

NéOGOURMETS

— — ARTISAN CHOCOLATIER D'EXCEPTION

La chocolaterie innovante Néogourmets vous invite au bord de la mer pour Pâques avec le Chef Thierry Marx et Raphaël Haumont !



La chocolaterie, unique en son genre, promet de combler les papilles les plus exigeantes avec des créations originales en chocolat qui vous feront revivre vos souvenirs d'enfance, sans culpabiliser !

Le **jeudi 8 février 2024** – Néogourmets, une **Maison artisanale** fondée en 2018 par Gaëlle et David Hermange, émerge comme l'ultime **chocolatier "bean to bar"**, offrant une expérience chocolatée innovante, sucrée de façon naturelle avec des fruits. Inspirée par des défis personnels de santé, la Maison répond à une quête croissante de délectation sans compromis, sans sucres artificiels mais avec beaucoup de gourmandise !

Le renommé **Chef Thierry Marx**, fervent défenseur du projet, s'associe aux fondateurs, contribuant à chaque recette avec Raphaël Haumont son complice chimiste en cuisine. Neogourmets incarne la **haute gourmandise artisanale**, fabriquée de la fève à la tablette avec soin dans leur manufacture de chocolat familiale en Touraine. Certifiés Bio, équitables et naturels, tous les ingrédients sont soigneusement sélectionnés, soulignant l'engagement envers la qualité exceptionnelle.

«une Odyssée chocolatée
au bord de la mer pour
Pâques !»



La chocolaterie, unique en son genre, promet de combler les papilles les plus exigeantes avec des créations originales en chocolat qui vous feront revivre vos souvenirs d'enfance, sans culpabiliser !

Pour Pâques, Neogourmets invite ses clients à un **voyage sensoriel au bord de la mer**, un hommage aux souvenirs d'enfance des fondateurs. Chaque chocolat, pensé comme une madeleine de Proust, évoque les vacances en famille, les escapades romantiques, et les moments précieux en famille partagés au fil des vagues. Pour le Chef Thierry Marx, le chocolat c'est d'abord **une émotion, à déguster avec ses 5 sens** pour l'apprécier pleinement.

La collection "**Un Séjour au Bord de la Mer**" transcende les simples chocolats pour devenir une exploration des souvenirs, de l'authenticité, de l'aventure, et de la nature. Chaque pièce est une invitation à un **voyage gourmand**.

L'Oeuf de Goéland, pièce maîtresse de la collection, est une rencontre entre la douceur du chocolat blanc et le caractère du chocolat noir 70% cacao, marié délicieusement à la noisette du Piémont IGP et aux flocons d'avoine délicatement torréfiés. Les petits œufs pralinés, les fritures de Pâques régressives et les tablettes de chocolat exclusives nous transportent aux souvenirs du bord de mer, mélangeant des ingrédients tels que le sarrasin breton torréfié, la fleur de sel de l'île de Ré, une touche d'agrumes Corses... Une invitation à la gourmandise sans aucun ajout de sucre !

Gaëlle Hermange, fondatrice de Néogourmets, partage sa vision : "**Nous espérons que chaque bouchée éveillera des moments de bonheur partagés avec vos proches.**"

La question demeure :

Par quoi vous laisserez-vous tenter...ou serez-vous assez gourmand pour tout goûter ?



COLLECTION DE PÂQUES 2024

L'œuf de Goéland :

Notre coffret se compose d'un **œuf bi-goût** : un côté chocolat blanc végétal et de l'autre un chocolat noir 70% cacao. Le **cœur fondant** de cet œuf est à la noisette du Piémont et aux flocons d'avoine torréfiés. L'œuf est accompagné de 6 bouchées gianduja aux noisettes du Piémont IGP et au lait d'avoine.

Prix public : 19,90€



LES TABLETTES EXCLUSIVES



La Bretonne

Pour voyager sur son lieu de vacances en une seule bouchée ! Cette tablette de chocolat au lait cœur praliné de sarrasin torréfié.

Prix public : 7,70 €

L'île de Ré

C'est parti pour une balade en vélo dans les marais salants de l'île de Ré ! Cette tablette de chocolat noir 85% cacao à la fleur de sel de l'île de ré va faire fondre tous les amateurs de chocolat noir.

Prix public : 7,70 €



La Corse

Un petit tour dans le maquis Corse ? Croquez dans cette tablette de chocolat noir aux châtaignes parsemée d'éclats de fèves de cacao parfumés aux agrumes et adoucis par une touche de miel Corse.

Prix public : 7,70 €



NOS SACHETS



Tarif : 6,90€



Tarif : 8,70€



Tarif : 6,90€

Les traditionnelles fritures de Pâques et petits oeufs pralinés ont aussi été revisités pour vous offrir une version sucrée naturellement par les fruits. La douceur du chocolat blanc végétal associé à la saveur incontournable des noisettes du Piémont font de ces petits oeufs des **gourmandises régressives à consommer sans culpabilité !**



Toutes nos créations sont disponibles sur notre site internet www.neogourmets.com, à la **Grande Epicerie de Paris** et chez nos épiciers partenaires.

Contact presse :

Sarah Gerlicher
Sarahgerlicher@gmail.com
M. : 06.78.29.26.25.