



CONTACT

Sophie et Cyril CHABENAT
Dirigeants
06.87.97.27.31
limouzisaveurs@gmail.com
ZA de L'Escudier

PRODUITS

- Tablette chocolat noir et au lait : myrtilles, framboises, fraises, noix , noix-orange
- Meringue: noix, fraises, myrtilles-citron, myrtilles-framboises, chocolat-mandarine,
- Cookie : chocolat blanc-figue, chocolat noir feuilletine-noisette, chocolat blanc-nougatine, chocolat au lait feuilletine
- Diamant : myrtilles, noix, fraises, châtaignes, pépites de chocolat
- Palet corrézien : myrtille, framboise, fraise, noix
- Craquelé : myrtille, framboise, fraise, noix
- Salé : châtaigne-pavot, chèvre-noix, moutarde-violette, roquefort-thym, tomate-basilic

L'ATELIER GAILLARD



Au terme d'une course folle aux étoiles et de belles rencontres auprès des plus grands chefs tels qu'Alain Ducasse, Hélène Darroze, Patrick Henrioux... L'envie d'un retour au calme pour se ressourcer s'est imposée à Cyril et Sophie Chabenat. L'évidence fut la Corrèze, terre natale de Cyril, comme un retour aux sources.

La rencontre merveilleuse avec Mr Mas, père fondateur du groupe international Sothys, à Auriac avec ses jardins de Sothys, va confirmer ce choix en transmettant son amour pour cette terre. Ce fut le début d'une belle collaboration entre ces deux Corrèziens dans l'âme, accès sur et avant tout vers la nature et les produits créés par les producteurs locaux.

Ainsi, près de Brive, est née la marque Atelier Gaillard, nourrie de ses rencontres créatives et de l'envie de promouvoir le terroir corrézien en portant une attention particulière aux produits tels que les noix, myrtilles, pommes, châtaignes, fraises, framboises...

