



## **Les nouvelles infusions du Domaine de Saint-Gilles, aussi naturelles qu'audacieuses !**

**Le Domaine de Saint-Gilles lance une nouvelle gamme d'infusions délicieusement inattendues. L'association créative des fleurs et des plantes aromatiques révèle des saveurs subtiles et raffinées. Un pari osé pour cet établissement du Loir-et-Cher qui produit de façon artisanale et solidaire des infusions biologiques. Les plantes du Domaine de Saint Gilles ont déjà séduit de nombreuses épicerie fines et restaurants gastronomiques français.**

La marque « Les plantes du Domaine de Saint-Gilles » se dote de trois nouvelles infusions originales : Basilic cannelle & Primevère - Romarin & Roses - Laurier & Mauve. Cette association inédite de fleurs et de plantes aromatiques délivre des saveurs douces, raffinées et fleuries et offre un instant de détente et de bien-être.

Ces mélanges produits avec passion à partir de plantes rigoureusement sélectionnées dans le respect d'un mode de culture certifié par Ecocert, exaltent des saveurs naturelles qui s'entremêlent délicatement pour charmer les papilles. Elles sont conditionnées dans des infusettes pyramidales transparentes qui révèlent les pétales et les feuilles entières et permettent une meilleure restitution de leurs arômes délicats. Pétales de rose de Provins, primevère, mauve... apportent une note de couleur surprenante. La teinte bleue par exemple, est obtenue juste par la fleur mauve au contact de l'eau. Totalement naturelles, les plantes du Domaine de Saint Gilles sont certifiées sans aucun arôme ajouté, bienvenue dans la magie des plantes !

Ces boissons biologiques haut de gamme vendues dans des jolies boites pastels aux dessins délicats rejoignent la gamme existante de 6 parfums naturels : anis, verveine citronnelle, menthes, lavande & thym, fleurs et thym citron.

## **Une expertise artisanale**

Spécialisé dans la production maraîchère et de plantes aromatiques en agriculture biologique depuis sa création en 1994, le Domaine de Saint-Gilles situé aux confins de la Touraine et de la Sologne, a développé une expertise unique qui lui permet aujourd'hui de se positionner dans la commercialisation d'infusions 100 % naturelles.

La maîtrise de procédés artisanaux développés et l'expérience, depuis plus de vingt ans, de la culture de plantes médicinales pour un grand laboratoire homéopathique constitue un savoir-faire reconnu.

L'exigence de qualité aussi bien dans la culture que dans les process donne tout leur caractère aux infusions du Domaine de Saint-Gilles et transforme chaque dégustation en un moment de douceur et de raffinement inégalé.

## **Une aventure humaine**

Culture, récolte, séchage, transformation, fabrication des infusettes pyramidales, conditionnement... La réalisation de A à Z se fait à Pontlevoy (41) pour une traçabilité sans faille. Ce défi est relevé par des ouvriers en situation de handicap du domaine qui maîtrisent totalement l'ensemble de la chaîne de production. Tout est réalisé au domaine même les packagings sont montés à la main. Rien ne vaut le sourire de l'ouvrier qui voit le matin qu'il a une nouvelle commande et qui y met tout son cœur pour préparer ces infusions.

## **Savoureuses**

Au-delà de l'aventure humaine et solidaire qui mérite d'être spécifiée, la qualité est au rendez-vous. Les infusions du Domaine de Saint-Gilles exaltent des saveurs qu'on croyait oubliées... Les professionnels l'ont bien compris avec aujourd'hui plus de 150 points de vente, épiceries fines, salons de thé ou hôtels et restaurants de la région ainsi que le Printemps du Goût à Paris.

[www.lesplantesdudomainedesaintgilles.com](http://www.lesplantesdudomainedesaintgilles.com)

### **Infos**

Nouvelle gamme, 3 tonalités : Basilic cannelle & Primevère/ Romarin & Roses/ Laurier & Mauve

Gamme de 6 tonalités d'infusions : Anis / Verveine citronnelle / Thym citron / Menthes / Lavande & Thym / Fleurs.

Conditionnement : boîte cubique de 20 infusettes ou pyramide individuelle pour des infusettes individuelles.

Prix de la boîte de 20 infusettes : entre 10 et 12 € TTC

Certification bio : 25 hectares certifiés Ecocert

Agrément ESUS Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale

Effectif : 45 salariés

Vente 2017 : 45 358 boîtes

CA 2017 pour infusion : 27 000 €

Plus de 150 clients dans 3 secteurs, épicerie fine, hôtellerie-restauration et entreprise dans

le cadre des politiques RSE et handicap.

A noter : Lancement des nouvelles infusions, le vendredi 5 octobre 2018 au Domaine de Saint Gilles

Coordonnées : Domaine de Saint Gilles – 68 route de Thenay 41400 Pontlevoy

Tél : 02.54.32.60.32 – [contact@lesplantesdudomainedesaintgilles.com](mailto:contact@lesplantesdudomainedesaintgilles.com)

Contact presse : Sophie Manuel

[presse@sophiemanuel.com](mailto:presse@sophiemanuel.com) – 06.15.12.73.31