

Un avant-goût des fêtes selon Première Moisson

La bûche Signature l'Étoile : une création unique en collaboration avec Véronique Cloutier !

Montréal, 16 novembre 2016 — Vivre pleinement la magie de Noël sans la fatigue et le stress caractéristique de cette période, oui c'est possible. Il suffit de revenir à l'essentiel ! Fidèle à la tradition, Première Moisson a imaginé avec amour une collection de délices de Noël qui transporteront chacun des invités lors des réceptions, réunions festives et autres merveilleux moments en famille ou entre amis. Bûches chocolatée ou fruitée, tarte choco-guimauve, pain givré d'amandes et mousse de foie gras : ces cinq produits exquis qui ne manqueront pas de mettre en appétit et d'alimenter les conversations des Fêtes !

Pour un temps des Fêtes rassembleur : la Bûche Signature l'Étoile, une collaboration d'exception avec Véronique Cloutier

Première Moisson a créé un véritable produit vedette en demandant à l'une des personnalités les plus aimées du Québec de collaborer, avec Patrick Montreuil et Thomas Schneider, chefs pâtissiers et artistes culinaires de Première Moisson, à la conception de la bûche Signature 2016. Reflétant les goûts et la personnalité passionnée de Véro, de même que son penchant pour le chocolat, ce dessert aussi gourmand que spectaculaire s'inspire également de ses souvenirs de vacances à Alma, au Saguenay–Lac-Saint-Jean. Une région où elle conserve plusieurs liens familiaux chers à son cœur.



Hommage à cette belle région reconnue pour sa forêt boréale et ses bleuets sauvages, la **bûche Signature l'Étoile** est faite d'un biscuit de Gênes au chocolat et bleuets rehaussé d'une compotée de bleuets sauvages en provenance du Lac Saint-Jean et d'une onctueuse bavaroise au chocolat Manjari 64 % de Valrhona, le tout revêtu d'un délicat glaçage aux fruits des bois.

Riche en saveurs, la bûche l'Étoile permettra également de faire vivre l'esprit de Noël puisque Première Moisson remettra 20 \$ par bûche à la [Fondation Véro & Louis](#), qui vise à offrir un

milieu de vie adapté aux besoins des adultes vivant avec un trouble du spectre de l'autisme (TSA). Les boulangeries espèrent remettre la somme de 20 000 \$ à cette nouvelle fondation.

La bûche l'Étoile sera offerte en deux formats en quantités limitées. Dans **les régions de Montréal et Québec**, on peut la commander en ligne (www.premieremoisson.com) ou dans l'une de nos boulangeries (www.premieremoisson.com/succursales). **Ailleurs au Québec**, une livraison spéciale est prévue dans les villes de Gatineau, Sherbrooke, Trois-Rivières et Saguenay avec commande en ligne seulement (www.premieremoisson.com).

Bûche pour **10 convives** – 59,95 \$ | Bûche pour **6 convives** – 47,95 \$ | **Portion individuelle** boule de Noël – 6,25 \$

Bûche fraises-rhubarbe et yogourt : un trio léger et aérien

Avec ses notes estivales, la **bûche fraises-rhubarbe et yogourt** de notre gamme l'Alternative*, fait fi du temps froid ! Sur un dacquois aux amandes, la douceur acidulée d'une compotée de fraises et de rhubarbe s'harmonise parfaitement avec la saveur de la crème brûlée miel et vanille et de la mousse miel-yogourt. Parée d'un glaçage aux fraises et d'ornements en chocolat, cette bûche arbore des couleurs bien de saison, mais sa légèreté comblera les amateurs de cuisine délicate et ensoleillée. Un dessert qui fera éclore un bouquet de sourires gourmands !



La bûche fraises-rhubarbe et yogourt sera offerte en trois formats en quantités limitées. On peut la commander en ligne (www.premieremoisson.com) ou dans l'une de nos boulangeries (www.premieremoisson.com/succursales).

Bûche pour **12 à 15 convives** – 46,95 \$ | Bûche pour **8 à 10 convives** – 36,50 \$ | Bûchette **individuelle** – 5,50 \$

*Attention : ce produit est idéal pour les personnes sensibles au gluten. Il ne convient pas, par contre, aux personnes atteintes de la maladie cœliaque.

Tarte choco-guimauve : comme un rêve d'enfant



Quoi de mieux que la guimauve pour faire fondre un cœur d'enfant ? Régal des petits — et des grands qui n'ont pas vieilli —, la **tarte choco-guimauve** repose sur une pâte au chocolat 100 % beurre, garnie de frangipane au chocolat et de praliné maison, coiffée d'une montagne de guimauves à la vanille, de noisettes concassées et de fondant au chocolat. Cette gâterie riche et décadente a tout pour surpasser le célèbre brownie Rocky Road qui l'a inspirée !

La tarte choco-guimauve sera offerte en un seul format jusqu'en mars 2017.
Tarte pour **6 à 8 convives** — 17,95 \$

Pain givré d'amandes : un rêve tout blanc

Beau comme un lendemain de tempête avec son manteau blanc, le **pain givré d'amandes** combine avec bonheur de grands classiques de Noël. Tenant à la fois de la brioche, du gâteau aux fruits et des biscuits givrés, ce pain est composé d'une riche pâte viennoise truffée de fruits et de noisettes et rehaussée d'un enrobage sucré aux amandes. Moelleux à l'intérieur et croquant à l'extérieur il fera fureur trempé dans le café au petit déjeuner.



Le pain givré d'amandes sera offert en un seul format tout le mois de décembre.

Pain givré d'amandes : 5,95\$

Mousse de foie gras de canard aux figues et cidre de glace : un luxe soyeux et raffiné



Chic et polyvalent, le foie gras est indissociable des célébrations de fin d'année. La **mousse de foie gras aux figues et cidre de glace** fera sensation en toute occasion en mariant le goût voluptueux du foie gras de canard, les notes sucrées de la figue et les arômes de pomme du cidre de glace. Servie en hors-d'œuvre ou au brunch, sur de simples croûtons ou en bouchées plus élaborées, elle constitue un savoureux allié pour célébrer des moments heureux de façon gourmande et raffinée.

La mousse de foie gras aux figues et cidre de glace sera offerte jusqu'en mars 2017.
4,80 \$/100 g.

À propos de Première Moisson

Fondée en 1992, Première Moisson fabrique et vend des produits de boulangerie, de pâtisserie et de charcuterie élaborés selon une approche artisanale avec des ingrédients sains. Pour se démarquer, l'entreprise mise dès le début sur la fraîcheur, la qualité et l'authenticité, des valeurs qui sont toujours au cœur de sa stratégie de développement. Première Moisson, qui emploie plus de 1200 personnes, compte 25 boulangeries au Québec et un magasin à Ottawa. Plusieurs de ses produits sont vendus en épicerie au Québec et en Ontario. En 2014, l'acquisition par Metro d'une participation majoritaire dans l'entreprise permet à Première Moisson de rayonner encore davantage grâce à la force du réseau de distribution de ce leader québécois de l'alimentation.

– 30 –

Pour tout complément d'information, veuillez communiquer avec Kilicom Relations publiques :

Stéphanie Quirion

514 845-8222, poste 223

514 260-0603

squirion@kilicom.com

Sophie Sabourin

514 845-8222, poste 221

514 433-6661

ssabourin@kilicom.com