

Pâtisseries Limousines

Association Régionale des Pâtisseries Limousines

Pâtisseries Limousines

Plusieurs fois réunis à l'occasion de jury d'examens, les artisans de l'association régionale des pâtisseries limousines décident de mettre en commun leur savoir-faire pour créer la première spécialité pâtissière des trois pays : le « Trépaïs ».

Plusieurs fois réunis à l'occasion de jury d'examens, les artisans de l'association régionale des pâtisseries limousines décident de mettre en commun leur savoir-faire pour créer la première spécialité pâtissière des trois pays : le « Trépaïs ».

La volonté de réunir des produits régionaux dans un gâteau frais, fait de sa recette un savoureux mélange de noisette, de crème de marron et de chocolat. Toutefois, pour son élaboration et la protection de son nom, les pâtisseries limousines se tournent vers la Chambre Régionale des Métiers. Elle leur prescrit une PTR pour l'accompagnement de leur projet.

L'ARIST

effectue pour l'association une recherche d'antériorité et dépose la marque du Trépaïs. L'Agence PCB Création réalise une pastille de chocolat. Elle porte les logos de la Région Limousin et le nom de la spécialité qui sera déposée par chaque artisan sur le gâteau. Les royalties qu'elle génère permettent à l'ARPL de financer ses campagnes publicitaires. Mais pour la confection de cette spécialité dont la forme d'ogive a été retenue afin de rappeler la forme de l'un de ses ingrédients, le marron, la fabrication d'un moule spécifique est confiée à la société Valrhona (Drôme). L'association des pâtisseries limousines engage par la suite une période de formation de ses membres afin qu'ils livrent à leur clientèle un produit homogène. Elle peut désormais le retrouver partout en région.

Lancé le 1er novembre 2002, le Trépaïs a été vendu à ce jour à 300 000 exemplaires. Primé par un médaillon Turgot le 18 novembre 2006, il a dirigé les artisans limousines vers une démarche d'innovation constante. Pour son 4ème anniversaire, l'association a offert à ses clients une nouvelle spécialité : la « Vacherie Limousine », une bouchée de chocolat au c?ur praliné, noisette et framboise.

Aucune relation

*}