

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...

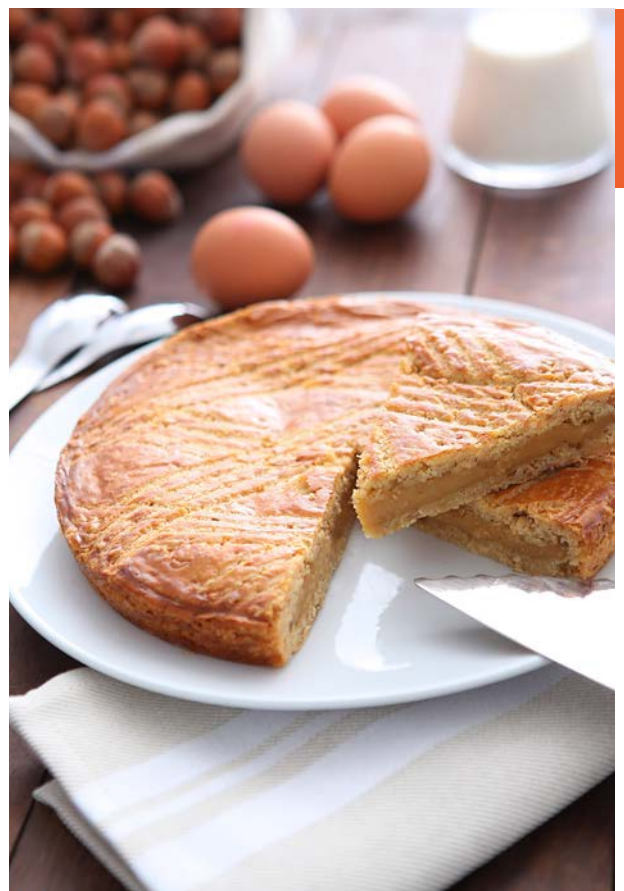


AVEC LA NOISETTE, LA MAISON PARIÈS CULTIVE L'AVENIR.

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



WWW.PARIES.FR

CONTACT PRESSE

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