

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR LE SAVOIR FAIRE ARTISANAL, CRÉATIF ET GOURMAND DES **GLACES LOUISE**

Le retour des beaux jours
annonce la saison des glaces !



LOUISE
LES GLACES

Élaborées avec du bon lait frais de la ferme Marg'Aude, sans arômes artificiels ni colorants, les créations artisanales de LOUISE racontent la passion des maîtres artisans pour le vrai goût des ingrédients.

Qu'il s'agisse de sorbets intensément fruités, de crèmes glacées ultra-gourmandes ou encore de la dernière nouveauté de la maison : L'Éclat mystère, chaque bouchée chez LOUISE est une invitation au plaisir authentique et généreux.

LOUISE

LES GLACES

L'histoire de LOUISE débute dans les années 80, sous le soleil du Sud de la France, lorsqu'un couple passionné, amoureux du goût et de la gastronomie décide de se lancer dans une aventure artisanale unique où chaque recette de glace est pensée avec le cœur.

D'abord imaginées pour les restaurateurs et les chefs souhaitant offrir une touche gourmande inoubliable, les glaces LOUISE sont bien plus que de simples desserts glacés. Elles racontent une histoire, celle du savoir-faire, du terroir et des instants de plaisir à tous les gourmands.

L'ÉCLAT MYSTÈRE : LA NOUVEAUTÉ ULTRA-GOURMANDE DE LOUISE



Eclat Mystère 1 boule : 7.50€
Eclat Mystère 2 boules= 9.50€
Bac Eclat Mystère 500ml : 19.90€
Bac Eclat Mystère 1000 ml : 26.90€

Fermez les yeux, laissez-vous envahir par la **saveur envoûtante** du caramel légèrement brûlé et des amandes et noisettes grillées et caramélisées. Puis goûtez... **la gourmandise opère...**

Il sera très difficile de résister à l'innovation **ultra-gourmande** de LOUISE !

Une nouveauté glacée qui twist le traditionnel dessert mystère dans un **tourbillon de saveurs et de textures**. Tout commence entre vos mains avec un cornet croustillant prêt à accueillir une **création irrésistible**.

D'abord, un caramel salé artisanal vient napper le fond du cornet, suivi d'éclats de meringue délicatement croquants. Puis arrive l'élément phare : une boule de glace au lait frais, plongée dans un mélange généreux d'amandes et de noisettes grillées et caramélisées subtilement sucrées-salées. Sous la dent, elles craquent et libèrent leurs arômes torréfiés, contrastant avec la douceur fondante de la glace.

Pour parfaire cet **équilibre de textures et de saveurs**, une chantilly aérienne vient apporter une touche de légèreté, tandis qu'un dernier filet de caramel salé sublime l'ensemble.

Chaque bouchée éveille les sens : le croustillant du cornet, la douceur lactée de la glace, la richesse du caramel et le croquant des fruits secs grillés. Un **pur instant de plaisir** sucré salé, qui se réinventera en fonction des saisons : éclats de fruits rouges en été, notes chocolatées à l'automne...

L'Éclat Mystère est disponible en cornet, en pot, et aussi en bac préparé minute en boutique pour une dégustation à la maison !



LOUISE

L'EXCELLENCE DE LA GLACE ARTISANALE FRANÇAISE

Exigeante et engagée, LOUISE respecte l'authenticité des ingrédients. Les crèmes glacées et les sorbets sont fabriqués dans un atelier artisanal au cœur des Corbières dans l'Aude privilégiant les producteurs locaux.

Composées de lait frais de la ferme Marg'Aude, d'œufs de poules élevées en plein air en France, de crème de Bretagne et d'Occitanie et de fruits issus majoritairement de coopératives françaises, les recettes garantissent des saveurs intenses et naturelles respectant la beauté des saisons.

Que vous soyez amateur de chocolat, de caramel, de fruits rouges, d'agrumes ou encore de violette, vous trouverez forcément une saveur à votre goût... et aurez une belle excuse pour revenir en découvrir en boutique, à chaque saison !

1 boule de glace (pot ou cornet) : 3.50€

2 boules de glace (pot ou cornet) : 5.50€

3 boules de glace (pot ou cornet) : 6.20€



LE SAVIEZ-VOUS ?

Chocolat et Vanille restent les saveurs préférées des Français. Chez LOUISE, les gousses de vanille sont infusées directement dans le mélange de crème glacée pour retrouver la saveur et la saveur originelle de la vanille Bourbon de Madagascar avec de nombreux points de gousse. Côté chocolat, c'est la même exigence avec l'utilisation du prestigieux chocolat Valrhona, chocolat référence pour les chocolatiers et pâtisseries, dans les recettes.



LE RESPECT DU SAVOIR-FAIRE DES MAÎTRES GLACIERS

Le lait frais est pasteurisé moins de 48 heures après la traite, puis mélangé aux autres ingrédients avant d'être turbiné afin de lui donner une texture onctueuse et crémeuse.

Les bacs LOUISE arborent une forme ronde, en référence aux cul-de-poule en inox utilisés en restauration. Un choix qui fait écho aux origines de la marque, pensée avant tout pour les professionnels de la gastronomie. Les bacs sont ensuite remplis et décorés manuellement offrant ainsi une présentation artisanale unique à chaque produit.



LOUISE

& LA FERME MARG'AUDE : UN LIEN FORT AUTOUR DU LAIT FRAIS



Depuis 2012, LOUISE collabore avec la ferme Marg'Aude, une exploitation familiale située dans la région de la Piège, entre Carcassonne et Toulouse. Sur un peu plus de 100 hectares, la famille L'Homel cultive la quasi-totalité des rations nécessaires pour nourrir ses vaches laitières. Engagée dans une démarche respectueuse de l'environnement, la ferme est certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE). Cette certification repose sur quatre piliers : la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la fertilisation et la gestion de l'eau.

Le lait de la ferme Marg'Aude est au cœur d'un partenariat équitable. Grâce à cette collaboration, LOUISE garantit un prix juste et durable pour le lait frais produit sur place, tout en proposant des crèmes glacées d'exception, confectionnées avec des ingrédients locaux et authentiques.

LOUISE s'engage activement dans une démarche responsable et durable, intégrant des pratiques respectueuses de l'environnement et en favorisant une alimentation saine grâce à une sélection rigoureuse des matières premières (pistache de Sicile, café du Guatemala, fruits issus de coopératives fruitières françaises...). Une volonté forte, depuis sa création, de conjuguer plaisir gustatif, responsabilité sociale et respect de l'environnement.

LOUISE

LES GLACES

UNE EXPÉRIENCE UNIQUE !

Les glaciers LOUISE sont de véritables lieux de vie où convivialité et gourmandise se rencontrent. Dès qu'on franchit la porte, une atmosphère chaleureuse et accueillante entoure petits et grands gourmands. C'est une invitation à savourer un moment de plaisir, à échanger avec des glaciers passionnés, toujours prêts à faire découvrir les créations glacées qui feront fondre les papilles.

Et parce que chaque région de France possède son propre trésor culinaire, LOUISE revisite les spécialités locales en version glacée, rendant hommage au patrimoine gastronomique tout en apportant une touche de fraîcheur et de créativité. De l'incontournable gâteau Basque à la douceur du mimosa, chaque boutique crée des glaces inspirées de sa région pour une infinie palette de saveurs originales.

Tous les points de vente LOUISE sont à retrouver sur le site internet : louiseglaces.com

CONTACTS PRESSE

Agence Les Marinières
18 rue Saint Lazare 75009
Eléonore Kaba & Caroline Choay
Email : eleonore@lesmarinieres.com caroline@lesmarinieres.com
Téléphone : 06 81 38 04 65 / 06 73 44 80 38

