



LA FABRIQUE  
**GIVRÉE**  
ARTISTE GLACIER

# Dossier de presse

## Été 2019

.....



LA FABRIQUE  
**GIVRÉE**  
ARTISTE GLACIER

# LA FABRIQUE GIVRÉE

.....

**C'est l'aventure de trois  
amis d'enfance animés  
d'une même passion  
pour le goût, l'artisanat,  
le terroir et le fun !**

Avec Jérémie à la création et la production, Martin au marketing et à la communication, et Hugues au développement et la gestion, l'aventure s'est lancée en 2012 avec un leitmotiv fondateur :  
**Faire souffler un vent nouveau sur le monde de la glace !**

**Les trois acolytes**  
Martin, Jérémie et Hugues





LA FABRIQUE  
GIVRÉE

ARTISTE GLACIER

# CHEF TOQUÉ

.....



**Jérémie Runel, jeune chef expert et décalé** a passé ses plus tendres années dans les casseroles et les jambes de trois générations de grands chefs cuisiniers. Mais à l'adolescence, dérapage, il choisit de devenir pâtissier ! Une discipline rigoureuse, qui lui permet de mobiliser toute sa créativité et son imagination débordante. Après 15 années passées dans des maisons de prestige auprès de grands chefs pâtissiers (Fauchon, le Bristol, Valrhona), il décide de partir avec ses acolytes à la recherche de la glace ultime.



LA FABRIQUE  
**GIVRÉE**

ARTISTE GLACIER

# TEAM GIVRÉE

.....

**Surprendre et faire plaisir, être rigoureux et exigeant sans se prendre au sérieux, avec une forte dose de bonne humeur et surtout beaucoup de malice !**

**Jérémie et sa bande**

Une équipe de pâtisseries expérimentés et passionnés, n'ayant aucune limite.

La production est aujourd'hui entièrement réalisée dans le laboratoire de Tournon-sur-Rhône en Ardèche.

Ouvert depuis 2016 pour accompagner le développement de l'enseigne, il est doté d'un équipement moderne au service des idées les plus folles du chef. L'ensemble des fabrications reste artisanal. Au-delà des glaces et sorbets, tout est fait maison avec beaucoup d'amour, de la torréfaction des fruits à coque à la confection des guimauves, en passant par la pâte à gaufre, et bien entendu les kifs ou créations saisonnières.





LA FABRIQUE  
**GIVRÉE**  
ARTISTE GLACIER

# INGRÉDIENTS DE TERROIRS

.....

**Bon sens paysan et  
quête des produits les  
plus savoureux.**

Tout au long de l'année, la team sillonne les régions à la recherche de fournisseurs passionnés, qui mettent du coeur dans leurs cultures pour produire les fruits les plus sucrés et juteux, des herbes réellement aromatiques ou autres fleurs, miels et fruits à coque les plus à même de révéler parfums inédits et saveurs détonantes.

**Territoire de prédilection : l'Ardèche en particulier, et la vallée du Rhône.**

80% des ingrédients utilisés proviennent ainsi d'un rayon de 100km autour du laboratoire de Tournon. Même combat pour les chocolats, le café ou la crème de marrons, ingrédients dont la confection nécessite un travail d'experts : les fournisseurs se situent à Tain l'Hermitage, Saint-Étienne ou encore Aubenas, berceau de la Fabrique !



**Miel de Nicolas et basilic frais de Laurent**  
en provenance de l'Ardèche.



LA FABRIQUE  
**GIVRÉE**  
ARTISTE GLACIER

## NATURELS

.....

0 arôme artificiel  
0 colorant  
0 conservateur

**Ici la star,  
c'est Dame Nature !**

**Safran de Laurent**  
notre producteur passionné,  
situé à Saint-Félicien en Ardèche.



LA FABRIQUE  
**GIVRÉE**  
ARTISTE GLACIER

## DE SAISON

.....

**En choisissant de  
petits producteurs,  
la Fabrique Givrée  
s'efforce de travailler  
au rythme des saisons,  
selon les récoltes.**

**De l'or noir à La Fabrique**  
La truffe des collines drômoises.



Abricots drômois, figes d'Uzès, pousses de sapin du Vercors, raisins de l'Hermitage, clémentines de Corse, noix du Dauphiné ou encore truffes noires, l'équipe reçoit ses cargaisons et les transforme aussitôt.

Ainsi, si **une carte saisonnière généreuse est renouvelée chaque trimestre**, de nombreux parfums, les "Éphémères", font leur apparition en boutique tout au long de l'année, au fil des récoltes et des trouvailles de nos sourciers en recherche permanente de nouveautés. Des quantités limitées par la force de la nature, donc rares et précieuses par le soin apporté par les cultivateurs partenaires de la Fabrique Givrée.



**Les roses de Bernadette** (Dompmnac, Ardèche)  
Cliquez et savourez l'immersion !



LA FABRIQUE  
**GIVRÉE**  
ARTISTE GLACIER

# CRÉATIONS GLACETRONOMIQUES

.....

**Avec son passé de pâtissier de palace, Jérémie a souhaité proposer des desserts dressés à l'assiette dans toutes les boutiques.**

Compositions de fruits frais, glaces et sorbets, préparations pâtisseries, sauces, croustillants, le meilleur moyen d'expression du chef se renouvelle tout au long de l'année à travers une carte particulièrement fournie au printemps et en été.

**Piste Noire (Été 2019) :** Mousse au chocolat noir, caramel coulant, amandes caramélisées, glace vanille-tonka et tuile aux fèves de chocolat.







LA FABRIQUE  
**GIVRÉE**

ARTISTE GLACIER

## PARFUMS INÉDITS

.....

**Les parfums suivent le rythme de la nature.**

Il faut donc rester en alerte permanente et suivre de près les arrivages pour ne pas passer à côté d'associations inédites !

Les glaces et sorbets font tourbillonner les papilles, à consommer en cornets ou en coupes, mais aussi en pots de 600ml pour épater ses invités et sa famille à la maison, en boutiques ou via le e-shop givré. La Fabrique Givrée est probablement le premier artisan glacier à avoir trouvé la solution pour livrer ses glaces partout en France en 24 ou 48h !

**JE DÉCOUVRE LA COLLECTION DU MOMENT**



LA FABRIQUE  
**GIVRÉE**  
ARTISTE GLACIER

# PÂTISSERIES GLACÉES

.....

C'est bien simple, Jérémie et son équipe ne se laissent pas intimider par la difficulté quand il s'agit de gourmandise. Car la glace, ça fond. Les cornets boule, ça coule. Jérémie Runel n'en finit pas de chercher des solutions pour combiner glaces créatives et nomadisme.

**En 2017, il imagine le kif,** devenu l'offre signature à emporter de l'esprit givré : union de la glace avec la pâtisserie, dans un format nomade, pratique, qui permet à chaque cuillerée de goûter le mariage rêvé par la Fabrique Givrée. Pour kiffer dans le métro, dans un parc, sur un bateau, à la maison, bref, où le vent nous porte...

## **Le Kif**

En format individuel (150 ml)  
ou à partager (450ml / 3-4 pers.)





LA FABRIQUE  
**GIVRÉE**  
ARTISTE GLACIER

## NOUVEAU ! LE CÔNE DU CHEF

.....



**En 2019, nouvelle  
tentative d'intrusion  
dans les foyers !**

**Carabombe et Fraise Atomique** (Été 2019)

Le cône du chef veut s'inviter au congélateur : une version savoureuse, artisanale et vertueuse du célèbre classique, emballé pour être choisi par les petites mains à l'heure du goûter tout l'été.

**JE DÉCOUVRE LA COLLECTION DU MOMENT**



LA FABRIQUE  
**GIVRÉE**  
ARTISTE GLACIER

# DESSERTS DE FÊTES

.....

**Pour les fêtes de Pâques et de fin d'année, Jérémie retrouve ses réflexes de haute pâtisserie pour imaginer des créations et gâteaux événementiels, à partager en famille. Des compositions créatives qui mettent en exergue une belle maîtrise des goûts, des textures, et qui répondent au cahier des charges exigeant des repas de fêtes : plaire à tous, à l'oeil comme à la dégustation.**

Enfin, dès les premiers frimas de l'automne, les boutiques se muent en salon de thé, avec une carte reconfortante : les bâtonnets de gaufre, cakes et gâteaux événements offrent des moments de pure gourmandise. A déguster avec un véritable chocolat chaud, une spécialité de cafés et thés, pour des goûters chaleureux.



Bûches de Noël (Hiver 2018) **Les Sapins glacés**



LA FABRIQUE  
**GIVRÉE**  
ARTISTE GLACIER

## BOUTIQUES

.....

7 ans après l'ouverture de la boutique historique à Aubenas, La Fabrique Givrée compte désormais 9 boutiques, une trentaine d'employés permanents et plus de quatre-vingt en plein été, et un labo givré situé à Tournon sur Rhône, en Ardèche évidemment, le terroir de prédilection des trois comparses.

**07200 Aubenas**    **75005 Paris**

3 place de l'hôtel de ville    26 rue Soufflot  
04 69 22 16 31    09 54 16 73 75

**33000 Bordeaux**    **13210 Saint Rémy de Provence**

25 rue du Pas Saint Georges    48 rue Carnot  
09 83 08 02 95    04 90 26 65 24

**92100 Boulogne-Billancourt**    **07300 Tournon sur Rhône**

CC Les Passages    **Labo / Boutique**  
28 rue Le Corbusier    ZAE de Champagne, 55 impasse Burgunder  
01 75 49 12 85    04 75 06 74 34

**38000 Grenoble**    **30700 Uzès**

3 Grande rue    27 place aux Herbes  
04 56 85 03 80    04 66 57 45 71

**69005 Lyon**    **E-shop**

66 rue Saint Jean    Vos glaces livrées partout en France  
04 78 37 89 80    en 48 h sur [lafabriquegivree.com](http://lafabriquegivree.com)

## CONTACT PRESSE

.....

Pour toute information    **Edith Bernez**  
complémentaire ou demande de    [edithbernez@lafabriquegivree.com](mailto:edithbernez@lafabriquegivree.com)  
visuels, merci de contacter :    06 33 84 55 71



LA FABRIQUE  
**GIVRÉE**  
ARTISTE GLACIER



[lafabriquegivree.com](http://lafabriquegivree.com)