

The background of the entire page is a white surface with several fresh strawberries scattered around. One strawberry is sliced horizontally, showing its internal structure. The strawberries are bright red with green leafy tops.

les
Ateliers
de la
Veggisserie
PÂTISSERIE BIO

DOSSIER DE PRESSE
2021



Les Ateliers de la Veggisserie,

c'est l'ambition de créer et développer des gammes de produits avant tout aussi gourmands que les produits de pâtisserie traditionnelle. Mais également de s'ouvrir au végétal et de réduire les allergènes afin de permettre à tout les gourmands de se rassembler autour de la table.

Histoire de famille

La Veggisserie...

C'est une histoire de famille !

En 2015, au cours de sa grossesse, Audrey développe une forte intolérance au lactose, qu'Hugo, leur petit garçon, présente également à sa naissance.

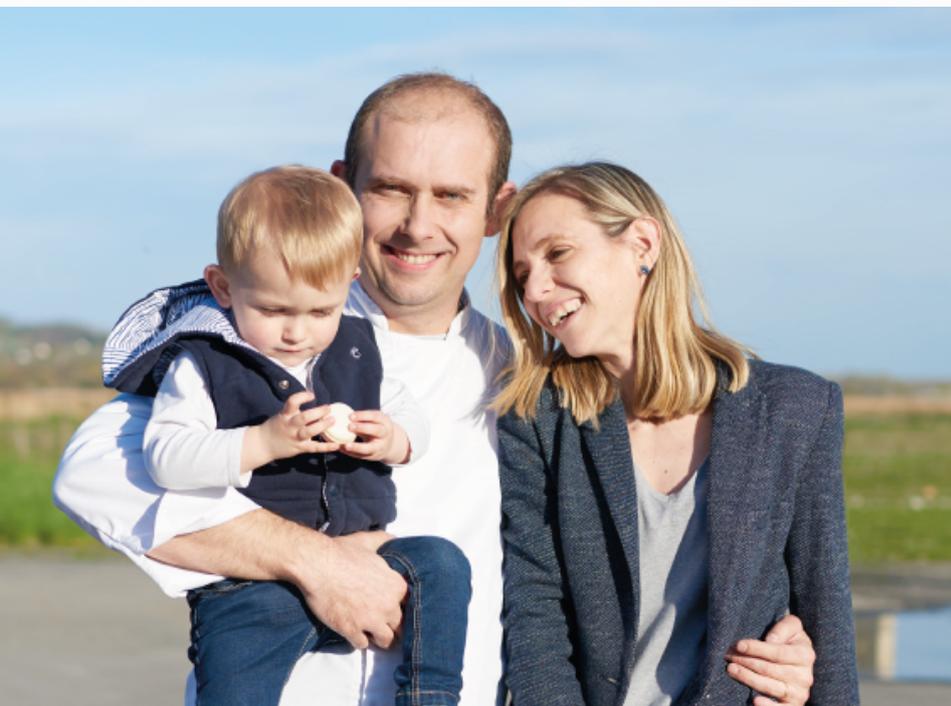
Confrontés à ces nouveaux interdits alimentaires, et forts de leurs expériences en tant que chef pâtissier en restaurants étoilés et professionnelle du monde de l'hôtellerie/restauration, ils décident de créer leur propre gamme de produits pâtisseries gourmands, bio, végétal, sans gluten et sans allergènes majeurs.



Régaler les yeux, flatter l'odorat, réjouir les papilles, en dégustant les créations gourmandes des Ateliers de la Veggisserie, voilà le défi que nous voulons relever.



La Veggisserie (mariage entre Veggie et Pâtisserie) naît donc en janvier 2018, aux portes de Deauville, en Normandie. C'est en septembre 2020, que la Veggisserie devient Les Ateliers de la Veggisserie. Sous ce nouveau nom, les deux gammes sont repensées. Tout d'abord, la première gamme en frais et ensuite la gamme surgelée. Elles sont présentes dans plus de 140 magasins Bio et magasins spécialisés/épicerie fines réparties sur toute la France.



Timothée Debièvre Hellio est chef pâtissier depuis 15 ans. Il a travaillé notamment dans de grandes maisons telles que le Métropolitain (une étoile) à Toulouse, le Saint-James (deux étoiles) à Bouliac, et le Cheval-Blanc (deux étoiles) à Courchevel. Il a ensuite managé quelques années une trentaine de personnes au sein du Groupe Barrière à Deauville.

Audrey Debièvre Hellio, a travaillé et managé au sein de grands hôtels et dans la restauration, en France mais également à l'étranger comme en Chine, notamment à Pékin.



Le goût du bien-être

Une gamme de produits à partir de matières premières exclusivement végétales, 100% bio, sans conservateurs, sans colorants artificiels.

Un impact sur l'environnement minimisé au maximum avec un tri sélectif et un recyclage des déchets au coeur des préoccupations.

L'entreprise est basée en Normandie, aux portes de Deauville.

Les ingrédients tels que le cacao ou le sucre de canne sont issus du commerce équitable.



Le surgelé

Les glaces et sorbets sont présentés avec un supplément de gourmandise en plus. Tous sont mariés à un coulis spécial pour un jeu de texture. l'inégalable glace chocolat accompagnée de sa sauce chocolat, le très solaire sorbet coco et son coulis citron, la délicieuse glace praliné et sa sauce caramel, mais aussi le flamboyant sorbet fraise en duo avec son coulis framboise ou encore le très exotique sorbet mangue et son coulis fruit de la passion.



Les Ateliers de la Végisserie conçoivent leurs macarons avec passion, à partir d'ingrédients sélectionnés pour leur qualité, issus de marchés locaux et du commerce équitable. Leurs couleurs douces et élégantes reflètent la conception sans colorants ni conservateurs. Ce sont également trois nouveaux parfums qui vont voir le jour : pistache, framboise et chocolat praliné. Reste l'incontournable chocolat - fruit de la passion.



L'entremet ou les desserts pâtisseries. Des produits imaginés pour petits & grands. Un lot de gourmandise semblable à de la pâtisserie traditionnelle, le végétal en plus. Des recettes également à base de matières premières bio et sans gluten.



Je découvre les collections



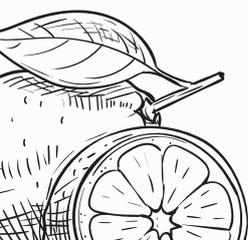
Le frais

Cette gamme a vu le jour à l'automne 2020. Elle est en quelques sortes la suite logique de la première gamme de desserts en surgelés. L'idée d'une pâtisserie nomade et gourmande était un véritable défi à relever pour le chef Timothée.

Riches en goûts et en saveurs, avec de belles textures et une présentation appétissante, ces desserts sont tous 100% Bio, végétal et sans gluten.



Je découvre la collection



Revue de Presse

Les Ateliers de la Veggisserie ont paru dans plusieurs magazines, notamment au moment des fêtes avec les différentes bûches qu'ils ont créé. En voici quelques uns.

Marie-France - Noël 2019

Top des bûches les plus gourmandes

Europe 1 - Noël 2019

Quel dessert pour les fêtes de fin d'année

Le Figaro Voyage - Janvier 2020

Dossier sur la Normandie :

A Trouville, le charme normand à la saison froide

Gala France - Décembre 2020

Parution semaine du 24 décembre pour la bûche de Noël des Ateliers

La Toque Magazine - Novembre 2020

Les tendances de Noël

Healthy Food - Novembre - Décembre 2020



Pourquoi une telle gamme ?

71%

des français consomment **bio** au moins
1 fois par mois.

(47% 1 fois par semaine en 2019 contre 37% en 2018)

21%

des consommateurs suivent un **régime particulier**
(flexitarien, végétarien, sans gluten, sans lactose...)
avec pour point commun la diminution/disparition des
protéines animales.

Les végétariens représentent 11%
des consommateurs et **les Véganes 3%**

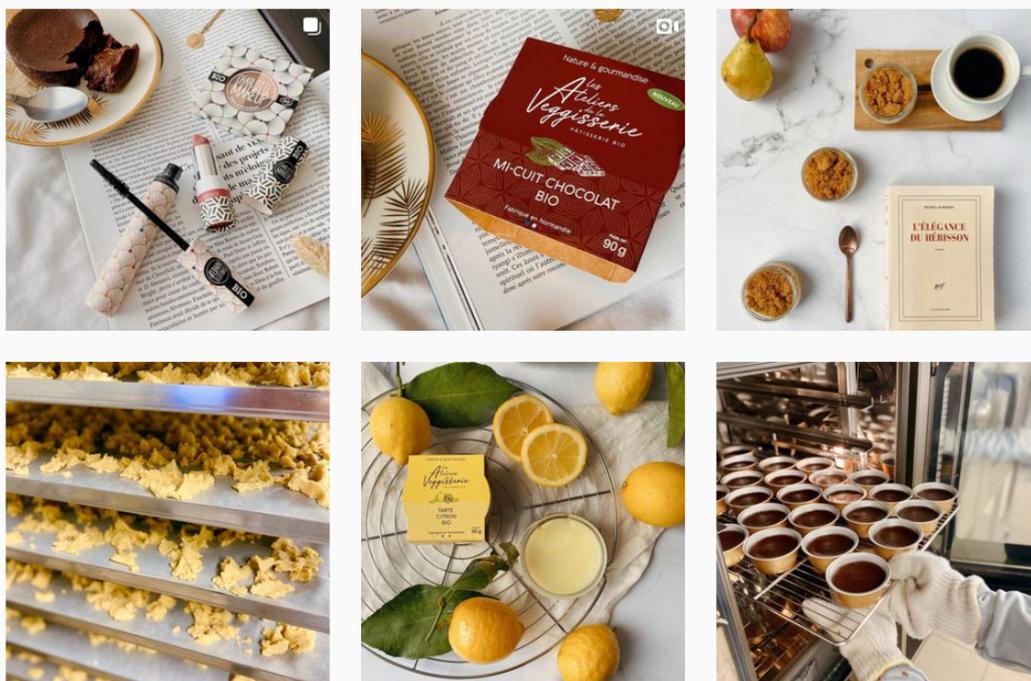
34%

des familles ont en leur sein au moins 1 personne
souhaitant limiter sa consommation de protéines
animales.

3.5% des adultes et **8%** des enfants
souffrent **d'allergie alimentaire.**

Il y a eu une forte augmentation ces 10 dernières
années due à l'avènement de l'alimentation
industrielle et des plats cuisinés.

La communauté des Ateliers



La communauté s'agrandit progressivement, les abonnés sont réceptifs et bienveillants. Nous sommes véritablement à l'écoute de leurs attentes et avons à cœur d'y répondre au mieux !



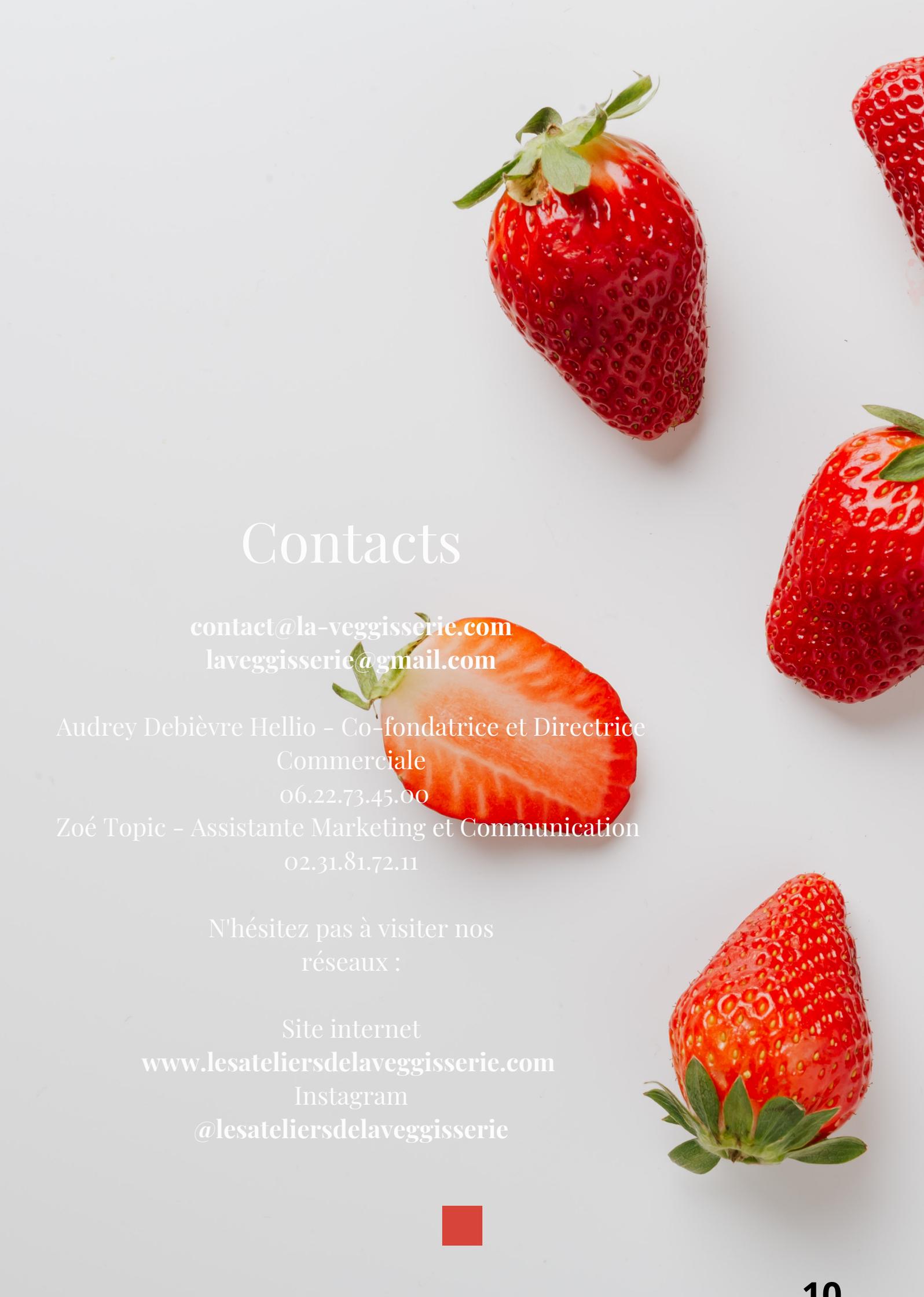
4830 abonnés



2000 j'aime avec
2120 abonnés



80 abonnés



Contacts

contact@la-veggisserie.com
laveggisserie@gmail.com

Audrey Debièvre Hellio - Co-fondatrice et Directrice
Commerciale

06.22.73.45.00

Zoé Topic - Assistante Marketing et Communication

02.31.81.72.11

N'hésitez pas à visiter nos
réseaux :

Site internet

www.lesateliersdelaveggisserie.com

Instagram

[@lesateliersdelaveggisserie](https://www.instagram.com/lesateliersdelaveggisserie)

