



FRAICHEMENT OUVERT SUR SETE, DÉCOUVREZ :

L'atelier du Flamant Rose

Un nouveau commerce sétois vient d'ouvrir ses portes pour le plus grand bonheur des habitants et des touristes : l'atelier du Flamant Rose, un glacier bio, fruité et passionné ! Direction le 15 rue Paul Valéry pour y déguster de merveilleuses glaces fabriquées à Sète par un duo de copains d'enfance gourmets, artisans et musiciens.



Quoi de neuf dans votre cornet ?

DES CRÈMES GLACÉES ET DES SORBETS, AVEC DES MATIÈRES PREMIÈRES DE QUALITÉ, ILS SE SERVENT CHEZ LES FOURNISSEURS DES PLUS GRANDS PÂTISSIERS ET GLACIERS. LES SORBETS RÉPONDENT À L'APPELLATION « PLEIN FRUIT » QUI NÉCESSITE DE METTRE 45% DE FRUITS MINIMUM, ILS EN METTENT QUANT À EUX 55%. CHAQUE RECETTE EST UNIQUE ET RÉALISÉE DE A À Z À CHAQUE TURBINAGE. POUR L'ÉTÉ, ILS PROPOSENT PAS MOINS DE 26 PARFUMS, À LA BOULE OU EN BOX À EMPORTER, 4 CRÈMES GLACÉES ET 22 SORBETS, TOUS « PLEIN FRUIT ». DES JUS DE FRUITS BIOS, FRAIS ET PRESSÉS SUR LE MOMENT. CAFÉS, THÉS ET INFUSIONS, SUR PLACE OU À EMPORTER, CAFÉS OU THÉS GOURMANDS.

Les coups de coeur :

- **La crème glacée à la pistache** : à base de pistache de Bronte, D.O.P. Ces pistaches poussent sur les flans de l'Etna en Sicile. C'est déjà un incontournable !
- **La crème glacée au café** : les grains de café sont concassés par nos soins et infusés à froid, ce qui révèle tous les arômes du café sans brusquer les molécules .
- **La crème glacée au chocolat** : crème et chocolat noir à 70% sélectionné par nos soins. Derrière la douceur et le velouté de la crème en début de bouche, surviennent la puissance et le caractère du chocolat noir. Ils planchent également sur un sorbet chocolat mais ce sera pas pour tout de suite....
- **Le sorbet au gingembre** : pour les amateurs de gingembre !

L'histoire d'un duo de copains, gourmets, artisans et musiciens.



Antoine et Benoît se connaissent depuis l'âge de 14 ans, ils grandissent ensemble, puis Antoine part en Ariège à 20 ans. Ils se perdent un peu de vue mais s'appellent régulièrement, tous les deux passionnés et occupés par leurs propres activités: le premier est charpentier renommé, le second, doctorant en littérature, est musicien et chanteur depuis 1999 du mythique groupe régional Mauresca (et a toujours rêvé de faire un métier de bouche). En 2019, ils partent ensemble au Japon et ils se fomentent d'ouvrir un commerce ambulante à Sète. Ils rentrent et l'idée fait son chemin dans la tête d'Antoine, le commerce sera bien à Sète mais ne sera pas ambulante, et ce sera des glaces. Antoine fait sa formation, redécouvre le plaisir de la création et de la matière et propose à Benoît de se lancer dans l'aventure.

”Dans la vie quotidienne, nous faisons attention au monde qui nous entoure, loin de faire du prosélytisme, nous avons décidé de vivre cette expérience de fabricants et vendeurs de plaisirs glacés, en étant sensible à notre impact sur la planète”.

ANTOINE ET BENOIT

L'Atelier du Flamant Rose est en cours de labellisation bio pour la plupart des ses recettes. Ils ont à coeur également d'acheter leurs matières premières en France au plus près de ceux qui les fabriquent.

La glace est servie dans des cornets bios ou dans des pots en carton, les box isothermes sont en cellulose et compostables et les verres à emporter pour les jus pressés sont en polymère à base de maïs.

La colle, l'encre et les étiquettes des produits sont également compostables.

L'eau utilisée dans les processus de fabrication est adoucie et filtrée afin de supprimer le chlore, les pesticides et autres métaux lourds.

L'électricité du laboratoire de fabrication et de la boutique est achetée chez un fournisseur d'énergie renouvelable qui fonctionne en coopérative.

Et objectif à court terme: Remettre au goût du jour le fameuses "SUCETTES GLACEES"

CONTACT: BENOIT 06 75 21 63 63

L'ATELIER DU FLAMANT ROSE: 15 RUE PAUL VALERY - SETE (34)
OUVERT DE JUIN À SEPTEMBRE: TOUS LE JOURS DE 10H30 À 20H