



# Comtesse du Barry

DEPUIS 1908

## COLLECTION PÂQUES 2023, COMTESSE DE BARRY CÉLÈBRE LES BECS SUCRÉS & SALÉS !

Rendez-vous incontournable des petits comme des plus grands, Pâques approche à grands pas. Pour l'occasion, Comtesse du Barry célèbre les 20 bougies de son iconique Œuf en porcelaine avec une nouvelle création. Et pour combler toutes les envies, une gamme sucrée élargie se joint aux festivités, accompagnée de douceurs salées...De quoi ravir les papilles des plus exigeants et les collectionneurs invétérés !

### 20 ANS D'ŒUFS DE PÂQUES COMTESSE DU BARRY

Cette année, les cloches sonnent les 20 printemps du légendaire Œuf Comtesse du Barry. La marque qui tous les ans se renouvelle pour séduire les collectionneurs et charmer les gourmands dévoile une pièce en porcelaine designée par l'illustratrice russe Daria Mesini. Véritables écrins garnis d'une farandole d'œufs au chocolat :

- Au lait & praliné éclats d'amandes ou au chocolat noir & praliné pour le petit (112g) ;
- Au lait & praliné éclats d'amandes, au lait & praliné, au chocolat noir, gianduja & éclats de crêpes croustillantes ou encore au chocolat noir & praliné pour le gros œuf (250g).



Pour sa décoration, l'artiste laisse libre cours à sa créativité avec une ornementation florale, presque hypnotisante, dans laquelle la végétation virevolte et le regard se perd. Un hommage aux précieux Œufs de Fabergé, rappel de ses origines russes. Une fois son contenu dévoré, l'œuf se conserve, tel un objet d'art, pour orner avec délicatesse tous les intérieurs ou conserver les secrets que chacun voudra bien y laisser...

# UNE CHASSE AUX ŒUFS MAIS PAS QUE...

## DES CHOCOLATS & AUTRES GOURMANDISES À DÉGUSTER SANS MODÉRATION

Pourquoi se limiter aux œufs de Pâques ? Comtesse du Barry choisit de célébrer tous les gourmands et propose également une sélection d'oursons guimauve au chocolat au lait, des barres de guimauve moelleuse à la fleur d'oranger ou à la violette, ainsi que de délicieux rochers pralinés aux éclats de noisettes grillées.



100g – 9,90 €



Barres de guimauve – 32g – 1,90€

80g – 8,90 €

Pour prolonger le plaisir, Comtesse du Barry propose également des coffrets dégustation composés de chocolats pur beurre de cacao, fourrés pralinés ou ganache.

*Composition : chocolats fourrés aux pralinés noisettes du Piémont, noisettes du Sud-Ouest et gianduja praliné à la crêpe dentelle, ganache amère, ganache framboisier, ganache caramel, ganache opéra et ganache passion*





## FOIE GRAS, AGNEAU... LES INCONTOURNABLES DES TABLES PASCALES SIGNÉS COMTESSE DU BARRY

Parce que Pâques n'est pas uniquement synonyme de douceurs sucrées, Comtesse du Barry propose une sélection de mets salés à déguster de l'apéritif jusqu'au repas.

Pour lancer les festivités, le *Tarama au caviar* déposé sur un toast de pain, un blini chaud ou un pain pita, apporte une touche délicatement iodée qui séduira les palais des plus exigeants.

90g - 11,90 €

Les amateurs de foie gras seront, quant à eux, comblés par les notes délicieusement sucrées et la juste touche épicée des *Lingots de bloc de foie gras mi-cuit à la mangue et au piment d'Espelette*. Ils pourront également se laisser séduire par la douceur des *Figues farcies au foie gras*. Idéal en entrée, à accompagner d'une belle salade de mâche assaisonnée d'une vinaigrette légère à base de vinaigre balsamique et d'huile d'olive vierge extra et de toasts ou pain d'épices.



100g - 12,90 €



100g - 12,90 €



800g - 19,90 €

*La Souris d'agneau délicatement confite accompagnée de ses petits légumes sera également au menu. Un classique incontournable des Fêtes de Pâques....*

Et pour l'accord parfait : *le Champagne AOC Brut Sélection Comtesse du Barry* ! Élégant, équilibré et délicatement fruité, ce champagne se déguste en toutes occasions et a été élaboré à partir des 3 cépages champenois : Pinot Meunier, Chardonnay et Pinot Noir. Ce dernier offre une belle robe jaune doré et un nez aux arômes de fruits frais. Gourmand en bouche, il propose une effervescence crémeuse. La finale est bien équilibrée et persistante, avec un retour aérien évoquant les notes de mandarine et de cassis.

Cette pépite, façonnée par la famille Charpentier qui cultive la vigne en Champagne, sur le coteau sud de la Vallée de la Marne depuis 1855, est le compagnon idéal des repas. Son originalité réside dans un encépagement unique pour la région, dominée habituellement à 90 % par le Pinot Meunier. Une spécificité qui se retrouve dans l'expression de ce champagne.



30,90 €



## COMTESSE DU BARRY, LA MAISON DES BONS ET BEAUX PRODUITS

Comtesse du Barry c'est avant tout la marque qui a donné ses lettres de noblesse aux produits du terroir. Elle a pris la tête du mouvement de valorisation des savoir-faire de nos producteurs locaux pour devenir la muse de l'Art du bien manger. Avec ses codes visuels modernisés et son offre enrichie, elle est le nouveau visage de l'épicerie fine premium et authentique.

Comtesse du Barry offre des émotions gastronomiques à tous les gourmands depuis 1908, quand Joseph et Gabrielle Dubarry commencèrent à produire leur foie gras pour le vendre dans leur épicerie de Gimont dans le Gers, une volonté inchangée après son intégration au groupe Maisadour en 2011. Depuis lors, la marque régale et contente tous ceux qui ne jurent que par la simplicité et l'authenticité autour d'une planche apéritive ou d'une belle table de fêtes.

Grâce à sa sélection de produits exceptionnelle, la marque incarne les moments de plaisirs gustatifs. Fidèle aux engagements qu'elle a pris auprès des 8.000 producteurs de la coopérative agricole du Sud-Ouest, elle réenchante les moments de convivialité.

Produits disponibles sur [www.comtessedubarry.com](http://www.comtessedubarry.com) et dans l'ensemble des boutiques partout en France.

### *Contacts presse*

ZMIROV COMMUNICATION

Lucile Guerrier – [lucile.guerrier@zmirov.com](mailto:lucile.guerrier@zmirov.com) – 06 76 18 31 59

Lidwine Perriot – [lidwine.perriot@zmirov.com](mailto:lidwine.perriot@zmirov.com) – 07 80 56 33 01