

# La Maison PARIÈS crée le premier gâteau basque **sans gluten...** mais pas sans saveurs !



**On peut désormais suivre un régime sans gluten... et se faire plaisir avec un gâteau basque ! La Maison Pariès, référence incontestée de la pâtisserie basque, innove avec le 1<sup>er</sup> gâteau basque sans gluten, également décliné en deux saveurs : à la crème d'amande ou cerise noire. Une entorse à la tradition ? Que nenni ! Qui mieux placée que La Maison Pariès pour marier tradition et modernité, saveurs et santé ?**

## Un tour de force de nos maîtres pâtissiers

Quand on le découvre, il présente la même pâte dorée et craquante aux lignes croisées. A la découpe, le couteau s'enfonce tout aussi délicatement. Sous la langue, on retrouve avec délice l'onctuosité et l'inimitable goût de la crème amande. En apparence, le gâteau basque sans gluten ne change rien. Et pourtant, c'est une petite révolution dans le monde de la pâtisserie basque ! Les maîtres pâtissiers de la Maison Pariès se sont en effet surpassés pour réussir à obtenir un savoureux gâteau basque, conçu sans farine ni amidon de blé. Un tour de force quand on sait que le gluten se retrouve dans les céréales comme l'orge, le blé, le seigle et l'épeautre, et donc dans la quasi totalité des gâteaux.

## Le « sans gluten », phénomène de société

Si la Maison Pariès a relevé le défi d'une recette sans gluten, c'est pour répondre à une demande croissante des consommateurs. En France, 600 000 personnes seraient intolérantes au gluten, et donc susceptibles de développer la maladie coeliaque. Mais l'alimentation sans gluten attire également de plus en plus d'adeptes, soucieux de leur santé. Le régime sans gluten garantit une meilleure digestion et un regain de tonus, il protégerait par ailleurs des maladies chroniques comme les problèmes de peau ou l'arthrose. Aujourd'hui, si les consommateurs sont de plus en plus exigeants sur l'origine et la qualité de ce qu'ils mangent, ils n'en demeurent pas moins gourmands. Et cela, la Maison Pariès l'a bien compris.

## La Maison Pariès, toujours en quête de LA nouvelle recette

Fort du succès de son lancement l'an dernier du gâteau basque à la noisette, la Maison Pariès innove cette année encore avec le gâteau basque sans Gluten. La Maison Pariès est plus que jamais dans son rôle de pionnier et de garant de l'excellence dans le monde de la pâtisserie. Depuis sa création en 1895, la Maison Pariès s'engage en effet à garantir un plaisir sain et gourmand, dans le respect et le choix des meilleures matières premières. Surtout, l'un des secrets de la réussite de notre entreprise familiale est une incessante remise en question. Le challenge consiste à s'appuyer sur l'héritage gustatif et le savoir-faire ancestral pour développer des produits adaptés au marché actuel. Rien n'est jamais définitivement acquis. Le gâteau basque sans gluten rejoint ainsi la grande famille des gâteaux basques de la Maison Pariès, proposant quatre variantes de ce grand classique : crème d'amande, cerise noire, chocolat, noisette.

Bonne dégustation...



### CONTACT

[www.paries.fr](http://www.paries.fr)  
[dominique@paries.fr](mailto:dominique@paries.fr)  
Tél : 05 59 26 29 75



### LA MAISON PARIÈS

Véritable institution au Pays basque, la Maison Pariès est la dernière maison descendante en ligne directe des Chocolatiers de Bayonne. Fondée par Jacques Damestoy en 1895, le savoir-faire Maison et l'excellence de ses produits ont fait sa réputation qui lui permet aujourd'hui d'être distinguée du label EFC (Entreprises Familiales Centenaires) et du label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant). La maison ne s'approvisionne que chez des fournisseurs reconnus, et des producteurs remplissant des conditions très strictes de fabrication : les amandes Marconas de Catalogne, la vanille en gousse de Madagascar, des cacaos de grands crus, 100 % cacao ...

### NOS BOUTIQUES

**Paris** - 9 bis, Rue Saint-Placide  
**Bayonne** - 14, Rue du port Neuf  
**Biarritz** - 1, Place Bellevue  
**Saint-Jean-de-Luz** - 9, Rue Gambetta  
**Socoa/Urrugne** - 6, Rue de Poutillenea

M A I S O N  
**PARIÈS**

DEPUIS 1895

G O U R M A N D I S E S B A S Q U E S