



DOSSIER DE PRESSE 2022

Le spécialiste français des glaces sur bâtonnet  
gourmandes, artisanales et naturelles



03 Édito

## PARTIE 1 – LA MARQUE QUI RÉVOLUTIONNE LE MARCHÉ DE LA GLACE

5 Des paletas made in France, 100 % naturelles et 100 % plaisir

6 Une gamme haute en saveurs

10 La révolution « Los Pistoleros » gagne du terrain

11 Avis de gourmand-es

## PARTIE 2 – LA PETITE HISTOIRE DE LOS PISTOLEROS

13 Deux amis découvrent les paletas

14 Les Pistoleros partent à la conquête de la France

15 En savoir plus

## Édito

Depuis des années, le marché des glaces sur bâtonnets est figé. Les géants qui le dominent n'innovent que très peu, et rares sont les artisans glaciers qui réussissent à se faire une place dans les rayons surgelés des grandes surfaces et dans les cafés et restaurants. Il est donc grand temps de mettre un coup de pied dans la fourmilière en insufflant une bonne dose d'originalité dans l'univers des glaces sur bâtonnets.

Depuis 2015, les gourmands du sud de la France savent qu'une révolution se prépare : elle a commencé dans notre atelier de la Côte d'Azur et a déferlé sur les plages, dans les boulangeries, les restaurants et les festivals.

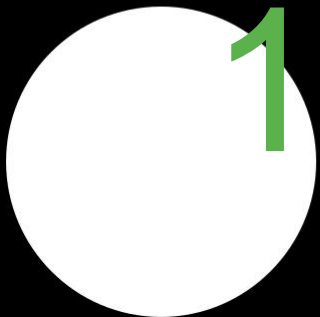
Cette révolution est menée par une glace quasi centenaire venue d'outre-Atlantique : la paleta, une glace sur bâtonnet mexicaine. Lorsque nous l'avons découverte au Brésil, où il s'en écoule 50 millions par an, nous avons eu le coup de foudre. Son goût intense de fruit, sa composition naturelle et sa fabrication artisanale nous ont tant plu que nous avons décidé de l'importer en France, et de fonder notre marque Los Pistoleros.

Aujourd'hui, Los Pistoleros gagne du terrain. Nos paletas sont désormais disponibles dans toute la France, et notre marque résiste avec brio aux mastodontes du marché, telle David contre Goliath ou Astérix contre les Romains. Avec nos innovations, comme nos bâtonnets fourrés au cœur fondant, nous semons la zizanie dans le monde bien rangé des bâtonnets glacés.

Et ce n'est qu'un début : nous nous apprêtons à prendre d'assaut de nouveaux territoires et à conquérir de nouveaux gourmands. Sans faire de compromis sur les valeurs qui ont fait notre succès : le made in France, l'artisanat, et le 100 % naturel.

Michael Ben Saïd, co-fondateur de Los Pistoleros





La marque qui révolutionne le marché de la glace

## Des paletas made in France, 100 % naturelles et 100 % plaisir

Los Pistoleros est une marque spécialisée dans la fabrication de paletas mexicaines. Les paletas sont des glaces artisanales qui ont pour particularité leur teneur en fruits importante, qui leur confère un goût intense et unique.

Apparues au Mexique dans les années 1930, les paletas ont déjà conquis l'Amérique du Nord et plusieurs pays européens ; Los Pistoleros est la première marque française à utiliser la recette originale mexicaine et à proposer ce délice glacé aux gourmands.

Fondée en 2015 par deux trentenaires cannois, la marque a misé sur une fabrication artisanale, entièrement réalisée sur la Côte d'Azur. Elle utilise uniquement des ingrédients naturels. Ses glaces sur bâtonnets sont sans colorants ni conservateurs.

Elles ont également pour particularité de ne pas contenir d'air : un litre de mélange permet de réaliser un litre de glace, contrairement aux autres bâtonnets glacés du marché qui contiennent souvent autant d'air que d'ingrédients. À côté des paletas traditionnelles aux fruits, Los Pistoleros imagine des recettes innovantes et originales, avec des paletas fourrées, des paletas bio, des paletas alcoolisées et une large gamme de crèmes glacées, de sorbets, de smoothies, de glaces à l'eau et de frappés.

Depuis sa création, Los Pistoleros a connu une croissance extrêmement rapide. La marque est désormais présente dans près de 3000 points de vente, et lance en 2022 un nouveau site de e-commerce qui la rapprochera encore des consommateurs.





## Une gamme haute en saveurs



### LES FRUITÉES

La gamme fruitée est basée sur la recette originale de la paleta mexicaine. Il s'agit de sorbets pleins fruits, fabriqués avec une très grande concentration de fruits frais, et qui ne contiennent ni arôme, ni colorant, ni conservateur. La gamme allie plaisir et équilibre pour offrir une expérience de dégustation unique et « healthy ».



Framboise / Citron vert / Melon / Kiwi / Tropicale / Coco



### LES FRUITÉES BIO

Sensibles au bien manger, Los Pistoleros ont lancé une gamme biologique pour proposer des produits encore plus sains.



Fraise BIO / Ananas BIO / Mangue BIO





## LES FOURRÉES

Les fourrées revisitent avec tendresse et gourmandise le concept de la paleta : elles sont composées d'un sorbet ou d'une crème glacée et d'un cœur onctueux, et marient avec bonheur des saveurs originales.



Banane et pâte à tartiner noisette / Menthe et Chocolat  
 / Chocolat et Chocolat blanc / Passion et lait concentré  
 / Coco et pâte à tartiner noisette / Fraise et pâte à  
 tartiner noisette / Capuccino et caramel



## LES SPÉCIALES

Quand la glace s'acoquine avec le biscuit, cela donne une paleta craquante et délicieuse, dans laquelle on croque à pleines dents.



Vanille Crunchy / Cookies &  
 Cream / Spéculoos



## LE COCKTAIL

Les Pistoleros font souffler un petit vent de folie sur les bâtonnets glacés, avec un sorbet qui rend hommage au mojito, le cocktail national cubain. Il contient 5 % de rhum à 40 %, soit 2 % d'alcool par bâtonnet et caramel.



## LES GLACES TRADITIONNELLES ET SORBETS

Les glaces traditionnelles n'échappent pas à l'effet Los Pistoleros : la marque propose des recettes exclusives et parfaitement équilibrées, toutes évidemment produites artisanalement. Au menu, des sorbets plein fruit ultra-raichissants et des crèmes glacées à l'onctuosité irrésistible.



- Sorbets : framboise ; citron ; fraise ; mangue.
- Crèmes glacées : café ; vanille ; caramel beurre salé ; pistache ; cookies & cream ; coco ; chocolat ; coco et pâte à tartiner ; menthe chocolat ; banane et pâte à tartiner.



## LES SMOOTHIES ET FRAPPÉS

Les premix de smoothies et frappés Los Pistoleros se transforment en un clin d'œil en délicieuses boissons onctueuses après un passage au blender.



- Smoothies : Framboise / Tropicale / Mangue Bio
- Frappés : Chocolat / Cappuccino / Cookies & Cream



## Nouveauté

### LES ICE STICKS

Ode aux boissons de l'enfance, cette gamme est composée de trois bâtonnets aux arômes naturels menthe bio, cola et grenadine, et du Maxxi-Circus, une glace à l'eau à l'orange, au citron et à la fraise.

# La révolution « Los Pistoleros » gagne du terrain

Après avoir vendu principalement en B2B, Les Pistoleros s'apprêtent à commencer un nouveau chapitre de leur histoire. La marque lance son tout nouveau site de e-commerce destiné aux particuliers et aux professionnels, grâce auquel elle aura désormais une présence nationale. Les gourmands de toute la France pourront ainsi commander et déguster de délicieuses paletas chez eux.

Les Pistoleros débarque par ailleurs dans la capitale : la marque lancera à l'été 2022 une belle campagne de communication qui en fera voir de toutes les couleurs au métro parisien. On y verra des visuels accrocheurs et le slogan « Seuls les meilleurs entrent dans l'histoire ».



Ce n'est pas la première fois que Los Pistoleros utilise des moyens de communication originaux pour se faire connaître. La marque a déjà marqué de jolis coups en devenant partenaire de clubs de foot ; elle est notamment un des sponsors de l'AS Cannes, et participe régulièrement à des événements.

Les Pistoleros s'est également associé à des ligues de Battle Rap, un genre musical en harmonie avec son image jeune et décalée, et a fait souffler un vent de fraîcheur à l'ESSEC lors de compétitions entre grandes écoles.



**SEULS LES  
MEILLEURS  
ENTRENT DANS  
L'HISTOIRE**

GLACES ARTISANALES  
LIVRÉES CHEZ VOUS EN 24H



**SEULS LES  
MEILLEURS  
ENTRENT DANS  
L'HISTOIRE**

GLACES ARTISANALES  
LIVRÉES CHEZ VOUS EN 24H



# Avis de gourmand(e)s

“

« Une sublime découverte cette année sur les plages du Cap d'Agde... Ma gourmandise tournée uniquement sur la qualité des ingrédients utilisés, j'ai pu en apprécier l'originalité, les vraies saveurs. Mon palais en pétille encore !! »

Martine

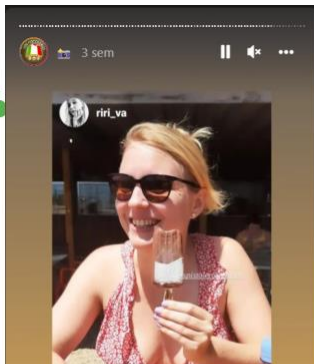
”

“

« Je n'ai jamais mangé de glaces aussi bonnes... pour moi et mon fils de 8 ans, ce sont les meilleures. Nous nous sommes fait plaisir au bord de la mer et c'était juste une pure merveille. »

Christine D.

”



“

« Agréable découverte sur le site des machines de l'île à Nantes. De très bonnes glaces avec des parfums originaux ! la coco Nutella une tuerie! »

Catherine D.

”

“

« Merveilleuse découverte, nous les avons toutes goûtées, toutes aimées, nous les proposons donc toutes à nos clients, séduits eux aussi. »

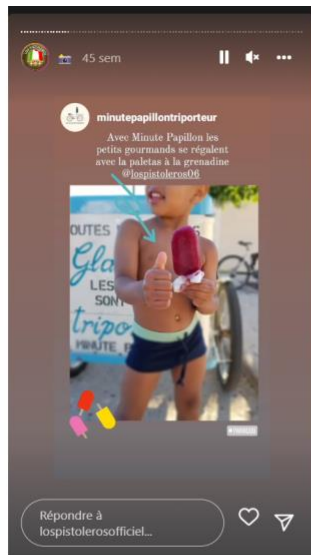
Lo Bél Polet

”





# Avis de gourmand(e)s



“

« Des produits naturels de qualité, on sent le goût des fruits frais et c'est rafraîchissant. Se mange en été comme en hiver pour les plus gourmands. Je conseille les Paletas à tout le monde. »

Alexis T.

”

“

« Glaces succulentes! Un excellent goût du fruit avec ses morceaux! Pourtant pas fan des sorbets, je suis gaga des vôtres. Je les adore. Mes papilles vous disent Merci!! »

Nath D. B.

”



“

« J'ai découvert ces glaces l'année dernière sur une plage de Sainte Maxime: un vrai régal! !! Mes préférées : mojito et banane cœur Nutella. »

Carine C.

”





La petite histoire de Los Pistoleros



## Deux amis découvrent les paletas

L'histoire de Los Pistoleros commence avec une amitié : celle qui lie Michaël Ben Saïd et David Nunes depuis leur rencontre sur les bancs de l'IUT gestion des entreprises et des administrations de Nice.

En 2011, après leurs études supérieures de commerce à Sup de Co Montpellier, les deux compères partent faire leurs armes à l'étranger, chacun de leur côté. Ils vadrouillent pendant quelques années avant de se retrouver en 2014, autour de l'envie d'entreprendre ensemble.

C'est de l'autre côté de l'Atlantique que leur nouvelle aventure commence. En 2014, ils s'expatrient à Sao Paulo, au Brésil, et fondent Guarana Consulting, un cabinet de conseil qui a pour



vocation de créer des synergies entre des entreprises françaises et brésiliennes, et qui est toujours opérationnel aujourd'hui.

Un jour, au détour d'une rue, les amis découvrent les paletas, qui font fureur au Brésil. Immédiatement conquis, ils décident d'exporter ce concept culinaire en France.

Le projet prend forme au Salon du chocolat de Sao Paulo, avec la rencontre d'un fabricant de machines à paletas : les entrepreneurs visitent une usine et sont impressionnés par la facilité et la rapidité avec laquelle les bâtonnets sont produits. Ils savent qu'ils ont une pépite entre les mains, mais qu'il faut encore la taille pour révéler tout son potentiel.



## Les Pistoleros partent à la conquête de la France

Après une étude de marché et de nombreuses visites dans les salons professionnels du Brésil, Michaël et David reviennent en France avec la précieuse recette dans leurs valises. En mai 2015, ils fondent la marque Los Pistoleros et se mettent à l'ouvrage dans leur premier atelier de fabrication cannois. De la fabrication à la commercialisation, les deux compères font tout eux-mêmes, imaginant 13 saveurs de paletas.

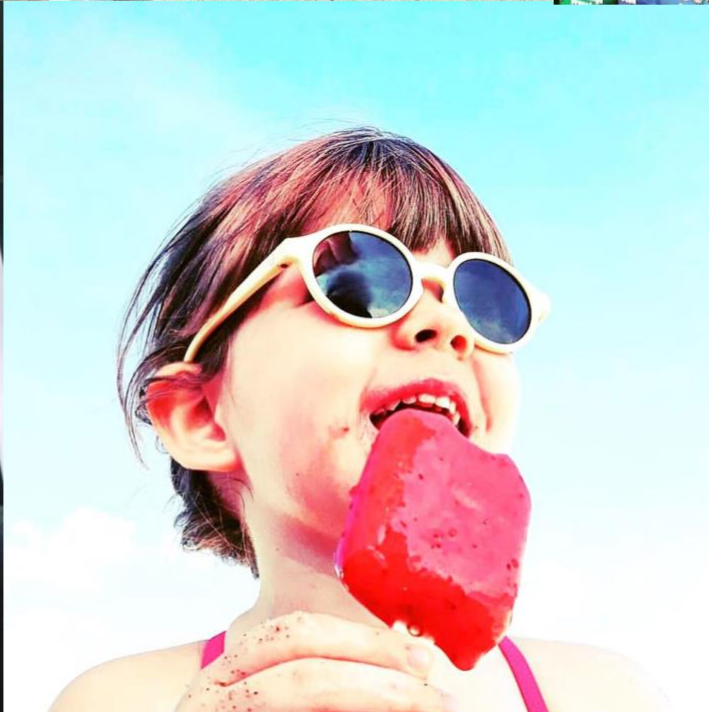
Ils vont ensuite à la rencontre de leurs clients, démarchant sur les plages de la Côte d'Azur pour s'imposer face aux géants des bâtonnets glacés. La première saison, 100 000 paletas sont dévorées par les gourmands azuréens. La seconde, la marque augmente ses ventes de 500 %.

Grâce à sa croissance fulgurante, Los Pistoleros peut s'installer dans un atelier plus grand, situé dans la zone d'activité Canéopole au Cannet. Ses paletas ne tardent pas à devenir des VIP aux Plages Électroniques de Cannes, au Terre Blanche, aux Nuits Carrées et au Royal Mougins Golf Club.

La marque est également en partenariat avec la chaîne de campings nature et villages forestiers Huttoxia, qu'elle distribue en exclusivité.

Aujourd'hui, les bâtonnets glacés de Los Pistoleros sont vendus dans près de 3000 points de vente en France, mais aussi dans près de 500 points de vente en Suisse, aux Pays-Bas, et en Suède. Pendant la saison estivale, la marque emploie une trentaine de personnes dans son atelier.

Ses deux fondateurs continuent à la développer au niveau national, chez les professionnels et les particuliers. Ils souhaitent désormais enrichir leur gamme avec de nouveaux produits, dont des jus de fruits et des pâtisseries.





Pour en savoir plus

<https://www.los-pistoleros.com>

▪

