

Histoires De Glaces®

ARTISAN GLACIER

Dossier de presse

L'excellence artisanale made in France



"Permettre au plus grand nombre de découvrir et partager le plaisir des papilles est la mission que nous nous sommes donnés."

Garunee Gineys

Tél. : 04 74 58 98 98

Email : garunee@gineys.com

www.glace-hdg.com

HDG SAS

629 chemin de l'Aérodrome

Zone artisanale du Saluant

38121 Reventin-Vaugris - FRANCE

Sirha

21>25
JANVIER 2017
EUREXPO
LYON FRANCE

Hall 3,
stand 3B-108

Histoires De Glaces®

ARTISAN GLACIER



Confectionnées au cœur du verger rhônalpin, dans l'un des principaux bassins producteurs de fruits, les recettes originales de glaces et sorbets Histoires de Glaces proposent aux gourmets ce que la nature offre de meilleur.

Lavande au miel des Alpes, crème de marron de l'Ardèche, chartreuse verte des Pères chartreux, pêche de vigne des coteaux du Lyonnais, l'alliance du génie de la nature et du travail des hommes réunie dans une glace ou un sorbet : voici le credo d'Histoires de Glaces, une marque de la société familiale Gineys.

Créée en 1970, cette entreprise spécialisée dans les produits surgelés et frais implantée près de Vienne,

au pied des Alpes, a ainsi choisi d'élargir son offre, dès 2003, avec une gamme de glaces et sorbets d'excellence qui compte aujourd'hui 85 références.

"Histoires de Glaces tisse un lien naturel avec notre plus tendre enfance, lorsque les glaces nous permettaient de nous familiariser avec les goûts et les arômes", explique le cofondateur de la marque et PDG de la société, Hervé Gineys.

Histoires De Glaces®

ARTISAN GLACIER



Ce que la nature offre de meilleur

Pour créer une glace d'exception, la sélection des matières premières est le premier impératif. Confectionnés sans colorant ni arôme artificiel, les glaces et sorbets Histoires de Glaces sont 100 % d'origine naturelle.

"Nos fournisseurs sont pour la plupart des artisans de renom qui ont développé un véritable savoir-faire dans l'élaboration de leurs produits", explique Hervé Gineys.

"Nous sommes implantés dans un des principaux bassins producteurs de fruits, dont proviennent 90 % de ceux que nous utilisons."

Des fruits qui seront cueillis à maturité, afin de restituer toute l'authenticité de leur goût. Lait frais d'Ardèche, crème fraîche et beurre de baratte Isigny Sainte-Mère AOP, les autres matières premières entrant dans la confection des glaces ne sont pas en reste, leur choix faisant l'objet du plus grand soin.

Histoires De Glaces®

ARTISAN GLACIER



Respect de la tradition artisanale

La maîtrise des méthodes de fabrication artisanale est le second engagement de la société. À titre d'exemple, les sorbets sont élaborés avec une quantité de fruits toujours supérieure à la norme Plein Fruits (soit 45 % de fruits garantis, 20 % pour les fruits acides) et présentent un poids minimum de 650 grammes par litre.

"Riche d'une longue expérience, notre pâtissier glacier chocolatier façonne chaque recette dans le respect de la tradition", souligne Hervé Gineys.

"Afin d'obtenir un développement idéal des arômes et la texture la plus onctueuse du marché, nous laissons reposer nos préparations de 12 à 24 heures, c'est-à-dire le temps nécessaire pour que les saveurs s'expriment pleinement."

Les glaces et sorbets sont ensuite surgelés très rapidement pour garantir une texture souple et onctueuse sans cristallisation et les bacs sont remplis et spatulés à la main, ce qui évite l'oxydation et le givre. L'ensemble du processus de fabrication fait l'objet d'un contrôle rigoureux à chaque étape de la fabrication.

Histoires De Glaces®

ARTISAN GLACIER



Une stratégie orientée vers l'export

Bénéficiant d'ores et déjà d'une commercialisation en direct auprès des professionnels de la restauration, Histoires de Glaces entend poursuivre son développement à l'étranger.

La marque est aujourd'hui partenaire de l'Association des Toques Blanches Lyonnaises, des Maîtres Cuisiniers de France et du Collège Culinaire de France, autant d'instances mettant en valeur la gastronomie française, désormais inscrite au patrimoine culturel de l'humanité.



Histoires De Glaces®

ARTISAN GLACIER

*Un nouvel atelier de 1 400 mètres carrés :
l'alliance de la tradition et de la modernité*

*Pour Histoires de Glaces,
c'est un véritable tournant.*



La production des glaces et sorbets Histoires de Glaces est désormais réalisée sur le site de la société Gineys (230 collaborateurs et 56 millions euros de chiffres d'affaires en 2016) dans la zone d'activités du Saluant, à Reventin-Vaugris (Isère).

Quatre millions d'euros auront été nécessaires à la réalisation du nouvel atelier flambant neuf de 1 400 mètres carrés, inauguré en février 2016.

Construit à 80 % par des entreprises locales, le bâtiment respecte les toutes dernières normes environnementales. Doté des équipements les plus modernes, il garantit un niveau de qualité constant dans le respect des normes de sécurité alimentaire et de développement durable.

En fabriquant sur son site, l'entreprise maîtrise désormais l'ensemble de la chaîne, de la conception à la distribution.

Outre les parfums disponibles à son catalogue, le nouvel atelier a la possibilité de réaliser des séries exclusives et limitées, répondant par exemple à la demande spécifique d'un restaurateur.

Histoires De Glaces®

ARTISAN GLACIER

Une litanie de parfums

Abricot du Roussillon, cassis variété noir de Bourgogne, clémentine de Corse, poire Williams de Savoie, mirabelle de Lorraine, myrtille sauvage, figue violette de Solliès, fraise Mara des bois, brocciu de Corse, caramel beurre fleur de sel de Camargue, madeleine de Commercy, Palet breton, crème fraîche d'Isigny, ...

Les parfums Histoires de Glaces offrent une occasion unique de redécouvrir toutes les saveurs du terroir français. Ce qui ne les empêche pas, à l'occasion, d'inviter au voyage.

En témoignent les parfums mangue variété Alphonso, chocolat noir BIO pur origine de la République Dominicaine, noix de coco de l'océan Indien, litchi d'Asie, ananas du Costa Rica, bergamote d'Italie, mandarine de Sicile, vanille de Tahiti, pistache de Bronte DOP...

Enfin, les créations originales telles que la glace barbe à papa, safran, mojito, tomate & pesto ou betterave & vinaigre balsamique rappellent, si besoin en était, que l'audace fait également partie de l'aventure d'Histoires de Glaces.



Histoires De Glaces®

ARTISAN GLACIER

EN EXCLUSIVITÉ,
LES NOUVEAUTÉS 2017 !

Les Glaces



Chocolat Noir Pur Origine
1,5 L - code 29380



Vanille de Tahiti
1,5 L - code 29383



Safran
1,5 L - code 29375



**Pistache de Bronte
D.O.P.**
1,5 L - code 29382



**Chocolat Noir
Intense Kacinkoa**
2,5 L - code 29117



Châtaigne
2,5 L - code 29114



Noix
2,5 L - code 29156



**Cacahuète
Rubans de Chocolat**
2,5 L - code 29120



Noisette La Cazette®
1,5 L - code 29381



**Crème Fraîche d'Isigny
Ste-Mère A.O.P.**
2,5 L - code 29126



**Yaourt
de la Laiterie Carrier**
2,5 L - code 29193



**Yaourt
de la Laiterie Carrier
Coulis de Framboise**
2,5 L - code 29195



Fiori di Latte
2,5 L - code 29129



Café au Lait
2,5 L - code 29119



Brocciu
2,5 L - code 29105



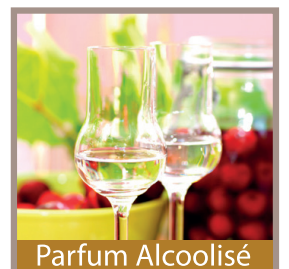
Canistrelli
2,5 L - code 29116



Palet Breton
2,5 L - code 29161



Madeleine de Commercy
2,5 L - code 29144



Parfum Alcoolisé

Plombière
2,5 L - code 29167

Histoires De Glaces®

ARTISAN GLACIER

EN EXCLUSIVITÉ,
LES NOUVEAUTÉS 2017 !

Les Sorbets



**Tomate & Pesto
Alla Genovese**
1,5 L - code 29376



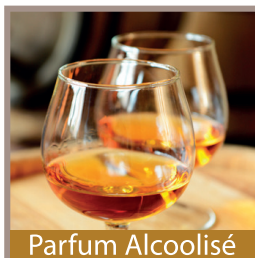
**Betterave
& Vinaigre Balsamique**
1,5 L - code 29377



**Clémentine
de Corse IGP**
2,5 L - code 29229



Bergamote d'Italie
2,5 L - code 29216



Parfum Alcoolisé

**Vieux Marc
de Champagne**
1,5 L - code 29384



Parfum Alcoolisé

Eau de Vie de Myrte
2,5 L - code 29269



Parfum Alcoolisé

Pastis
2,5 L - code 29272

Histoires De Glaces®

ARTISAN GLACIER

"Histoires de Glaces tisse un lien naturel avec notre plus tendre enfance, lorsque les glaces nous permettaient de nous familiariser avec les goûts et les arômes."

POUR EN SAVOIR PLUS

www.glace-hdg.com

Histoires de Glaces est également présent sur Facebook et Instagram



Garunee Gineys

Tél. : 04 74 58 98 98

Email : garunee@gineys.com

www.glace-hdg.com

HDG SAS

629 chemin de l'Aérodrome

Zone artisanale du Saluant

38121 Reventin-Vaugris - FRANCE