



Cours de goûters Saison 3!

Lancement Presse le 9 juin 2010 / Grand Public le 29 septembre et le 13 octobre 2010

Häagen-Dazs

LE DOUDOU

Objet fétiche pour tous les enfants qui les comble de douceur et d'apaisement, le doudou occupe une place importante dans la vie des bambins.

Avec lui l'enfant se sent bien, c'est un moment qu'il souhaite garder pour lui. Ce petit plaisir du quotidien ressemble parfois au moment Häagen-Dazs : un temps à part pour se faire plaisir, un entre-soi en toute tranquillité.

Les cours de goûter Häagen-Dazs de la boutique des Champs Elysées sont à la fois ludiques et pédagogiques. Cette année, ils se déroulent en deux étapes, la première faite de découvertes, où tous les sens sont sollicités. L'enfant, muni de son passeport du goût, va participer à plusieurs ateliers. Deviner, goûter, toucher pour découvrir les textures, les parfums, les ingrédients : le cœur de la crème glacée. A chaque étape, il doit répondre aux différentes questions qui lui seront posées, tout en utilisant ses sens : le toucher, la vue, le goût et l'odorat. Une façon ludique de découvrir les crèmes glacées.

Une fois ce parcours initiatique réalisé, la deuxième étape manuelle est la réalisation de leur goûter, l'enfant va créer son doudou glacé en chocolat : un lapin ou un ours.

Il sera temps alors de le partager et le déguster avec ses parents. Ce moment de complicité est important. Le cours de goûter a aussi pour vocation de permettre cet échange entre enfant(s) et parent(s). Les retrouvailles lors du goûter sont un rendez-vous indispensable : mélange de gourmandise et de confidences partagées. Pour Häagen-Dazs, les cours de goûter sont l'occasion de rappeler les valeurs qui lui sont chères : le partage, la qualité, la créativité et la naturalité de ses crèmes glacées.

Et c'est tout naturellement, que pour la 3ème année consécutive, Häagen-Dazs a décidé de poursuivre l'aventure des cours de goûters avec la « maman-chef » Laura Annaert, complice dès le début de cette aventure.



Recette de base

pour la réalisation de 5 doudous glacés

LE DOUDOU GLACÉ

Ustensiles :

- 1 grand couteau à pain en dents de scie
- Un emporte-pièce en forme de tête d'ours ou de lapin et un emporte-pièce ovale qui servira pour la création du ventre du doudou.

Ingrédients :

- 2 pots de crème glacée Häagen-Dazs de 500ml.
- Pour les moustaches du lapin une pipette remplie de sauce chocolat ou caramel
- Pour les yeux, des petites pépites de chocolat
- Pour les pattes des doudous, un petit biscuit
- Pour le nez ou les yeux, des petits bonbons



1- Prends le pot de crème glacée.

Demande à un adulte de découper des tranches de crème glacée d'environ 2 cm. Attention, cela se fait en enlevant uniquement le couvercle et l'opercule en plastique du pot. On laisse la glace dans son pot cartonné pour découper les ronds à l'aide du couteau scie. Les palets créés sont posés sur un petit plateau en plastique ou une assiette. Il faut enlever la partie cartonnée du pot ainsi découpée et remettre vite la crème glacée au congélateur.

2- Prends un palet de crème glacée, à l'aide de ton emporte-pièce découpe la forme choisie : la tête de l'ours ou du lapin et le corps de ton doudou. Remets ton doudou au congélateur sur l'assiette que tu utiliseras pour servir, juste le temps de sortir toutes les friandises et fruits avec lesquels tu vas le décorer.

3- Décore ton doudou :

Dessine son visage et décore-le.

Imagine un décor dans lequel il se sent bien, avec des petites fleurs et des gâteaux rigolos. Dessine librement avec la sauce chocolat ou au caramel un chemin, un horizon ou une maisonnette. Laisse libre court à ton imagination.

Imagine ton décor :

- Petites choses nature pour recréer le jardin dans lequel ton doudou gambade : mini kiwis, framboises, fraises, petites fleurs de ton jardin (marguerite, etc), fils de réglisse
- Ours en guimauve (petits frères de doudou ours)
- Petits biscuits, amandes éfilées, meringues concassées, billes multicolores en chocolat...

A L'ORIGINE, UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Dans les années 20, Madame Mattus préparait des crèmes glacées que son fils revendait dans le quartier populaire du Bronx à New York. Perfectionniste, Reuben améliore les recettes. Et ce qui était un passe-temps lucratif devint une passion.

Durant 40 ans, Reuben Mattus va séduire les New-Yorkais et le succès le pousse à créer sa propre marque en 1961. Ce sera Häagen-Dazs. Un nom intraduisible qui rappelle ses origines européennes et évoque les glaciers de Scandinavie. Mattus se distingue par son ingéniosité, en proposant ses parfums vanille, chocolat et café dans des pots en carton qui conservent toutes les qualités gustatives du produit. Les Seventies voient s'ouvrir les premières boutiques aux Etats-Unis. Au début des années 90, c'est l'Europe qui accueille le pionnier américain, la France ouvre sa première boutique en 1990. Il y a aujourd'hui plus de 700 boutiques Häagen-Dazs dans le monde, dont 75 en France.

Déguster une crème glacée est un acte hédoniste, un moment de plaisir gustatif ponctuel. La créativité, la qualité et la naturalité ont positionné Häagen-Dazs comme l'une des marques préférées des Français. La recherche constante du meilleur ingrédient, le refus d'utiliser colorants ou arômes artificiels, le contrôle qualité à toutes les étapes de la fabrication ont permis à Häagen-Dazs de se placer au 1^{er} rang des crèmes glacées haut de gamme ».



LAURA ANNAERT

Pour la troisième année, Laura Annaert collabore avec Häagen-Dazs. A la fois attentive, complice et curieuse, elle propose des cours de goûter exclusifs où les enfants s'amuse à associer la crème glacée à de multiples saveurs.

Maman chef

Depuis 10 ans, Laura est la spécialiste de la cuisine pour enfant. Elle est bien placée pour nous dire comment les intéresser à la nourriture : goûter, touiller, mixer et décorer permet d'éduquer les papilles et de développer la créativité de chacun.



Informations pratiques :

Les cours de goûter sont **gratuits** et auront lieu les mercredis 29 septembre et 13 octobre 2010 après-midi à la boutique Häagen-Dazs, située au 49 avenue des Champs-Élysées.

Inscriptions au cours de goûter par téléphone
au 01 49 37 82 78 à partir du 25 août.

Attention : le nombre de places est limité, les premiers inscrits seront les gagnants.

Ces cours sont destinés aux enfants de 7 à 11 ans inclus, accompagnés d'un parent.

www.haagendazs.fr

Les visuels sont disponibles sur demande.

Contacts presse : carole.lepicier@item-pr.com
sarah.sellouk@item-pr.com +33 1 42 77 61 75
Häagen-Dazs : paola.meheut@genmills.com