

Cojean

choisit Pierre Chauvet

pour co-créer ses glaces

aux superaliments !

UN   T   COLORÉ, UN   T   FANTASTIQUE,

UNE SAISON PLEINE DE SURPRISES !

C'est à partir du 19 juin chez Cojean qu'il faut le vivre ce super été,

avec l'arriv  e d'une innovation cr  e  e

avec l'artisan glacier Pierre Chauvet, Les Glaces de l'Ardèche.

LES SUPERGLACES AUX SUPERALIMENTS

On sort des sentiers battus et on glisse dans un tourbillon de saveurs

avec l'arriv  e de glaces aux superaliments !

- Blue matcha, fleur de lait & coulis de fruits rouges
- Cacao cru, vanille & caramel
- A  a  i, noix de coco & coulis de fraise

Ces créations uniques et color  es promettent

une nouvelle expérience gustative,

tout en offrant les bienfaits nutritionnels des superaliments.

Le blue matcha est connu pour ses vertus stimulantes...

Le cacao cru, riche en minéraux essentiels, booste le moral.

L'a  a  i, petit fruit pourpre originaire d'Amérique du Sud,

apporte ses propriétés antioxydantes...

## À PROPOS DE COJEAN

Fondée en 2001,

Cojean est une maison française pionnière  
en restauration rapide de qualité  
proposant une cuisine gourmande et équilibrée.

Première enseigne de restauration à avoir été certifiée B corp en Europe,  
Cojean propose depuis 22 ans des recettes originales et savoureuses,  
où chaque aliment a son histoire.

Du petit-déjeuner au dîner,  
la carte suit le rythme des saisons  
et ravit les palais les plus délicats  
à travers plusieurs adresses à Paris et ailleurs.

## À PROPOS DE PIERRE CHAUVET, LES GLACES DE L'ARDECHE

Installé à Aubenas, dans la vallée ardéchoise,  
Pierre Chauvet est un artisan chocolatier glacier  
adoubé par le Gault & Millau ainsi que le Collège Culinaire de France.  
Ses armes, il les fera coiffé de sa casquette de pâtissier  
aux côtés de Jacques Chibois et Jacques Maximin  
et travaillera notamment pour le groupe Lucien Barrière  
ou encore le palais du Festival de Cannes.

À 24 ans il commence une formation en chocolaterie,  
collabore avec Bonnat à Voiron ou au Fidèle Berger à Annecy.

En 89 et alors qu'il a 27 ans,  
il ouvre sa première chocolaterie et en 2004,  
il inaugure celle d'Aubenas, suivie d'une autre boutique à Valence.

Aujourd'hui, sa femme Françoise et son fils Arthur,  
travaillent à ses côtés.

Pierre Chauvet n'utilise que des chocolats bruts,  
des grands crus importés de Cuba, du Mexique et de Saint-Domingue.

Des chocolats soigneusement sélectionnés pour leurs typicités,  
puis assemblés de manière à créer un chocolat signature,  
« le goût Pierre Chauvet ».

Ses bonbons comme ses tablettes,  
Pierre Chauvet les garanti sans additif,  
sans conservateur et sans matière grasse ajoutée  
(excepté le beurre de cacao).

Pierre s'est aussi lancé dans les glaces, son autre passion.

Pour ce faire, il reprend « Les Glaces de l'Ardèche »  
une marque sur le déclin à laquelle il redonne son lustre d'antan  
tout en conservant le concept originel :  
des glaces fabriquées à partir de lait frais et de crème fraîche  
du plateau ardéchois, selon les saisons :  
abricots, pêches, framboises, châtaignes  
et autres produits issus du terroir sur lequel il s'est établi.

Un engagement qui lui permet d'estampiller  
ses produits du label «Goûter l'Ardèche ».

E-BOUTIQUE

Découvrir l'univers Pierre Chauvet

Découvrir l'univers Cojean