

Communiqué de Presse,

La Chocolat'hier

Pour diffusion immédiate,



Création d'une spécialité gastronomique au chocolat à Saintes.

La Cagouille Saintongeaise.

1^{er} spécialité gastronomique au chocolat de la ville de Saintes, La Cagouille Saintongeaise est un chocolat créé par un Artisan Chocolatier Saintais. Sous la forme d'escargot, fabriqué à Saintes et avec des produits locaux. Sur la boîte, l'Arc de Germanicus représente la ville de Saintes. Sacrée « Saveur d'or » au concours des Saveurs régionale Poitou Charentes.



Bonbon de chocolat au cœur croustillant et tendre ganache au caramel beurre salé.

Une spécialité gastronomique demandée par les habitants et les touristes

La Chocolat'hier est une petite chocolaterie installée à Saintes. Pour répondre à une forte demande des touristes et des habitants, l'artisan chocolatier a créé une spécialité à l'image de la paisible ville de Charente-Maritime. Cette spécialité se nomme *La Cagouille Saintongeaise* ce qui lui donne une consonance très régionale.

L'avis des clients essentiel à sa réalisation.

Afin de répondre au mieux aux attentes des clients, l'entreprise familiale a réalisé un sondage, en mai dernier, auprès d'internautes. Une centaine de personnes a répondu aux différentes questions.

Il est ressorti ce qui suit :

- La forme de chocolat préférée des internautes est l'escargot, façon cagouille.
- Une spécialité doit représenter notre ville par le biais d'un monument historique.
- Les boîtes doivent être assorties de chocolat noir, lait et blanc.
- Et doit être fabriqué à Saintes, avec des produits Charentais (beurre et sel).

Une année de conception pour l'Artisan Chocolatier.

Depuis un an, la Chef Chocolatière de la petite boutique travaillait sur cette spécialité gastronomique afin de mettre au point un chocolat accessible à tout public et mettant en valeur l'ingrédient noble : le chocolat, associé aux produits qui ont fait la réputation de notre belle région. Elle a aussi dû mettre au point de nouvelles techniques de travail du chocolat. Marjorie Réaud, diplômée du BTM de Chocolatier Confiseur (brevet technique du métier), a mis tout son talent au service de sa ville afin de lui offrir une très bonne spécialité au chocolat.



La Cagouille, chocolat au goût charentais : beurre AOP Charentes-Poitou, sel de l'île de Ré.

S'il y a bien un produit très reconnu dans notre région, c'est les cagouilles. Il aurait été assez audacieux de vouloir les associer avec du chocolat. C'est donc sous forme d'escargot que cette spécialité voit le jour. C'est un bonbon de chocolat d'environ 14 grammes, composé d'un cœur croustillant et d'une ganache tendre chocolat au caramel beurre salé. Il est décliné dans chaque boîte en enrobage chocolat Noir, Lait, et Blanc. La Cagouille est fabriquée dans l'atelier de La Chocolat'hier avec du beurre AOP Charentes-Poitou et de la Fleur de Sel de l'île de Ré.

L'Arc de Germanicus pour représenter une fabrication Saintaise.

Afin que la ville soit représentée sur cette boîte, qui voyage déjà partout en France, une photo de l'Arc de Germanicus y est apposée. La photo a été faite en partenariat avec un photographe également Saintais, Rodolphe Robin d'*Images du Jour*. Les boîtes sont agrémentées d'un ruban aux couleurs de la Charente Maritime, bleu et vert. Les boîtes de Cagouilles Saintongeaises sont vendues sur leur lieu de fabrication, dans la boutique à Saintes, et sur le site internet de l'artisan. A terme, l'objectif de cette spécialité est d'être distribué dans les boutiques réunissant les produits régionaux sur la Charente Maritime.

La Cagouille sacrée « Saveur d'or » au concours des saveurs régionale Poitou-Charentes.

Marjorie a souhaité inscrire sa spécialité au concours des saveurs régionale en octobre dernier. Très appréciée par le jury, la cagouille a été médaillée Saveur d'or 2014, dans la catégorie « ganache caramel demi-sel ».



Informations pratiques

La Cagouille Saintongeaise,

Boîte de 25 chocolats, soit 350g, assortis noir, lait et blanc : 24€90

Boîte de 16 chocolats, soit 224g, assortis noir, lait et blanc : 15€50

Réglette de 5 chocolats, soit 70g, assortis noir, lait et blanc : 5€90

Description : Bonbon de chocolat au cœur croustillant et tendre ganache chocolat au caramel beurre salé.

Pour nous contacter :

La Chocolat'hier, artisan chocolatier

23 avenue Jules Dufaure à Saintes

05.46.95.65.86.

www.lachocolathier.com

Votre contact :

Mme Réaud Marjorie : 06.62.68.50.70.

lachocolathier@gmail.com