de fruit - variété de montagne, provenance Amérique du Sud
Orange : 70% de fruit (pressé par nos soins)
Orange sanguine : 65% de fruit - provenance Sicile
Pamplemousse rosé : 60% de fruit (pressé par nos soins) - variété pomelos

LES EXOTIQUES

Ananas : 60% de fruit - provenance Côte d'Ivoire
Banane : 58% de fruit frais
Fruits de la Passion : 30% de fruit - provenance Côte d'Ivoire/Equateur/Pérou
Litchi : 47% de fruit - provenance Taïwan
Mangue : 50% de fruit - variété Alphonso, provenance Inde et Côte d'Ivoire
Kiwi : 60% de fruit frais

LES FRUITS ROUGES ET FRUITS DES BOIS

Cassis : 45% de fruit - variété noir de Bourgogne. Provenance Ardèche/Vallée du Rhône
Fraise : 55% de fruit - provenance Dordogne/Vallée du Rhône/Europe du Nord
Fraise des bois : 40% de fruit - variété sauvage, provenance Serbie/Turquie
Framboise : 50% de fruit - variété Williamette/Héritage/Mecker, provenance Serbie/France
Griotte : 50% de fruit - variété Oblisinska, provenance Macédoine
Groseille : 45% de fruit - provenance France
Mûre : 50% de fruit - variété cultivée, provenance Serbie/France
Myrtille : 48% de fruit - variété sauvage, provenance France

DOUCEURS CHOCOLAT

Cacao : Fraîcheur du sorbet chocolat réalisé avec la poudre 100% cacao Valrhona
Chocolat-menthe : Sorbet cacao infusé de feuilles de menthe poivrée

LES FRUITS DU VERGER

Abricot : 55% de fruit - variété rouge Roussillon/Bergeron, provenance vallée du Rhône
Figue : 65% de fruit - variété violette de Soliès, provenance Provence
Melon : 68% de fruit - provenance, Vallée du Rhône/Charente
Mirabelle : 45% de fruit - provenance, Lorraine
Pêche blanche : 65% de fruit - variété Carman, provenance Gascogne
Pêche de vigne : 57% de fruit - provenance, vallée du Rhône/Ardèche
Poire : 65% de fruit-variété William - provenance, Vallée du Rhône
Pomme verte : 62% de fruit - variété Granny Smith- provenance, Vallée du Rhône

LES SPIRITUEUX

Eau de vie de prune : Alcool produit par la maison Benoît Serres

Eau de vie de folle blanche : Eau de vie d'Armagnac de Gascogne

Izzara vert

Muscat de Rivesaltes : AOC muscat de Rivesaltes

Pastis "Lou Garagail" : Alcool produit par la maison Janot

ET LES AUTRES

Rhubarbe : 45% de fruit - variété rose, provenance Pologne

Menthe : Infusion de feuilles de menthe poivrée

LES NOUVEAUTES 2007/2008

Sorbet au caviar : 60% de caviar de la Maison Petrossian

Spécialité glacée au foie de canard : 50% de bloc de foie gras de canard de la Maison Rougié

Ketchup

Pesto

Confiture de cerises noires :

Spéculoos : Crème glacée aux biscuits

Moutarde : Crème glacée, variété à l'ancienne (10%)

Champagne : Sorbet brut Mercier ou brut rosé Mercier (possibilité de choisir son champagne)

PARFUMS SALES

Avocat : Sorbet 50% de fruit

Basilic : Sorbet à l'infusion de feuilles de basilic, relevé d'une pointe de citron vert

Ciboulette : Crème glacée à l'infusion de ciboulette fraîche

Confit d'oignons : Sorbet

Piquillos : Sorbet 50% de fruit, provenance Espagne

Poivre : Crème glacée à l'infusion de poivre de Sichouan, provenance Chine

Roquefort : Crème glacée

Safran : Crème glacée à la poudre de safran

Truffe : Crème glacée à la truffe noire

Huile d'olive : Huile d'olive vierge 1^{ère} pression à froid Variété "Tanche"

Vinaigre balsamique : Sorbet

IDEES SAVEURS



TURBOT ET SON SORBET AU CAVIAR



SAUMON FUME ET SON SORBET AU CAVIAR



**POMME DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS
ET SON SORBET AU CAVIAR**



NOIX DE SAINT JACQUES ET SON SORBET AU CAVIAR

