



PAUL
depuis 1889

PAUL X CARAMBAR
et ce n'est pas une blague !

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

PAUL et Carambar : le duo gourmand de la rentrée !

Nés à quelques kilomètres l'un de l'autre, ces deux symboles de gourmandise se rencontrent enfin ! Une association naturelle en cette rentrée des classes autour d'un grand classique qui séduira toutes les générations : une madeleine au carambar.

Le petit gâteau incontournable de la boulangerie française depuis le 18^e siècle est ainsi revisité par Paul avec la complicité d'un monument de la confiserie dans l'Hexagone : le carambar, né dans les années 50 de la contraction des mots caramel et barre et star des cours de récréation depuis plus de 70 ans.

Alors comment se présente cette gourmandise déjà irrésistible ?

La madeleine de Paul reprend la base des ingrédients traditionnels : des œufs, de la farine, du sucre, du beurre fondu et un peu de levure sans oublier sa forme de coquillage qui a fait son succès immédiat. À ce plaisir simple, les deux maisons ont ajouté un cœur à base de la nouvelle pâte à tartiner Carambar (celle-ci reprend subtilement le goût du caramel associé à l'authentique confiserie). La texture est soyeuse et d'une douceur exquise en bouche. Petits et grands seront conquis par cette saveur associée à l'enfance et à l'insouciance.

La première bouchée de cette gourmandise régressive met déjà le sourire aux lèvres, tout comme les blagues bon enfant dont Carambar ne pourrait plus se passer. Un comble !

La madeleine Paul et Carambar sera disponible dans 240 boutiques Paul en France, prix à partir de 1,50 euros.



CONTACTS PRESSE

Erika Bourdillon - Salima Salhi
erika@alexandrapr.com
salima@alexandrapr.com
+33 (0)1 47 58 08 03 - www.alexandrapr.com