



GÉRARD TAURIN® ENSEIGNE ÉPONYME DU MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, OUVRE UN NOUVEAU POINT DE VENTE À DEAUVILLE

Deauville, le 5 juin 2023

Le glacier ouvre un nouveau point de vente à Deauville. Situé rue Olliffe, à deux pas de la Place de Morny, ce *flagship* normand est à l'image de la boutique de Bois-Colombes (Hauts-de-Seine) : un univers feutré et chaleureux pour savourer des glaces et des entremets glacés d'exception à un prix accessible.

Désormais, les Deauvillais et touristes de passage pourront découvrir une toute nouvelle offre premium en lieu et place de l'ancienne Compagnie du fruit sec, au 37 rue Olliffe. Une adresse choisie pour son emplacement central, à proximité du marché historique de la ville et des commerces de bouche.

En pleine saison, c'est dans cette boutique de 35m² que les clients pourront se rendre 7 jours sur 7 pour déguster des glaces et autres mets sucrés uniques.



Formé chez Lenôtre, Gérard Taurin, Meilleur Ouvrier de France 2000, commence son activité à Mortagne-au-Perche dans l'Orne, avant de céder son entreprise à l'entrepreneur Benjamin Vanhaeverbeek. Ensemble, ils décident d'exporter les glaces en région parisienne avec l'installation d'un point de vente dans la ville de Bois-Colombes (Hauts de Seine).

Un retour aux racines

Cette implantation en terres normandes fait figure de retour aux sources pour l'enseigne. En effet, son fondateur, désormais formateur auprès des plus grands glaciers et pâtisseries du monde, a vu le jour et a grandi dans la région. Un terroir auquel il est farouchement attaché et qu'il continue de cultiver en travaillant avec du lait cru, de la crème fraîche et du sucre peu raffiné, le tout issu de l'agriculture biologique, en hommage à son enfance.

« La Normandie est la région qui m'a vu naître et avec laquelle je travaille depuis des années. C'est pourquoi je suis extrêmement fier de voir GÉRARD TAURIN® s'implanter à Deauville, une ville magnifique et iconique de la région », déclare Gérard Taurin.

Des glaces d'exception à des prix accessibles

Les produits n'ont jamais cessé d'être élaborés dans cette petite ville du Perche où le glacier continue de produire de manière 100% locale, avec comme mots d'ordre : naturalité, passion du bon produit et innovation.

En effet, qualité et proximité sont, depuis toujours, au cœur de la philosophie de la marque, à travers une sélection minutieuse des matières premières par le chef glacier lui-même, et une amélioration continue de la qualité des produits.

A l'image du lait utilisé qui provient d'une ferme percheronne bio où les vaches sont exclusivement nourries à l'herbe, la matière première est toujours – quand cela est possible – sourcée en circuit court.

Chocolat du Mexique, fraises gariguettes, nougat de Corse, sucre brun bio, yaourt de la ferme, pistache de Bronte... Les saveurs proposées sont multiples, subtiles, et toutes entièrement d'origine naturelle, qu'il s'agisse des sorbets plein fruit ou bien des glaces au lait bio.

Une qualité inégalée qui n'est pourtant pas synonyme de "luxe" au niveau des prix pratiqués. Avec plus de 42 ans dans l'art culinaire et toute une vie consacrée à l'expression des parfums que la glace sublime avec fraîcheur, Gérard Taurin a souhaité rendre accessible son savoir-faire au plus grand nombre afin de pouvoir partager la joie de la dégustation d'une glace vraie, saine et authentique.

Une enseigne en plein déploiement

Depuis 2022, GÉRARD TAURIN® est détenue par la *holding* de l'entrepreneur Benjamin Vanhaeverbeek. Un changement d'actionnariat qui n'a pas eu d'impact sur la qualité du savoir-faire : « Je continue à travailler pour la marque. Certes, je ne suis plus propriétaire de l'entreprise, mais je reste garant de la qualité de la production. Céder les rênes de la société me permet de laisser plus de place à ma créativité tout en me garantissant une forme de sérénité quant à la réussite de son développement commercial », explique le fondateur de l'enseigne.

« Je suis très fier et heureux de permettre aux Deauvillais.es de découvrir les produits inédits qui font l'identité de la marque GÉRARD TAURIN®. L'ouverture de ce nouveau point de vente, qui fait écho à nos racines normandes, représente une nouvelle étape dans la phase de déploiement de l'enseigne et dans le rayonnement de notre savoir-faire. L'enseigne connaîtra d'ailleurs très prochainement une phase supplémentaire de son déploiement commercial », déclare Benjamin Vanhaeverbeek.

Pour en savoir plus sur GÉRARD TAURIN® et suivre les actualités de la marque, rendez-vous sur [le site internet](#) ou sur [Instagram](#).