



**LE
GAUFRIER**

DOSSIER DE PRESSE

INTRODUCTION	P.3
HISTORIQUE	P.3
Que Gofrino soit, et Le Gaufrier fut !	P.3
Si vous ne venez pas à la gaufre, la gaufre viendra à vous.	P.4
LES VALEURS / PHILOSOPHIE	P.4
La tradition	P.4
L'authenticité	P.4
L'ambition	P.4
LES PRODUITS	P.5
Les pâtons surgelés	P.5
Les gaufres fraîches ou surgelées	P.5
LE GAUFRIER, C'EST...	P.6
Le Gaufrier en quelques dates	P.6
Les chiffres clés	P.6

INTRODUCTION

Si les frites belges sont devenues les « french fries » à l'étranger, la gaufre est quant à elle bien restée belge et de Liège ! La légende raconte que la recette originale de la gaufre fut inventée par le cuisinier du Prince de Liège au 18ème siècle. Plusieurs siècles plus tard, c'est toujours son nom qu'on utilise pour désigner **la célèbre gaufre au sucre perlé**. Et c'est grâce à cette recette au beurre respectée à la lettre que Le Gouffrier a pu créer son empire de la gaufre.

HISTORIQUE

UNE GAUFRE DE BELGIQUE C'EST BIEN, UNE GAUFRE DE LIÈGE C'EST MIEUX !

C'est ce qu'ont dû se dire les dirigeants de Le Gouffrier. Entrepreneurs dans l'âme Alain Garrec, Tugdual Rabreau et Olivier Vallée, ont l'idée de reprendre une entreprise spécialisée dans la confection de gaufres de Liège 100% naturelles.

Ils vont alors racheter l'un des plus anciens ateliers de gaufres de Belgique : les gaufres Geurts. Respectant toujours la recette originale de son fondateur Charles Geurts, Le Gouffrier conserve **la pure tradition liégeoise** avec une saveur inchangée. Grâce à ces ateliers familiaux, Le Gouffrier est aujourd'hui reconnu pour la haute qualité de ses gaufres et son savoir-faire ancestral. Qu'on soit en Belgique ou à l'autre bout du monde, Le Gouffrier offre à chacun le plaisir de déguster **une recette authentique 100% belge !**



QUE GOFRINO SOIT, ET LE GAUFRIER FUT !

Le Gouffrier fait son apparition en 2019 après le rachat de Gofrino par ATOM FOOD en 2018. Les trois Vendéens **amoureux des traditions culinaires** ont décidé d'exporter la délicate recette Gofrino en France sous le nom Le Gouffrier.

Mais aucune crainte, ce sont toujours les mêmes recettes traditionnelles préparées avec amour. En effet, les trois fondateurs, Alain Garrec, Tugdual Rabreau et Olivier Vallée n'en sont pas à leur coup d'essai. Ces deux derniers sont les créateurs de PASO Traiteur, entreprise à succès qui a démocratisé le Préfou partout en France. Aujourd'hui, ils mettent leur **savoir-faire** de boulanger et de cuisinier au service de Le Gouffrier.

SI VOUS NE VENEZ PAS À LA GAUFRE, LA GAUFRE VIENDRA À VOUS

En grande surface ou en galerie marchande, le kiosque Le Gaufrier permet d'installer un atelier de conception de gaufres là où les clients sont les plus gourmands. A bord, tout l'équipement professionnel indispensable pour servir la gaufre de Liège pour une consommation immédiate : rangements, zone polaire, chambre de pousse, chantilly, et bien sûr le gaufrier, tout est là pour transformer la pâte en délicieuses gaufres prêtes à être dégustées pour un rendu moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur.



LES VALEURS / PHILOSOPHIE

LA TRADITION

Le Gaufrier, c'est avant tout l'histoire d'une **recette belge** qu'on respecte depuis plusieurs générations : la recette Geurts. Sans la richesse d'une culture, la gaufre de Liège ne serait pas aussi célèbre. C'est pourquoi Le Gaufrier s'attache à respecter une production artisanale et naturelle.



L'AMBITION

Que la gaufre règne sur la planète ! Avec son concept de kiosque, Le Gaufrier se **déploie dans toute la France** tout en conservant une matière première 100% made in Belgium. **Le reste du monde** n'est pas en reste et peut retrouver la recette originale à travers la marque Gofrino fabriquée dans les mêmes ateliers belges et disponible dans près de 20 pays.

L'AUTHENTICITÉ

Autant pour la recette que pour la qualité des ingrédients, Le Gaufrier a à cœur d'offrir des gaufres **100% naturelles**. Le Gaufrier n'utilise ni colorant ni additif et uniquement des conservateurs naturels sucrés. Les saveurs de ses gaufres n'ont besoin d'aucun exhausteur de goût et les ingrédients initiaux ne comportent aucun OGM. Ce sont **ces engagements** qui font de Le Gaufrier une gaufre supérieure.



LES PRODUITS

LES PÂTONS SURGELÉS

Les gaufres Le Gouffrier peuvent être vendues sous forme de pâtons prêts à cuire. Reprenant la recette d'une gaufre artisanale, la Principia conserve toute sa fraîcheur pour libérer ses **délicieux arômes de vanille au sucre perlé** lors de la cuisson dans votre gaufrier de gaufres de Liège. Et pour ajouter du goût, **deux variétés sont également proposées** en plus de la recette traditionnelle : les pâtons pépites de chocolat et cannelle, deux innovations Le Gouffrier.



LES GAUFRES FRAÎCHES OU SURGELÉES

On ne vous présente plus la Principia tant cette gaufre traditionnelle représente **tout le savoir-faire** du groupe Le Gouffrier. À celle-ci s'ajoute La Duenia, une gaufre emballée individuellement pour une **conservation plus longue** avec une base de margarine. Idéale pour le commerce de détail, elle se décline en trois saveurs différentes.



LE GAUFRIER, C'EST...

EN QUELQUES DATES

1928

Création des ateliers
Familiaux Geurts

2008

Création de la
marque « Gofre »

2011

Les gaufres Geurts
rejoignent Gofrino

2012

« La Doyenne Liégeoise »
devient le 2nd atelier familial
de Gofrino

2018

ATOM FOOD
rachète Gofrino

2019

Gofrino devient
Le Gaufrier

LES CHIFFRES CLÉS

20

Collaborateurs

2,5

Millions d'euros :
CA 2018

3

Millions d'euros :
CA prévu pour 2019

6,5




Millions de gaufres
vendues par an

18

Pays « mangeurs » de gaufres :
Allemagne, Arabie Saoudite, Belgique,
Bulgarie, Costa Rica, Danemark,
Espagne, Estonie, France, Grande-
Bretagne, Irlande, Italie, Maroc, Pays-
Bas, Roumanie, Suède, Suisse, USA

Entre **25 000** et **30 000**
gaufres sortent de l'usine
tous les jours

LE GAUFRIER

 @le_gaufrier_officiel
 @_legaufrierofficiel
 Le Gaufrier Officiel

CONTACT PRESSE

Audrey Zachayus
audrey@la-fille.fr - 06 29 54 75 73