



LA FABRIQUE
GIVRÉE
ARTISTE GLACIER

Dossier de presse

Pressé minute !

.....

© La Fabrique Givrée



LA FABRIQUE
GIVRÉE
ARTISTE GLACIER

LA FABRIQUE GIVRÉE

.....

**C'est l'aventure de deux
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 et Martin au
développement et la finance,
l'aventure s'est lancée en 2012
avec un leitmotiv fondateur :
**Faire souffler un vent nouveau sur le
monde de la glace !**
Les deux acolytes Martin et Jérémie





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 Thierry 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 !**

Châtaigne AOP

De la Maison Imbert à Aubenas
Encore dans sa magnifique bogue à l'aube de l'automne...



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, figues 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 GLACE TRONOMIQUES

.....

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.

Princesse Pêche (Été 2020) :
Clafoutis amande et framboise, sorbet pêche de vigne, framboises fraîches, espuma vanille et amandes caramélisées.



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 !**

Habibi et Choclover

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 comme de
Noël, Jérémie retrouve
ses réflexes de haute
pâtisserie pour imaginer
des créations et gâteaux
évènementiels !**

Des compositions créatives à partager en famille 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.

La Forêt Glacée (Hiver 2019)

Notre idée ? Vous apporter pour Noël un morceau de nature aussi bien visuelle que gustative dans l'assiette ! Une bûche pour 6 personnes déclinée selon 4 recettes.





LA FABRIQUE
GIVRÉE
ARTISTE GLACIER

GOÛTER TIME !

.....



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



LA FABRIQUE
GIVRÉE
ARTISTE GLACIER

BOUTIQUES

.....

8 ans après l'ouverture de la boutique historique à Aubenas, La Fabrique Givrée compte désormais 10 boutiques, une vingtaine d'employés permanents et plus de cinquante en plein été, et un labo givré situé à Tournon-sur-Rhône, en Ardèche évidemment, le terroir de prédilection des trois comparses.

Ouverture 13200 Arles **69005 Lyon**
7 bis rue Jean Jaurès 66 rue Saint Jean
04 90 49 53 20 04 78 37 89 80

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 Re-ouverture**
3 Grande rue 16 place aux Herbes
04 56 85 03 80 04 66 57 45 71

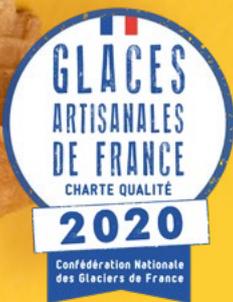
CONTACT PRESSE

.....

Pour toute information complémentaire ou demande de visuels, merci de contacter : **Fanny Cravoisier** - Agence Lisa Kajita
fanny@lisakajita.com
06 33 05 47 06



LA FABRIQUE
GIVRÉE
ARTISTE GLACIER



lafabriquegivree.com