



## Communiqué de presse Pour diffusion immédiate

### OUI! DESSERTS RÉPOND À L'INVITATION DES CRÉATIFS DE L'ÉRABLE ET CRÉE UN TIRAMISU RÉVOLUTIONNAIRE!

**Montréal, le 3 février 2015.** - Cette année, **Oui! Desserts** fait partie des 21 *Créatifs de l'érable* invités à créer un nouveau plat mettant en valeur les produits de l'érable et présente son étonnant **Tiramitsu** au lait de souchet et au whisky à l'érable du *Domaine Pinnacle*.

#### **Le Tiramisu façon Oui! Desserts**

Inspiré d'une boisson traditionnelle espagnole, l'ingrédient clé du **Tiramitsu Oui! Desserts** est le lait de souchet. Le souchet, également connu sous le nom de noix tigrée (bien qu'il ne s'agisse pas d'une noix!), est un tubercule hypo allergène à la saveur unique et aux propriétés nutritives exceptionnelles. Le lait de souchet confère à ce gâteau une texture riche, soyeuse et voluptueuse qui rappelle favorablement celle du mascarpone, tout en lui apportant une grande valeur nutritive. Fidèle à l'identité du tiramisu classique avec ses notes de café, d'amande, de vanille et de chocolat, le **Tiramitsu** s'enorgueillit aussi des subtilités de l'érable - Le gâteau est sucré exclusivement au sirop d'érable et la crème au lait de souchet est parfumée de whisky à l'érable du *Domaine Pinnacle*. SUZANNE CAZELAIS précise : « Le résultat final reste donc conforme aux racines de son nom et à la philosophie de la compagnie : Tiramì sù signifie « redonne-moi des forces » ou, métaphoriquement, « rend-moi heureux », et chez Oui! Desserts, nous créons des desserts qui font du bien! ».

#### **Le pari de Oui! Desserts : une saine gastronomie**

Des desserts à la fois gastronomiques et santé, est-ce possible? **Oui! Desserts** fait vivre rien de moins qu'une véritable révolution en offrant des desserts uniques par leurs saveurs et leur texture exceptionnelle. Ils sont préparés à base de noix non grillées et ne contiennent ni farine, ni œufs, ni produits laitiers, ni soya. Faits avec de bons gras et sucrés uniquement au sirop d'érable, voilà des desserts à la fois décadents et santé, élaborés selon les principes de l'alimentation vivante, c'est-à-dire sans cuisson, ce qui permet de conserver les qualités bénéfiques des produits utilisés, notamment les enzymes, les antioxydants et les phytonutriments. Avec les Oui! Desserts, personne ne s'aperçoit que le dessert est santé !

#### **Oui! Desserts : une gamme de produits audacieuse aux saveurs envoûtantes, sans gluten, crus, végétaliens et hypotoxiques**

En plus du **Tiramitsu**, **Oui! Desserts** offre une gamme de produits qui répondent aux mêmes critères de qualité et de saveur. Le **Nirvana**, un gâteau crémeux aux délicats parfums de citron et de noix de coco; le **Chocozen**, une mousse trio de chocolat noir; ainsi que la gamme **Oui! Chocol'ah**, qui comprend des rochers aux amandes caramélisées au sirop d'érable, font partie des produits offerts en magasin pour le plus grand plaisir des gourmets gourmands.

### **Où les trouver...**

La gamme **Oui! Desserts** est disponible au rayon des desserts congelés sans gluten des magasins d'aliments naturels et épicerie fines. Consultez le site [www.oidesserts.ca](http://www.oidesserts.ca) ou la page Facebook - <https://www.facebook.com/oidesserts.ca> - pour la liste complète des détaillants et l'horaire des dégustations. Ils sont aussi offerts à l'atelier-boutique Oui! Desserts à Dunham, la capitale des vignobles du Québec, situé au 3819 rue Principale, où l'on peut y découvrir de nombreuses autres créations exclusives.

### **Une artiste culinaire au parcours remarquable**

Après avoir vécu avec des sensibilités alimentaires graves pendant plusieurs années, SUZANNE CAZELAIS s'est lancée dans la création de desserts sans gluten, pour ensuite découvrir le potentiel extraordinaire de la cuisine vivante, tant au niveau de l'élaboration de textures et de saveurs nouvelles, qu'en ce qui a trait à leur valeur nutritive exceptionnelle.

Membre professionnelle de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec, Suzanne Cazalais est entrée dans le monde culinaire en créant et éditant plus de 1350 recettes pour les magazines *Le Guide Cuisine* et *Tout simplement Clodine*. Sa collaboration avec Jean-François Plante s'est aussi étendue au livre *Bistro*, pour lequel elle a produit le chapitre des desserts.

### **Qui sont les Créatifs de l'érable ?**

Les *Créatifs de l'érable* sont des artisans passionnés par l'érable qui ont été sélectionnés par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ). Depuis 2008, les *Créatifs de l'érable* se distinguent en réinventant avec plaisir et rigueur la façon de mettre en valeur, de cuisiner et de servir l'érable d'une manière innovatrice et imaginative. On en compte 100 au Québec. SUZANNE CAZELAIS, la propriétaire et chef de **Oui! Desserts**, a été invitée à joindre la cohorte des *Créatifs de l'érable* en 2014.

-30-

### **p.j. Feuillet d'information sur le souchet**

**Photos des desserts disponibles sur demande.**

**Source : OUI Desserts ! 3819, rue Principale, Dunham QC J0E 1M0/ Pour information ou pour une entrevue avec Suzanne Cazalais - (450) 284-1010 / [info@oidesserts.ca](mailto:info@oidesserts.ca)**

**oidesserts.ca**

**Facebook.com/oidesserts.ca**