

# LE NOUVEAU GÂTEAU BASQUE EST À LA NOISETTE... ET IL EST À « CROQUER ! »

Pour marquer l'anniversaire de sa création (120 ans tout de même...), la célèbre maison Pariès nous régale avec **deux rendez-vous concoctés autour du Gâteau Basque** : une **nouvelle recette à la noisette** en vente depuis quelques jours et, à la rentrée de septembre, **un kit** pour réaliser soi-même la recette originale du gâteau... Voilà de bien délicieuses nouvelles !

## LE GÂTEAU BASQUE NOISETTE

**100% Croustillant - 100% Fondant - 100% Gourmand**

C'est une merveille en cuisine ! Avec sa forme généreuse, son arôme à la fois franc et subtil, la noisette a plus d'un tour sous sa coque pour séduire les plus grands pâtisseries. Et la maison Pariès y a succombé... pour créer le **Gâteau Basque Noisette** : la pâte dorée, icône de la maison avec en son cœur, une texture douce, fondante et gourmande à la noisette et à la crème de chocolat blanc caramélisé... Irrésistible...



### AVEC LA NOISETTE, LA MAISON PARIÈS CULTIVE L'AVENIR.

Si pour le moment, les noisettes utilisées dans la recette viennent du Piémont... sous peu, il en sera autrement. Les héritiers de la maison Pariès ont en effet pris la décision de renforcer leur démarche « terroir » en plantant dans la région, plus de 4000 noisetiers sur 6,5 hectares...

Les arbres sont encore tout jeunes. Quelques noisettes cette année. Une première vraie récolte dans 3 ans et plus tard lors de la pleine production, plus de 20 tonnes de noisettes « maison ». !

**Comme tous les produits gourmands de la maison, Kanougas, Tourons, Mouchous, Chocolats... le Gâteau Basque Noisette est en vente dans les boutiques Pariès ainsi que sur le site internet. Son prix : 13 euros pour 4 parts - 18 euros pour 6 parts.**



AVRIL

### TESTÉ POUR VOUS.

La nouvelle recette -bien gardée- de ce Gâteau Basque version noisette, n'a pas résisté à la pause-goûter de l'agence. L'approche croustillante et croquante laisse place à une grande douceur qui goûte bon la noisette...  
Résultat : plus une miette dans l'assiette.

## CONTACT PRESSE



## LE KIT DU GÂTEAU BASQUE : FAITES-LE VOUS MÊME !

Une jolie boîte carrée qui renferme tout le nécessaire pour réaliser avec succès la pâte et le fourrage du fameux Gâteau Basque aux amandes de la maison Pariès... avec inclus, deux moules jetables... Bref de quoi réaliser deux Gâteaux Basques pour le prix d'un... et succomber une fois de plus à cette spécialité unique.

Le saviez-vous ? Une fois sorti du four, le Gâteau Basque peut se conserver très facilement de 4 à 5 jours. Certains disent même qu'il y gagne en texture et en goût !

Prix du kit: 19 euros

## PARIÈS, PLUS D'UN SIÈCLE D'ÉVÉNEMENTS GOURMANDS

Garante d'un savoir-faire unique transmis depuis 5 générations au sein d'une même famille, la maison Pariès est la première entreprise française de chocolaterie et confiserie à recevoir le label des **Entreprises Familiales Centenaires**, EFC, en 2011.

Début 2014, elle rejoint également le cercle très restreint des entreprises distinguées par le label EPV, **Entreprise du Patrimoine Vivant**, qui récompense les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence, et dont la démarche se situe entre innovation et maintien du patrimoine.



Entreprise  
du Patrimoine  
Vivant  
L'excellence  
des savoir-faire  
français

**1895**

Ouverture à  
Bayonne



**1914**

Ouverture à  
Saint-Jean de Luz



**1930**

Création  
des Tourons



**1948**

Consécration :  
les Mouchous



**1974**

Ouverture  
à Biarritz



**2002**

Nouvelle Boutique  
à Bayonne



**2011**

Label  
EFC



**2012**

Ouverture  
à Paris



**2013**

Ouverture à  
San Sebastian



**2014**

Label  
EPV



## Les adresses de la maison Pariès

### SAINT-JEAN-DE-LUZ

9, rue Gambetta  
Tél. +33 (0) 559 26 01 46

### BIARRITZ

1, place Bellevue  
TÉL. +33 (0) 559 22 07 52

### BAYONNE

14, rue du Pont-Neuf  
Tél. +33 (0) 559 59 06 29

### SAN SEBASTIAN (Espagne)

Alameda Boulevard, 6 Bajo  
Tél. +34 943 441 871

### PARIS

9 bis, rue Saint-Placide - 75006  
Tél. +33 (0) 145 44 64 64

### SOCOA

Possibilité de visiter les ateliers en  
présence des chocolatiers,  
confiseurs et pâtisseries.  
Les visites sont suivies d'une dégustation.  
Du mardi au samedi.  
Durée d'environ 45 minutes.  
Zone de Putillena  
64 122 Socoa-Urrugne  
Tél. +33 (0) 559 22 06 00

Boutique en ligne sur [www.paries.fr](http://www.paries.fr)



WWW.PARIES.FR

## CONTACT PRESSE

MICHÈLE FRÉNÉ - FLORENCE BASSEUX - AGENCE MICHÈLE FRÉNÉ CONSEIL - 5, RUE DES MAZURETTES - 14000 CAEN  
TÉL. 02 31 75 31 00 - MFC@MICHELE-FRENE-CONSEIL.FR - WWW.MICHELE-FRENE-CONSEIL.FR