



COFFRET GASTRONOMIQUE BIO D'EXCEPTION

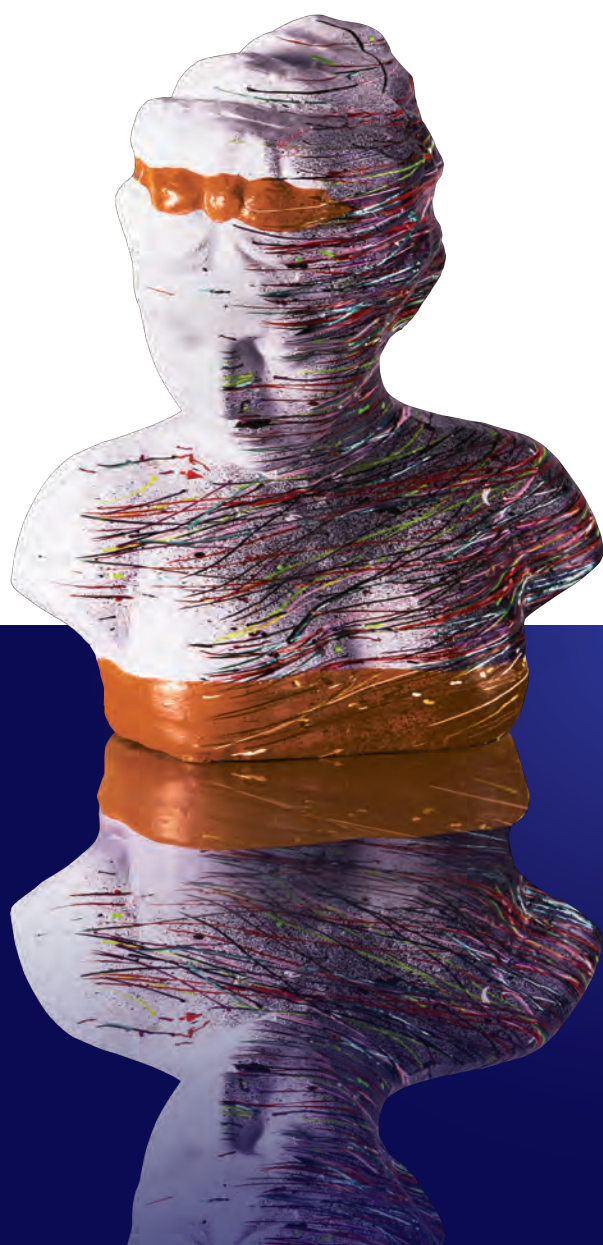
ORGANIC GASTRONOMY LUXURY BOXES

DOSSIER DE PRESSE

“

L'EXCELLENCE SE LOGE DANS L'AUTHENTICITÉ.
DÉGUSTEZ, PARTAGEZ ET DEVENEZ BIO-CURIEUX

D.Lahlou



SOMMAIRE

1

Dora Lahlou,
Créatrice des coffrets Organic Gourmet

2

Organic Gourmet :
Par passion pour la gastronomie française

3

Les coffrets Organic Gourmet

4

Organic Gourmet sur Internet

5

Contactez-nous

DORA LAHLOU

CRÉATRICE DES COFFRETS ORGANIC GOURMET



Fondatrice de la marque « Organic Gourmet », Dora Lahlou est une véritable épicurienne. Le plaisir de la vie, elle le reçoit à travers ses multiples voyages et rencontres aux quatre coins du monde. Passionnée par la gastronomie, élevée au rang d'œuvre d'art, elle s'est forgée un amour particulier pour les produits culinaires d'exception.

A l'origine de son projet, une promesse à soi-même : celle d'offrir à ses proches, le meilleur des mets gastronomiques. En recherche perpétuelle de la quintessence, elle a mis un point d'orgue à sa quête en réunissant ses produits en « coffrets ».

Convaincue et confortée dans ses valeurs par le succès

auprès de ses proches, elle a matérialisé son engagement en fermant la porte à quatorze années de carrière dans le cercle des banques privées. Ouverte au monde, il était évident et nécessaire pour elle de partager sa passion avec un plus large public. Du rêve à la réalité, elle commença à créer une mosaïque de coffrets gastronomiques biologiques.

Aujourd'hui, Dora Lahlou continue de transmettre une véritable vision et ambition pour la gastronomie française : sélectionner et promouvoir des producteurs engagés dans le développement de l'agriculture biologique. C'est le sens qu'elle donne à son quotidien, une mission humanisée : valoriser les sources de ses créations et saveurs d'exception.

Par ailleurs, elle s'est engagée dans la promotion de l'art contemporain en accompagnant ses luxueux écrins par des œuvres d'art originales.

ORGANIC GOURMET

PAR PASSION POUR LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Organic Gourmet, c'est avant tout un état d'esprit, celui du... partage ! Chaque coffret est conçu dans l'idée de faire découvrir un amour et une passion pour la gastronomie française issue de l'agriculture biologique.

S'ancrer dans une culture de l'alimentation biologique

Les Français ont définitivement adopté le bio ! D'après le baromètre Agence Bio/CSA 2017, 89% des personnes interrogées ont consommé des produits issus de l'agriculture biologique au cours de l'année 2016. Les raisons sont qualitatives : préserver notre santé, protéger l'environnement et savourer des produits de qualité, des mets goûteux. En ce sens, les produits des coffrets gastronomiques biologiques Organic Gourmet sont très minutieusement sélectionnés.

La confection des coffrets est née d'une relation particulière avec chaque producteur-partenaire. La première des exigences d'Organic Gourmet : travailler avec des professionnels passionnés ! A l'instar de sa fondatrice, amoureux et convaincus.



La quête de l'exception : pour une promotion du terroir français local

Toujours selon le baromètre Agence Bio/CSA 2017, 85% des Français sont intéressés par du bio local. Cela signifie qu'ils sont de plus en plus à chercher des produits originaux.

Pour composer ses coffrets gastronomiques, Organic Gourmet sélectionne des produits peu ou pas distribués sur le marché. L'ambition de la marque : trouver des produits d'exception et répondre aux meilleurs des exigences. A l'opposé du marché bio « bon marché » sans authenticité, les produits choisis sont labélisés, primés et récompensés dans de prestigieux concours ou salons gastronomiques. Un gage de qualité.

ORGANIC GOURMET

PAR PASSION POUR LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Hormis quelques producteurs européens, les artisans à l'origine des produits Organic Gourmet sont 100% français. D'ailleurs, la collaboration entre Organic Gourmet et ses producteurs-partenaires n'est pas le fruit du hasard : chaque nouvelle aventure est née d'une rencontre. Autrement dit, l'entreprise privilégie le travail et la communication à taille humaine. De ces échanges, résulte un noble enrichissement auquel elle est et restera profondément attachée. C'est un engagement : atteindre l'excellence par le souci du détail.

La conviction d'Organic Gourmet est claire : l'abondance des produits biologiques ne contribue pas au développement qualitatif de l'agriculture biologique. Tous les labels et les produits ne correspondent pas aux exigences, valeurs et principes originels du bio. Pour endiguer le nivellement par le bas, la marque a été donc conçue pour suivre le chemin de la haute gastronomie française.

Organic Gourmet, magnifiée par l'art local

Au sein de la boutique en ligne www.organic-gourmet.fr, les coffrets (de la gamme Olympe) sont magnifiés par les œuvres de Sandrine Nobles, artiste contemporaine cannoise. L'association des coffrets à sa réinterprétation originale des divinités grecques, d'inspiration pop art, rappelle que la gastronomie est un art. Le désir d'Organic Gourmet est d'imprégner ses créations d'une symbolique pourvue de sens : chaque écrin révèle une histoire authentique à la fois réelle (celle de ses produits et de son processus de fabrication) et imprégnée d'un imaginaire fantastique.



LES COFFRETS

ORGANIC GOURMET

LE CHIFFRE

39,90 €

C'est le prix (en euros) à partir duquel chacun peut se procurer un coffret Organic Gourmet. Au cœur de l'identité de la marque, une volonté de diversifier son offre pour la rendre accessible à un public qui dépasse la frontière des privilégiés. L'engagement est fort : rehausser la gastronomie française au rang des valeurs du partage universel.

Le coffret d'affaires

Rendre ses lettres de noblesses aux cadeaux professionnels, c'est toute l'ambition portée par le concept « coffrets d'affaires » d'Organic Gourmet. Plus que de simples « goodies », les coffrets d'affaires sont un véritable témoignage destiné aux partenaires, clients ou prospects. Une empreinte marquée une nouvelle fois par la philosophie du partage. Idéal pour les professionnels en déplacement régulier ou pour les comités d'entreprises à la recherche d'idées originales pour les membres de leur organisation.



COFFRETS D'AFFAIRES



LES COFFRETS

ORGANIC GOURMET

COFFRET LE BANQUET D'APOLLON

PANIER GOURMAND BIO DE LUXE



LES COFFRETS

ORGANIC GOURMET

Panier Gourmand bio de luxe - Coffret le Banquet d'Apollon

Description du produit

Le banquet d'Apollon, Dieu des arts, est un intense moment de partage. Un instant de volupté, une dégustation hors du temps.

Pour un rafraîchissement de luxe

Vous apprécierez nos deux bouteilles de champagne Millésimé grand cru de la maison Larmandier Bernier.

Les produits de la mer

Laissez-vous séduire par la rilette d'ormeaux aux algues (produit exclusif, unique en son genre). Savourez aussi les douceurs de la rilette de Saint-Jacques délicieusement dressée sur un toast de pain grillé.

Atteindre la quintessence de la gourmandise

Le thé « Murmure des îles » de Li-Oy tea et son parfum exotique épouse à la perfection les sablés du maître Franck Valot (aux noisettes, goût cannelle ou chocolat).

A la quête de sensations gustatives inaccoutumées, vos papilles seront sublimées par les truffes au chocolat cru de Frédéric Marr et nos calissons à la lavande, goût de Provence. Aussi, les cabosses de chocolat à la noisette avec une gorgée de champagne vieille vigne feront le bonheur des palais les plus exigeants.

Un moment d'exception

Vivez une expérience exotique inoubliable grâce aux rillettes ananas-curry. Par ailleurs, vous serez transportés par les confitures de physalis (ou pêche) et ses baies de gojis accompagnés de petits sablés ou scones délicieux en bouche.

Ce coffret à la mosaïque de saveurs en fera succomber plus d'un, soyez-en sûrs !

LES COFFRETS

COFFRET LES ÉLIXIRS DE DIONYSOS

PANIER GOURMAND TERROIR FRANÇAIS



LES COFFRETS

ORGANIC GOURMET

Panier gourmand terroir français - Coffret les élixirs de Dionysos

Description du produit

Bienvenue à la table de Dionysos, Dieu des vignes et des festivités. Ce coffret dévoile de stupéfiantes unions entre spiritueux et gastronomie française. Chaque dégustation est une promesse d'ivresse. En témoigne les sablés parfumés au rhum des Antilles.

En quête d'immortalité

Les baies de goji étaient autrefois considérées par les grecs comme des élixirs de longévité. Une bouchée de notre confiture pêche gojis et vous serez...immortels !

LES COFFRETS

ORGANIC GOURMET

COFFRET PÉCHÉ GOURMAND D'APHRODITE

PANIER GOURMAND CHOCOLAT



LES COFFRETS

ORGANIC GOURMET

Panier gourmand chocolat - Coffret péché gourmand d'Aphrodite

Description du produit

Envoûtée. Aphrodite, déesse de l'amour, succomba à la tentation du chocolat dans tous ses éclats. A votre tour, laissez-vous séduire par ce coffret dédié aux amoureux du chocolat. Du thé grand cru, aux subtiles écorces de cacao cru avec une pointe de sucre, aux éclats de chocolat, en passant par les délicieux sablés et macarons provençaux de Franck Valot, vous transgresserez toutes les lois...divines !

Le champagne sublimera quant à lui les truffes au chocolat cru Vanille noisette.

ORGANIC GOURMET

SUR INTERNET

La boutique en ligne

Tous les coffrets sont disponibles sur le site officiel organic-gourmet.fr. Le paiement en ligne est sécurisé et la livraison s'effectue en 48h en France métropolitaine.

Les réseaux sociaux

Organic Gourmet est présent sur les différents réseaux sociaux.

Sur le site officiel, la rubrique « Actu gastronomique » a été élaborée dans le but de partager aux internautes les dernières offres mais aussi des articles et conseils spécialisés sur la gastronomie française. En s'abonnant aux différents réseaux sociaux, les followers sont rapidement notifiés et tenus au courant des dernières publications.



LE CHIFFRE

68 524

Après 1an d'existence, c'est le nombre de fois où les publications d'Organic Gourmet ont été consultées sur notre site internet et sur tous les réseaux sociaux confondus. Un chiffre qui témoigne d'un intérêt et engouement certain autour de la marque.

CONTACTEZ-NOUS

ORGANIC GOURMET

Adresse du Siège

213 Chemin Spagnon, 06600 Antibes

Nous sommes ouverts de :

9.00-18.00 du lundi au vendredi

Téléphone :

06 95 45 94 40

E-mail

contact@organic-gourmet.fr

Réseaux sociaux :

Facebook : [/OrganicGourmet.fr](#)

Google plus : [Organic Gourmet](#)

Instagram : [/organicgourmet.fr](#)

Twitter : [/OrganicGourmetF](#)

You Tube : [Organic Gourmet](#)

WWW.ORGANIC-GOURMET.FR

06 95 45 94 40

SUIVEZ TOUTE NOTRE ACTU SUR :

