



## Communiqué de presse Pour diffusion immédiate

### LA RÉVOLUTION GOURMANDE DE *OUI DESSERTS!*

Quoi de plus agréable que de partager un dessert mémorable en compagnie d'êtres chers, avec l'assurance d'une qualité de nourriture exceptionnelle et ce, sans se soucier de la plupart des allergies ?

**Montréal, le 23 juillet 2014.** Des gâteaux à la fois gastronomiques et santé, est-ce possible? **Oui! Desserts** fait vivre rien de moins qu'une véritable révolution gastronomique aux gourmets gourmands, en leur offrant des desserts uniques, par leurs saveurs et leur texture exceptionnelles, et qui ne contiennent rien de ce que l'on trouve habituellement dans les desserts, soit sans farine, ni œufs, ni produits laitiers, ni soya. Le résultat est non-seulement d'un goût renversant mais de plus, il est excellent pour le corps et ne contient aucun allergène, sauf pour les noix. Préparés avec de bons gras et sucrés uniquement au sirop d'érable, voilà des bûches à la fois décadentes et santé, élaborées selon les principes de l'alimentation vivante, c'est-à-dire sans cuisson, ce qui permet de conserver les qualités bénéfiques des produits utilisés, en l'occurrence les antioxydants et phytonutriments entre autres.

#### **DES CRÉATIONS AUDACIEUSES AUX SAVEURS ENVOÛTANTES : SANS GLUTEN, CRUES ET VÉGÉTALENNES**

**Nirvana** : Une envoûtante symphonie de délicats parfums de citron et de noix de coco, qui laisse place à un profond sentiment de gratitude pour toute la création! Un pur délice pour les amateurs de fraîcheur et de légèreté. Servir bien froid, accompagné d'un vin de glace de cépage Vidal ou d'un cidre de glace.

**Chocozen** : Un éloge onctueux au chocolat, créé pour le seul plaisir de célébrer! Une combinaison de saveurs et de textures où les nuances exceptionnelles du chocolat de grand cru de l'Équateur, le Arriba nacional, sont révélées dans toute leur finesse. Une explosion de joie de vivre à chaque bouchée ! Servir tempéré.

#### **OÙ LES TROUVER...**

Les **OUI Desserts!** sont disponibles au rayon des desserts congelés sans gluten des magasins d'aliments naturels et épicerie fines. Consultez le site [www.ouidesserts.ca](http://www.ouidesserts.ca) ou la page Facebook - <https://www.facebook.com/ouidesserts.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. Les heures d'ouverture de la boutique sont accessibles à partir des liens cités précédemment.

## **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 crue, 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 l'Association 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.

Plus récemment, ses créations chocolatées se sont méritées l'éloge de critiques culinaires reconnus : "*Meilleur chocolat chaud de la province*"-Philippe Mollé. "*Je n'ai rien goûté d'aussi érotique et décadent depuis longtemps et il m'arrive encore de faire l'amour. Cette pâte à tartiner aux noisettes, chocolat et sirop d'érable vous fera virer les papilles [...]*" - Josée Blanchette.

Depuis sa création, en février 2013, Oui Desserts a obtenu les certifications « Aliments préparés au Québec » et « Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est ». En février dernier, Oui! Desserts a aussi rejoint le groupe sélect des *Créatifs de l'érable*, choisis par la FPAQ parmi les plus grands chefs cuisiniers de la planète gourmande" (voir le site : [laroutedelerable.ca](http://laroutedelerable.ca)).