



Communiqué de presse  
juillet 2024

**SAVE THE DATE**

**CookieDay**

**le 18 septembre 2024**

**la VRAIE bonne journée !**



**ON NOTE LA DATE, ON PRÉVIENT SES AMIS, ET LE 18 SEPTEMBRE,  
ON FONCE DANS UNE DES BOUTIQUES LA FABRIQUE COOKIES !**

Depuis plus de 10 ans, La Fabrique Cookies régale les gourmands avec des cookies confectionnés dans les règles de l'art : des ingrédients français, sourcés pour leur goût et leur qualité, et des recettes clean label ! Et chaque année, les aficionados du cookie fondant et ultra généreux de La Fabrique attendent avec impatience le CookieDay.

## **NOUVELLE ÉDITION, NOUVELLE CARTE !**

Pour la 7<sup>e</sup> édition du CookieDay, tous les cookies seront gratuits dans les 15 boutiques, mais pas seulement ! Cette journée haute en générosité sera aussi l'occasion de découvrir la nouvelle carte de La Fabrique Cookies : des cookies encore plus gourmands, plus dorés et plus bombés.



## **UNE RECETTE INÉDITE SPÉCIALE COOKIEDAY**

Elue par la communauté, une recette spéciale sera disponible exclusivement en ce jour.

**Rendez-vous sur les réseaux sociaux en septembre, pour voter pour votre recette préférée** parmi : Chocolat noir & piment, Chocolat au lait & noix de pécan, Chocolat blanc & noix de macadamia, Chocolat au lait & praliné noisette, et Chocolat blanc & noix de coco. Qui sera l'heureuse élue ? À vos votes !

## **PLUS DE 20000 COOKIES OFFERTS !**

Des animations de dégustation sont prévues dans les 15 boutiques du réseau, promettant de belles rencontres et des moments conviviaux autour de cookies sortant du four. Pas moins de 20 000 cookies seront offerts et exclusivement disponibles à l'occasion du CookieDay !



## 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, dans le plus pur respect des standards de qualité les plus élevés. Autrement dit, des cookies "comme là-bas" avec un savoir-faire "bien d'ici".



La pâte à cookie est préparée chaque jour à l'atelier situé à Gennevilliers, puis calibrée et dressée à la main, et enfin cuite sur place, dans les 15 boutiques. Leurs délicieux cookies sont aussi vendus sur leur e-shop, et distribués aux professionnels de la restauration dans un sachet en cellulose de bois. Depuis 2022, le concept de boutique s'est progressivement étendu à travers la France grâce à un modèle de franchise novateur, mettant l'accent sur une stratégie d'implantation ciblée, privilégiant les centres-villes ainsi que les zones à fort passage et haut de gamme.

Chaque ingrédient est sélectionné avec exigence et minutie pour sa qualité, son goût et son origine française, voire locale quand c'est possible : beurre français, 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 beurre salé...

Des valeurs qui en font une marque référente sur le marché du cookie !

[www.lafabrique-cookies.fr](http://www.lafabrique-cookies.fr)