

“ Communiqué de presse

Un atelier de gourmandises de plus...

Nous vous proposons une escapade gourmande à quelques lieues de la patrie d'Auguste Poulain...

Après l'ouverture en 2005 de « l'atelier du chocolat » de Max Vauché, nous vous proposons de prolonger votre découverte gourmande avec la toute récente ouverture de l'atelier Saint-Michel.

Outre nos spécialités locales à l'image de l'emblématique tarte Tatin, de nos produits de saison, fraises de Sologne, asperges du val de Loire, fromages de chèvre... dont vous trouverez l'inventaire dans notre dossier de presse « plaisirs gourmands », nous voulions attirer votre attention sur une société dont la démarche première se veut durable et responsable.

Rappelez-vous, vos papilles s'en souviennent lorsque les noms évocateurs de St-Michel... et de Bonne Maman... résonnaient dans votre tendre enfance, vous pensiez Normandie, Bretagne... et pourquoi pas Sologne ?

C'est à Contres (10 km au sud de Blois) que le siège de cette société franco-française s'est installé il y a plus de 25 ans maintenant. L'entreprise compte 8 sites en France ; celui de Contres concentre plus de la moitié de la production.

Cet « atelier » s'inscrit dans une démarche de développement durable. Le site de Contres est le 1er site en France géré en géothermie avec 32 puits de forage. Chauffage et air conditionné sont ainsi produits naturellement. De la même façon, toutes les eaux usées sont traitées par phyto-épuration ; les 6 bassins de décantation sont filtrés naturellement avec des plantes et des roseaux. Plus de 3000 arbres ont été plantés pour rendre plus accueillante l'entrée au grand public.

Mieux encore, le contenu vaut le contenant. Les céréales utilisées pour la fabrication des pâtisseries proviennent en grande partie d'exploitations locales limitant les traitements phytosanitaires. Tous les ingrédients sont minutieusement choisis par les maîtres pâtisseries et les graisses hydrogénées, les conservateurs les colorants et l'huile de palme sont bannis des étiquettes.

C'est sur ce lieu gourmand que les « visiteurs-goûteurs » sont invités à se rendre depuis le 22 avril 2011 pour découvrir l'histoire de cette maison internationalement connue et tester de nouvelles pâtisseries. Une boutique ouverte sur la chaîne de production garantit la transparence du produit. La palette de nos gourmandises vous paraît savoureuse, elle l'est... voilà une adresse de plus.



Pour mémoire :
Biscuiterie familiale depuis 1905.
Pratique :
Entrée libre ou visite guidée avec salle de projection et espace de dégustation.
L'atelier Saint-Michel
8, bd. De l'industrie 41700 Contres
Ouvert toute l'année
De 10 h. à 12h30 et de 14 h. à 19 h.
Tél. 02 54 79 79 39 –
latelier.stmichel@stmichel.fr

Contact presse

Lygie Rothon

Tél. 02 54 57 00 46 – lygie.rothon@cdt41.com

Comité Départemental du Tourisme

5, rue de la Voûte du Château – CS4323 – 41043 Blois Cedex - Fax 02 54 57 00 47

www.coeur-val-de-loire.com