

Les Coques de Cabourg



23, avenue de la Mer, Cabourg

02 31 26 55 29

www.lescoquesdecabourg.fr

CABOURG - BAYEUX - HONFLEUR - HOULGATE
OUISTREHAM - PORT EN BESSIN - TROUVILLE SUR MER

Les Coques de Cabourg ou Les Coques de Normandie sont le même produit, présenté différemment pour plaire au plus grand nombre.

Aujourd'hui, le consommateur demande des saveurs authentiques et des produits locaux issus d'un savoir faire original, d'origine proche, de qualité et engagés au plan sociétal.

Les Coques répondent à tous ces critères. C'est pourquoi elles portent fièrement la marque Saveurs de Normandie.



Avant qu'il y ait des pommes, avant qu'il y ait des vaches, et même avant qu'il y ait des normands, il y avait déjà des coques.

Elles ont vu arriver les vikings, partir Guillaume le Conquérant, construire le mont Saint-Michel et débarquer les Alliés. A Cabourg, elles ont même vu Marcel Proust déambuler sur la Digue.

Si elles pouvaient parler, les Coques vous raconteraient l'histoire de la Normandie.

Laissez-vous charmer par celle que vous racontent aujourd'hui **Les Coques de Cabourg**.



Retrouvez les
Coques de Normandie
dans une collection
signée Pascal BENOÎT,
peintre normand.



www.pascalbenoit.art



Approuvé par la ville de Cabourg.

En forme de cœur, ce charmant petit coquillage symbolise à merveille le romantisme de cette ville, si chère à Marcel Proust,

Coup de Cœur So14 !

du Département du Calvados en 2018,



Les Coques de Cabourg ont été **nominées aux Trophées de l'Economie Normande** en 2019,

Les Coques de Cabourg ont reçu fin 2019 le **Prix de l'innovation** à l'occasion du salon professionnel **Rest'hôtel & Métiers de bouche**. Une belle reconnaissance de la part du jury à l'égard de la **Chocolaterie Royale Normande** qui fabrique les Coques de Cabourg avec passion, talent et amour.

Innovantes par leur forme naturelle, par leur décor réaliste, par leur présentation originale, par leur texture surprenante, par leurs saveurs normandes aléatoires, tels sont les atouts qui ont convaincu le jury.



Les voyageurs du monde entier qui ont visité le pavillon de la France à **L'Exposition Universelle Dubaï 2020** ont pu découvrir ce produit Made in France, 100% fabriqué en Normandie et imaginé à Cabourg. Quelle fierté pour Les Coques de représenter leur ville, leur région et leur pays à une Exposition Universelle.



www.lescoquesdecabourg.fr

Bien avant que Cabourg ne soit apprécié pour son romantisme, son animation glamour et son cachet architectural, il y avait déjà cette situation exceptionnelle, en bordure de « la plus belle plage qui soit en France » (H. Durand Morimbau, 1854). Bien avant que l'on se rende à Cabourg pour s'y reposer ou s'y amuser, depuis la nuit des temps, on y venait déjà pour ramasser ce trésor de la nature :

Les Coques de Cabourg.

Elles appartiennent à l'histoire de Cabourg. Mais ne vous y trompez pas. Vous n'êtes pas aujourd'hui en présence de simples confiseries en forme de coquillages. Observez-les : ces chocolats ont en effet été moulés sur plusieurs véritables coques, ramassées devant le Grand Hôtel. Avec talent, l'artisan chocolatier a su reproduire avec réalisme les couleurs dont se parent les véritables Coques de Cabourg. Avouez qu'un instant, vous avez cru qu'il s'agissait de vrais coquillages. Maintenant, dégustez-les. Après que la coque a croqué sous la dent, elle livre une texture plus fondante, puis finement croustillante à la fin, comme un clin d'œil au sable de cette plage romantique. C'est en fin de bouche que le caractère normand se révèle. En effet, sur une base de praliné fin dont le goût de noisette rappelle subtilement celui des véritables coques, apparaissent ensuite trois nuances de goût normand : fleur de sel, caramel ou teurgoule. Il ne vous reste plus qu'à jouer à les découvrir. Ce qui est encore plus amusant en famille ou entre amis. Avec les Coques de Cabourg :

Offrez la Normandie !