

Communiqué de presse

La Campelière réunit chefs et artisans autour des fruits à coque français lors de son premier Aparté aux Coteaux Lodges & Expériences

Laparade, Lot-et-Garonne – 8 juin 2026

Et si les fruits à coque n'étaient plus seulement des ingrédients, mais de véritables signatures ?

Le lundi 8 juin, La Campelière organise son premier rendez-vous professionnel aux **Coteaux Lodges & Expériences**, à Laparade, dans le Lot-et-Garonne. Baptisé **L'Aparté La Campelière**, ce moment réunit en petit comité des chefs, pâtisseries, traiteurs, artisans et professionnels du goût autour d'une même ambition : mieux comprendre et mieux travailler les fruits à coque français.

Née dans la continuité de La Maison de la Noisette, à Lacépède, **La Campelière** est la marque professionnelle développée par Anne-Sophie Frayssinet autour des **fruits à coque français** — noisettes, amandes, noix — des **purées**, des **pralinés signatures** et des matières premières sélectionnées pour leur origine, leur qualité, leur régularité et leur comportement en recette.

Son approche part d'une conviction simple : un fruit sec bien choisi ne complète pas une recette, il peut la signer.

La Campelière travaille les noisettes, amandes et noix comme des matières de création à part entière. Variété, origine, terroir, torréfaction, texture, granulométrie ou taux de fruit deviennent autant de leviers pour accompagner les professionnels dans la construction de leurs propres signatures gustatives.

Lors de ce premier Aparté, les participants sont invités à explorer cette lecture plus fine de la matière à travers deux temps forts : une dégustation comparative de noisettes monovariétales, puis un atelier culinaire aux côtés du chef **Thierry Schandelmeyer**. L'objectif n'est pas de proposer une



démonstration figée, mais un temps d'échange autour du goût, de la texture, de la transformation et des usages professionnels.

La démarche de La Campelière s'inscrit dans une volonté plus large : valoriser les fruits à coque français, mieux faire connaître leurs profils aromatiques et proposer aux chefs, pâtisseries, chocolatiers, glacières, traiteurs et maisons de gastronomie des produits plus lisibles, plus réguliers et plus adaptés à leurs besoins.

Purées, pralinés, éclats, inclusions, fruits bruts ou grillés : La Campelière développe des ingrédients pensés pour simplifier le travail des professionnels, sans jamais prendre la place de leur geste. Lorsque le projet le demande, la marque peut également accompagner des développements à façon : torréfaction spécifique, texture, granulométrie, intensité aromatique, équilibre sucre / fruit, ou profil adapté à l'univers d'une maison.

« Avec La Campelière, nous voulons créer un dialogue avec les professionnels. L'objectif n'est pas de leur dire comment travailler, mais de leur mettre entre les mains une matière française plus lisible, plus régulière et plus expressive, capable de nourrir leur propre créativité », explique **Anne-Sophie Frayssinet**, fondatrice de La Campelière.

À travers ce premier rendez-vous, La Campelière affirme son positionnement : une maison française de transformation, ancrée dans le Sud-Ouest, tournée vers les professionnels, qui souhaite révéler le potentiel gustatif, textural et fonctionnel des fruits à coque français.

La Maison de la Noisette fait découvrir. La Campelière accompagne la création professionnelle.



À propos de La Campelière

La Campelière est une marque professionnelle dédiée aux **fruits à coque français** : noisettes, amandes, noix et autres matières sélectionnées selon les besoins des professionnels. Elle sélectionne, torréfie, transforme et développe des matières premières et ingrédients pour les chefs, pâtisseries, chocolatiers, glaciers, traiteurs, artisans et maisons de gastronomie.

Son univers s'articule autour des **Signatures Pralinées** : des purées, pralinés, fruits bruts, grillés, éclats, inclusions et développements sur-mesure pensés pour apporter goût, texture, régularité et différenciation aux créations professionnelles.

La Campelière est implantée à Lacépède, dans le Lot-et-Garonne.

À propos des Coteaux Lodges & Expériences

Situés à **Laparade**, en Lot-et-Garonne, les **Coteaux Lodges & Expériences** proposent un domaine en pleine nature, composé de lodges, cabanes et expériences d'exception entre Bordeaux et Toulouse. Le lieu s'étend sur un domaine de 30 hectares entre forêts, prairies et vergers, avec une vue panoramique sur la Vallée du Lot.

Les Coteaux Lodges & Expériences

Laparade – Lot-et-Garonne

Site : lescoteaux.fr

À propos de Thierry Schandelmeyer

Chef spécialisé dans la cuisine en extérieur, Thierry Schandelmeyer accompagne des événements professionnels et privés autour d'une cuisine au barbecue à fumage à chaud, à la plancha et au brasero, en lien avec les producteurs locaux, les artisans et les lieux de caractère. Il est également présenté comme **sept fois champion de France de cuisine en extérieur** et **formateur certifié**.

Thierry Schandelmeyer

Site : larculinary.fr

Crédit photos : © Julien Domec/ La Campelière

Les photos peuvent être utilisées dans le cadre d'un article consacré à La Campelière, L'Aparté La Campelière ou La Maison de la Noisette, sous réserve de la mention du crédit photo.

