



# LOUISE

CRÉATRICE DE GLACE À LA FRANÇAISE



**DOSSIER DE PRESSE 2022**

# LOUISE

## CRÉATRICE DE GLACES



**LOUISE** est un **glacier français** qui met à l'honneur la France, sa gastronomie et tout le savoir-faire français.

**LOUISE** collabore avec un Maître Artisan Glacier, situé au pied des Pyrénées, pour concevoir ses recettes glacées.

Le savoir-faire de la gastronomie française inspire **LOUISE** pour ses créations givrées. Elle valorise avec passion le meilleur de l'artisanat glacier pour innover dans des recettes exquises.

Notre Maître Artisan Glacier crée, teste et améliore quotidiennement les recettes pour nous inviter chaque saison à redécouvrir des produits authentiques et des recettes gourmandes.

**LOUISE** travaille également avec un atelier de fabrication dans le Gers pour la préparation des macarons dans la plus pure tradition et dans le respect du savoir-faire pâtissier.



# NOS

## VALEURS



- Être exigeant sur le choix des matières premières
- Mettre à l'honneur le savoir-faire et la gastronomie française
- Favoriser le circuit-court avec ses partenaires
- Développer l'apprentissage du goût auprès des plus jeunes
- Faire grandir notre réseau de manière éthique et responsable



# UNE GLACE D'EXCEPTION



**LOUISE** met la qualité de ses produits et l'équilibre des saveurs au cœur de son activité et s'inscrit dans le patrimoine gastronomique français.

Ses **Glaces Artisanales** sont réalisées à Lézignan-Corbières (dans l'Aude). Elles sont présentées dans des bacs ronds décorés à la main, en hommage au cul de poule utilisé en gastronomie. Le bac rond est alors synonyme de gourmandise et d'excellence.

Chaque point de vente développe une saveur sur-mesure en lien avec la culture locale : la Rousquille à Saint-Cyprien, le Mimosa à Mandelieu La Napoule, la Touspinette à Saint-Jean-de-Monts.



Notre procédé traditionnel d'infusion nous permet de restituer la saveur la plus juste en utilisant le produit d'origine. Nous apportons un soin particulier à l'équilibre de nos recettes en mettant plus de fruits et moins de sucre.

# UNE GLACE D'EXCEPTION

## Une sélection rigoureuse des ingrédients



Nos **crèmes glacées** sont élaborées avec du lait frais provenant de notre partenaire la **Ferme Marg'Aude** certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale) et située au pied des Pyrénées. Il apporte toute l'onctuosité à nos glaces.

Nous avons développé une relation équitable avec notre partenaire et lui assurons des prix rémunérateurs sur le long terme.

Nos **sorbets** Pleins Fruits sont fabriqués avec de vraies purées de fruits préparées à partir de fruits cueillis à maturité et provenant essentiellement de coopératives fruitières françaises.

Nos **sorbets** sont garantis sans colorant ni arôme artificiel.

Nous recherchons nos **ingrédients** et nos **matières premières** dans les cultures les plus riches où la nature est généreuse : Pistache de Sicile, Vanille de Madagascar, café du Guatemala, ... Nous réduisons la teneur en sucre de nos glaces et sorbets pour laisser s'exprimer la richesse de chaque saveur.



# NOS MACARONS



## Un savoir-faire français



Nos **macarons** sont fabriqués dans notre atelier à Gimont, en France dans le Gers. La sélection rigoureuse des matières premières et le savoir-faire de nos pâtisseries nous permettent de vous offrir des produits d'exception. Nos pâtisseries sont fiers de transmettre leur passion et leur savoir-faire.



Nos macarons sous toutes ses formes et toutes ses saveurs....



# OFFRE SIGNÉE LOUISE



## MILKSHAKE AUTHENTIQUE

Les **Milkshakes LOUISE** sont personnalisés selon vos envies : Deux saveurs au choix + une dose de lait + une dose de crème Chantilly faite maison !



## BOISSONS MAISON

Nous avons essayé, testé et goûté différentes recettes de **Citronnade** et **Thé Glacé** jusqu'à trouver le bon dosage pour une boisson rafraîchissante et délicieuse.



# NOS BOUTIQUES

# VOS CONTACTS



**Beaubourg Paris**

 Louise Beaubourg  
 louseglaces\_beaubourg



**Jardin des Plantes**

 Louise Jardin des Plantes  
 louseglaces\_jardindesplantes



**Créteil Soleil**

 Louise Créteil Soleil  
 lousecreteilssoleil



**CAP 3000**

 Louise Le Club Cap 3000  
 louseleclubcap3000



**Mandelieu**

 Louise Mandelieu La Napoule  
 louse\_lanapoule



**Saint Cyprien**

 Louise St Cyprien  
 louse\_stcyprien



**Nice Opéra**

 Louise Glaces Nice Opéra  
 louseglaces\_niceopera



**Saint Jean de Monts**

 Louise St Jean de Monts  
 louseglaces\_stjeandemonts



**Bayonne**

 louseglaces\_bayonne



**Parc Astérix**



**Futuroscope**

Pour toute demande ou question complémentaire, merci de contacter :

**Katia Le Berre**

Chargée de communication LOUISE  
katia.leberre@louseglaces.com  
06 26 89 98 32

**Ludovic Souque**

Responsable d'exploitation LOUISE  
ludovic.souque@louseglaces.com  
06 20 72 44 33

**Stephany Fressard**

Directrice de la communication La Compagnie des Desserts  
stephany.fressard@compagniedesdesserts.com  
06 12 08 01 59



Louise Glaces à la française



louseglaces





**LOUISE**

CRÉATRICE DE GLACE À LA FRANÇAISE