



Communiqué de presse

Puy-en-Velay, le 21 novembre 2024

Pagès remporte le Grand Prix Cuisine Actuelle 2024 dans la catégorie "Délices fruités" !

La maison **Pagès**, référence patrimoniale des thés et infusions en France, est fière d'annoncer sa victoire au prestigieux **Grand Prix Cuisine Actuelle 2024**. C'est avec son **thé à froid saveur Pêche**, une innovation qui réinvente les codes de la dégustation, que Pagès s'est distinguée dans la catégorie "Délices fruités".



Une innovation audacieuse et gourmande

Contrairement aux autres thés à froid qui nécessitent une infusion préalable à chaud, le thé à froid saveur Pêche de Pagès est conçu pour libérer toutes ses saveurs directement dans une eau fraîche. Ce procédé unique, fruit d'un savoir-faire précurseur, avait déjà marqué les esprits dès 2016 avec le lancement des premières infusions à froid sur le marché.

« **Ce prix récompense notre quête constante d'innovation et de qualité**, tout en restant fidèles à notre ancrage local et à nos valeurs environnementales. Nous sommes ravis de voir que notre thé à froid séduit par son authenticité et sa praticité », déclare **Thomas Auriau**, Directeur Général de Pagès.



L'art de conjuguer tradition et modernité

Depuis 1859, au cœur des montagnes de Haute-Loire, **Pagès** s'attache à réinventer l'univers de l'infusion et du thé tout en respectant un savoir-faire hérité des maîtres herboristes. Cette nouvelle distinction vient couronner des années d'efforts et offre une expérience gustative inédite et naturelle.

À propos

Pagès, maison française fondée en 1859, est la plus ancienne marque d'infusions en France, située au Puy-en-Velay. Fière de son appartenance territoriale locale et héritière d'un savoir-faire ancestral d'herboriste, Pagès maîtrise à la perfection l'art de l'assemblage des plantes, pour une expérience organoleptique unique.

Marque patrimoniale de bon goût, Pagès est la seule PME familiale et indépendante spécialiste du thé et de l'infusion. Soucieuse de révéler le meilleur des plantes, Pagès élabore des recettes au bon goût naturel, sincère et innovant. Reconnue pour ses pratiques éthiques et responsables, Pagès est labellisée PME+ depuis 2022. Pagès s'engage à travailler dans le respect du savoir-faire français, de l'environnement et de toutes ses parties prenantes.

Rendez-vous sur notre site pour plus d'informations :

<https://www.pages.fr/>