

Les Nicettes, l'artisan de gourmandises qui réenchante l'expérience des clients d'hôtels

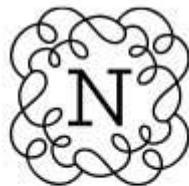
L'univers de l'hôtellerie est en pleine évolution, pour s'adapter aux nouvelles attentes d'une clientèle de plus en plus exigeante. Désormais, les voyageurs espèrent vivre une véritable expérience positive, jusque dans les moindres détails.

Or, ce désir est rarement comblé : 1 voyageur sur 2 seulement est satisfait des hôtels français et ils sont aussi près de la moitié à se déclarer lassés de l'uniformité des établissements qu'ils fréquentent (source : études du cabinet Coach Omnium).

Une tendance encore plus marquée pour les hôtels affichant 4 ou 5 étoiles. Les clients s'attendent à retrouver un haut niveau de service, mais aussi de l'authenticité, de l'inattendu et de belles valeurs... jusque dans leur cadeau de bienvenue.

Du Molitor jusqu'à La Demeure Montaigne, en passant par le mythique hôtel du Collectionneur à Paris, de nombreux lieux de prestige ont donc choisi de créer la surprise en faisant appel à un biscuitier parisien pour leurs cadeaux de bienvenue : [Les Nicettes](#).

Cet artisan de gourmandises imagine des coffrets de douceurs sucrées ou salées, proposées dans de superbes écrins personnalisables.



LES NICETTES
ARTISAN DE GOURMANDISE DEPUIS 1935



"À l'ère de la standardisation et du service impersonnel, Les Nicettes vous apporte LA petite attention supplémentaire pour rendre le séjour de vos clients encore plus exceptionnel..."

Laurent Lavis, co-fondateur

Des confiseries et des mignardises qui ont un supplément d'âme

Sablé diamant à la pistache, caramel aux pétales de rose, boule de cristal au café, cœurs de céréales croustillants nacrés rouge, nougat à l'orange, ourson à la guimauve, sablé salé au parmesan...

Chaque spécialité des Nicettes est le fruit d'un savoir-faire teinté de créativité. Ici, on cultive l'excellence, la rareté, le savoir-faire et le "fait maison".

Car les Nicettes, c'est avant tout une **maison artisanale française** : chaque gourmandise est cuisinée avec amour par trois pâtisseries dans l'atelier de Buc, idéalement situé à deux pas de Versailles.

Avec, toujours, la volonté d'offrir une **expérience gastronomique à 360°**.



Une esthétique soignée

Tous les cadeaux clients sont emballés dans les locaux des Nicettes, dans des packagings design totalement personnalisés à l'image des hôtels.

Des recettes artisanales et gourmandes

Pour faire vibrer les papilles, Les Nicettes n'utilisent que des ingrédients de qualité à la fois bons et simples, au maximum issus de producteurs locaux et responsables.

Un packaging écologique

Dans une dynamique zéro déchet, les emballages sont fabriqués uniquement avec des matières compostables (zéro plastique).

Un packaging 100 % personnalisable





De l'emballage individuel au coffret prestige de 29 pièces, il n'y a plus de limites à la créativité.

Chaque élément peut être personnalisé (taille, type de contenant, contenu) pour donner vie à des projets inédits, au graphisme raffiné.

D'ailleurs, les douceurs salées ou sucrées Les Nicettes constituent un souvenir tellement apprécié par les voyageurs qu'elles sont aussi souvent proposées à la vente directement au bar.

Quelques clients des Nicettes

- Molitor ;
- Hôtel Napoléon - Champs-Élysées Paris ;
- L'hôtel du Collectionneur - Arc de Triomphe Paris ;
- Hôtel & Spa D'Aubusson Paris ;
- La Demeure Montaigne - Paris.

Une belle aventure née de la transmission d'une recette familiale



Les Nicettes, c'est une histoire de cœur, de passion et de transmission, qui prend ses racines dans le village de Saint-Gaudens, au pied des Pyrénées.

En 1935, Nicette va inventer une savoureuse recette de caramels qui sera jalousement gardée dans sa famille, et transmise de génération en génération...

... jusqu'à atteindre Laurent Lavis, son arrière-petit-fils. Même s'il a suivi des études de commercialisation et de distribution de biens et services, Laurent tombe sous le charme de cette recette inédite. Il devient artisan caraméliier et avec Ralph Coussa, son ami d'enfance qui a suivi des études de commerce, il décide de perpétuer la tradition familiale.

Ensemble, ils créent Les Nicettes en 2012 et proposent leur création gourmande aux hôtels de luxe en France.

Le succès est immédiat !

11 ans après, Les Nicettes a bien grandi : la marque française a imaginé une large gamme de produits salés et sucrés, avec une grande variété de packagings personnalisables. Elle est désormais distribuée dans de nombreux hôtels en France.

Aujourd'hui, Les Nicettes souhaite continuer à se déployer partout en France, jusqu'à devenir la plus grande référence pour les hôtels 4 et 5 étoiles. En parallèle, au vu de la qualité de ses produits, elle travaille au développement d'une gamme pour les particuliers.



Pour en savoir plus

Site web : <https://lesnicettes.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/LesNicettes>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesnicettes/>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/in/lesnicettes/>