

# Ouverture du 1<sup>er</sup> Louise “Nouvelle génération” devant les Galeries Lafayette

Courant mai, à l'emplacement privilégié des **Galeries Lafayette sur le Boulevard Haussmann, Louise a ouvert son 1<sup>er</sup> kiosque de glaces artisanales en franchise.**

Ce nouveau glacier propose une palette de 24 saveurs de glaces et sorbets dont la spécialité régionale “ Abricot des monts et coteaux du lyonnais”. Ces glaces sont à savourer dans un petit pot ou dans un cornet croustillant avec la possibilité d'ajouter une touche gourmande (sauce : chocolat, chocolat au lait, caramel ou fruits rouges et des éclats : amandes caramélisées, pistaches ou meringues) !

Artisan glacier depuis 1963, Louise fabrique ses glaces dans un atelier artisanal et dans le respect du savoir-faire et de la tradition des Maîtres glaciers. Un soin particulier est apporté au choix des matières premières qui sont sélectionnées en fonction de leur origine et de leur bon goût. Les glaces sont fabriquées à base de lait frais de la ferme de Marguerite (exploitation agricole de 50 vaches), située au pied des Pyrénées. Les sorbets sont réalisés à partir de fruits frais issus de coopératives fruitières françaises. Les sorbets sont sans colorants, sans arômes et sans conservateurs.

Plus qu'un glacier, Louise est aussi un point de vente de gourmandise où l'on peut se régaler de crêpes, de brioches toastées, de boissons fraîches,...

Louise compte une cinquantaine de points de vente en France et en Espagne. En mars 2018, Louise a pris un virage fort dans sa stratégie, autrefois elle se limitait à une concession de marque ; aujourd'hui elle favorise la franchise pour asseoir la marque. Ce point de vente est le 1<sup>ère</sup> ouverture de Glacier Louise depuis que la marque a changé son modèle de développement.

Pour marquer son nouveau choix stratégique, la marque donne un coup d'accélérateur à son développement en se dotant d'un design très tendance et coloré, d'une offre commerciale complète et d'un accompagnement des franchisés.

## Un design tendance et coloré

La marque Louise a fait appel à l'agence de Design Carré Noir qui a décliné le code couleur de la France de façon moderne, “pétillant” et gourmand et qui l'a réinterprété dans l'univers Louise.

## Une offre commerciale complète

Les recettes ont été élaborées par le chef pâtissier Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France. L'offre complémentaire a été enrichie avec des crêpes et des brioches toastées ainsi que des boissons fraîches...

## Un accompagnement des franchisés

Un programme de formations et d'animations promotionnelles est mis en place pour accompagner le développement des franchisés.

Si vous souhaitez en savoir plus sur la marque Louise ou que vous souhaitez vous lancer dans l'aventure en ouvrant votre glacier, la solution se trouve sur le site de Louise : <https://louiseglaces.com>

et pour déguster une bonne glace Louise : RDV au Kiosque Louise - boulevard Haussmann

Le kiosque est ouvert du lundi au samedi de 11h à 19h30 et de 12h à 18h30 le dimanche.

Contact : Marion Rivoire - Responsable Réseau

0626098602 - [marion.rivoire@compagniedesdesserts.com](mailto:marion.rivoire@compagniedesdesserts.com)

Contact presse : Stéphanie Fressard - Directrice de la Communication

0612080159 - [stephany.fressard@compagniedesdesserts.com](mailto:stephany.fressard@compagniedesdesserts.com)