



QUAND LA MÈMÈRE ET PUGET RÉINVENTENT LE PLAISIR GLACÉ : DEUX CRÉATIONS INÉDITES POUR ÉVEILLER LES PAPILLES !

Les glaces artisanales La Mémère s'associent à PUGET, Marque Préférée des Français⁽¹⁾ pour ses huiles d'olive vierge extra de qualité, afin d'offrir une expérience sensorielle inédite. Cette collaboration donne naissance à deux créations glacées audacieuses, alliant douceur lactée et finesse fruitée, pour réinventer les plaisirs gourmands de l'hiver comme de l'été.

QUAND L'HUILE D'OLIVE SUBLIME LA GLACE

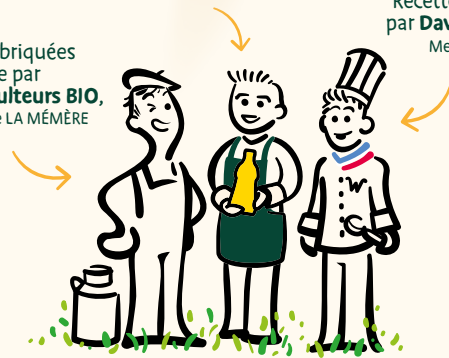
Si l'huile d'olive est habituellement reine des plats provençaux, elle se révèle aussi délicate que surprenante dans l'univers de la glace. Cette aventure est née d'une rencontre entre David Wesmaël, Meilleur Ouvrier de France Glacier chez La Mémère, et Erik Carteau, Oléologue chez PUGET.

Animés par une passion commune pour l'excellence et le savoir-faire, ils ont immédiatement vu dans cette association une opportunité de créer quelque chose d'inédit. Ensemble, ils ont donné naissance à deux recettes où la douceur se mêle à l'audace : La Classique et La Gourmande.

Huile d'olive Fruitée Mûr
sélectionnée par Erik Carteau,
Expert Oléologue PUGET

Recettes imaginées
par David Wesmaël,
Meilleur Ouvrier de
France Glacier

Glaces fabriquées
à la ferme par
les Agriculteurs BIO,
Associés de LA MÈMÈRE



LA CLASSIQUE

Une rencontre délicate entre la douceur du lait et les arômes subtils et fruités de l'huile d'olive. Ce mariage harmonieux offre une texture onctueuse et un goût raffiné qui séduira les amateurs de simplicité élégante.

LA GOURMANDE

Pour les palais en quête de sensations intenses, cette glace associe une base lactée onctueuse à l'huile d'olive PUGET, sublimée par un caramel au citron aux notes fraîches et acidulées. Une création complexe et délicieuse qui réinvente l'équilibre entre douceur et fraîcheur.

UN PARI CRÉATIF RELEVÉ AVEC BRIO

Avec cette association, La Mémère et PUGET démontrent que l'audace culinaire n'a pas de limite. L'huile d'olive révèle ici tout son potentiel dans des créations glacées qui surprennent et enchantent. Ces deux recettes reflètent la quête commune des deux marques : **l'excellence des matières premières et la passion pour le goût.**

LES POINTS DE RENDEZ-VOUS GOURMANDS

Les recettes La Classique et La Gourmande seront disponibles en **édition limitée dès Avril 2025** dans une sélection de points de vente partenaires (Carrefour, Carrefour Market, Carrefour City dans la région Île-de-France et Hyper U, Super U dans le Grand Ouest)

**7,55 €*
pour les 2 références au
format 2x500 ml (400 g)**



**4,75 €*
pour le 2x120 ml
(2x85 g)**

*Prix Maximum Conseillé.

UN PLAISIR GLACÉ À SAVOURER SANS MODÉRATION !



À propos de La Mémère

Glacier à la ferme reconnu pour ses créations généreuses et authentiques, La Mémère met à l'honneur des ingrédients de qualité dans des recettes qui allient tradition et originalité.



À propos de PUGET

Née il y a 160 ans à Marseille, en Provence, PUGET est devenue une marque incontournable du placard des Français. Élue en 2022⁽¹⁾ et réélue en 2024⁽²⁾ « Marque Préférée des Français », PUGET se nourrit de son savoir-faire et de son expertise en matière de sélection et d'assemblage d'huiles d'olive pour donner à ses produits leur qualité et leur goût si particuliers. Plus d'informations sur www.boutiquepuget.com



Rejoignez nous !
@LA_MEMERE_CREAMERY

(1) PUGET a été élue « Marque Préférée des Français » dans la catégorie des huiles. Une étude réalisée du 4 au 8 août 2022 sur le panel d'OpinionWay, auprès d'un échantillon de 1 025 personnes représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus. - (2) Une étude réalisée du 20 au 21 mars 2024, sur le panel d'OpinionWay, auprès d'un échantillon représentatif de 1012 personnes de la population française de 18 ans et plus.

Contacts média



Linda Amsellem
lamsellem@vfcrcp.fr
06 09 09 13 85

Marie Boguet
m.boguet@monet-rp.com
06 40 73 10 69