

★ En octobre 2023, pour accompagner la nouvelle carte du Bar, Michel & Augustin lance sa dernière nouveauté, la barre du Bar concoctée en partenariat avec TGV INOUI.

Depuis 2009, la tribu trublionne les trajets avec ses recettes phares : les cookies frais, les petits beurre au comté AOP, les petits carrés pas tout à fait carrés... D'ailleurs, il n'est pas rare d'entendre : « Michel & Augustin ? Je vous ai connu au bar du TGV. » Cette année, les trublions du goût innove avec leur dernière recette gourmande : une barre chocolatée fondante, avec un croustillant au praliné et à la noisette, une ganache au chocolat (26% de cacao !), le tout rehaussé d'une pointe de sel et enrobé d'un craquant chocolat au lait. **Sachant qu'en 2022, 61M de voyageurs ont emprunté le TGV*, c'est autant d'occasions de venir la croquer au Bar TGV INOUI !**

SE TAPER UNE BARRE AVEC TGV INOUI



76

C'est le nombre d'essais qu'il a fallu pour trouver LA recette testée et approuvée par plus de 200 gourmands. (Oui, on voit les choses en grand...)

Concoctée en France et avec amour, la barre du Bar est issue d'un GRAND savoir-faire pâtissier. Et oui, elle a été imaginée à la bananeraie par nos chefs de recette diplômés du CAP pâtissier. À la bananeraie, tous les trublions volontaires suivent des cours de pâtisserie et depuis le début de l'aventure, ce ne sont pas moins de 98 trublions diplômés du CAP Pâtissier. C'est ce savoir-faire artisanal qui est à l'origine de la barre du Bar, une vraie expérience multi-textures, digne des plus GRANDS pâtissiers pour les GRANDS voyageurs.



À PROPOS DE MICHEL ET AUGUSTIN : www.MichelEtAugustin.com

Michel & Augustin concocte une centaine de recettes gourmandes et simples (épicerie sucrée et salée, dessert, yaourts, boissons...) grâce à son savoir-faire pâtissier.

En effet, chez Michel & Augustin les 100 trublions (siège et terrain) peuvent suivre des cours de pâtisserie en cours du soir, directement dans les locaux (Dixit la Bananeraie) et depuis le début de l'aventure, ils sont 98 à être diplômés du CAP pâtissier. Depuis 2020, Michel & Augustin est certifié B-CORP.



★
CONTACT PRESSE
Vienna Gardner
viennag@micheletaugustin.com
06.09.38.80.19