



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

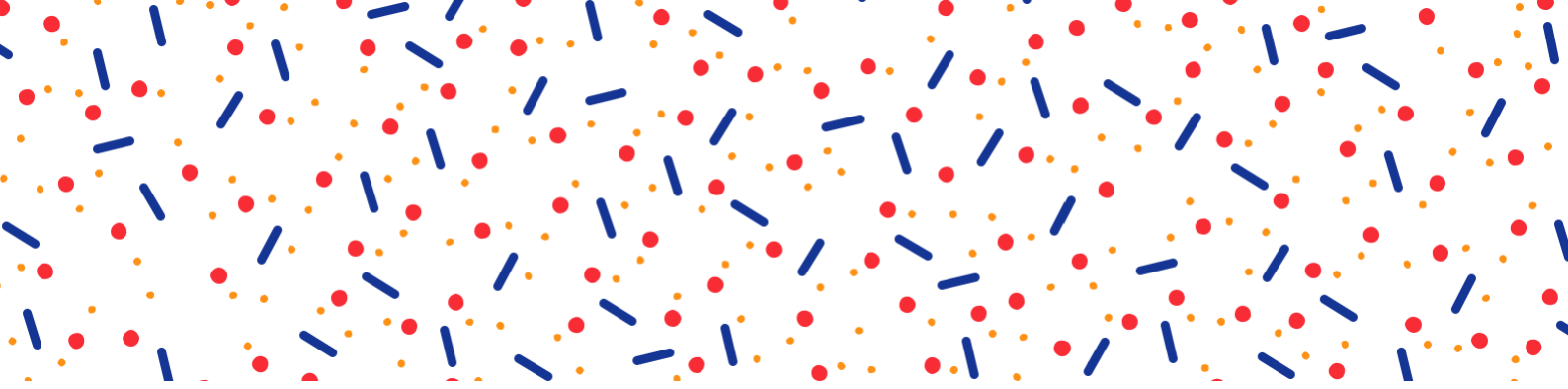
Paris, le 31 août 2021

4^{ÈME} ÉDITION

CookieDay

LE 22 SEPTEMBRE,
TOUS NOS COOKIES SONT
GRATUITS EN BOUTIQUES





Notez la date, prévenez vos amis et préparez vos papilles ! **Le 22 septembre prochain, La Fabrique Cookies organise son désormais fameux CookieDay.** Connu des aficionados de la marque depuis trois ans déjà, ce rendez-vous est l'occasion immanquable de découvrir les spécialités de La Fabrique, puisque **dans l'ensemble de ses boutiques, tout au long de la journée, la distribution de cookies est... gratuite !**



Imaginé par l'enseigne comme **un moment de rencontre et de partage** pour faire connaître son nom, ses points de vente, mais surtout son savoir-faire, le CookieDay fait chaque année de plus en plus d'émules. Avec 7000 cookies offerts en 2018, 13 000 en 2019, puis 18 000 - commandés exclusivement en ligne pour cause de pandémie – l'an passé, l'opération s'est ainsi imposée comme le meilleur exemple d'un bouche-à-oreille réussi. Face à ce bel engouement, La Fabrique Cookies a prévu en cette rentrée, de distribuer pas moins de 20 à 21 000 cookies, à choisir entre six de ses recettes emblématiques : chocolat au lait, chocolat noir, suprême chocolat, caramel beurre salé, praline rose de Lyon, et enfin pour les plus impatientes, farine de châtaigne – noix de pécan, édition limitée de l'automne 2021, disponible en boutiques à partir du mois d'octobre seulement.





Une date à ne pas manquer donc ! Mais les absents n'auront pour une fois pas tort, et les retardataires non plus. Car bonne nouvelle pour eux, du 23 au 29 septembre, il sera possible de réserver son cookie sur le eshop de La Fabrique Cookies et de le chercher en boutiques, en appliquant le code CookieDay (du Click & Collect en somme).

Et cerise sur le cookie. Amoureux de la première heure et tout nouveaux convaincus ne manqueront pas de participer au jeu-concours proposé sur Instagram et FB par La Fabrique Cookies pour tenter de remporter l'un des quatre lots alloués pour cette 4^{ème} édition de CookieDay. **À gagner : une boîte collector de 10 pièces... mais aussi trois mois, six mois, et même un an de... COOKIES !**



www.lafabrique-cookies.fr/



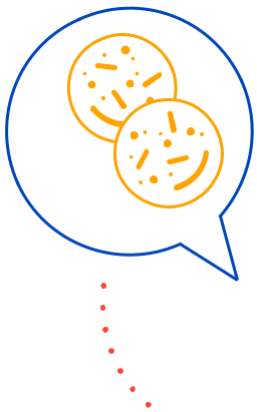
www.instagram.com/lafabriquecookies/



www.facebook.com/lafabrique.cookies/

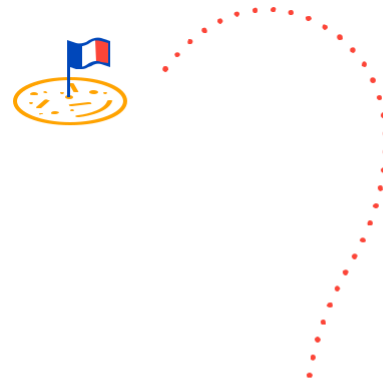


www.linkedin.com/company/la-fabrique-cookies/



TOUT TOUT TOUT VOUS SAUREZ TOUT SUR NOS COOKIES

Depuis toujours, La Fabrique Cookies confectionne des cookies dans les règles de l'art-gourmands, moelleux, savoureux- dans le respect des meilleurs standards de qualité. **Autrement dit, des cookies « comme là-bas » avec un savoir-faire « bien d'ici ».**



La pâte à cookie est préparée chaque jour (dans la fabrique de Clichy, en région parisienne), puis calibrée et dressée à la main, et enfin cuite sur place, dans les 11 boutiques. Leurs délicieux cookies sont aussi vendus sur leur eshop, et distribués – en sachet biodégradable- aux professionnels de la restauration.

Chaque ingrédient est sélectionné avec exigence et minutie pour sa qualité, son goût et son origine française, voire locale quand c'est possible : beurre frais AOP Charentes-Poitou, œufs bio d'élevages du sud-est, farine de Centre Val de Loire avec un blé récolté à moins de 90 km du moulin, caramel d'Isigny au sel de Guérande, etc. Des valeurs qui en font une marque référente sur le marché du cookie ! ;)

