

Pressemitteilung

LA FLEUR DU CHOCOLAT

Mayener Straße 108
56727 Mayen-Alzheim
Tel.: 02651/7 38 96
Fax: 02651/50 15 88
E-Mail: sabinepauly@gmx.de
www.lafleurduchocolat.de

Start Pressemitteilung

La Fleur Du Chocolat - kulinarische und sinnliche Entdeckungsreise durch die Welt der Schokolade

Mayen/Alzheim, Juni 2009: Unendlich zart und schmelzend zergeht sie auf der Zunge, ein unwiderstehlicher Genuss. Schokolade ist Glück, das man essen kann.

Sabine Pauly ist von Beruf Patissiere, und das aus Leidenschaft. In Ihrer kleinen Pralinen Manufaktur am Rande der Eifel, kreiert Sie kostbare Schokolade-Variationen und edle Pralinen-Kompositionen von höchster Qualität und Ideenreichtum. Eine kulinarische und köstliche Verführung ins Reich der Sinne.

Zwischen köstlich und kostbar gibt es daher auch einen direkten Zusammenhang, denn ein Produkt ist immer nur so gut wie Summe seiner Zutaten, aus denen es hergestellt wird.

Zur Herstellung von Sabine Paulys Pralinen werden dafür ausschließlich die weltweit besten Produkte wie Kuvertüre von Valrhona, Aromen von Sosa oder Fruchtpürees von Boiron in Frankreich verwendet, die sorgfältigste Behandlung und Verarbeitung verlangen. Und dazu zählt bei Sabine Pauly neben einer großen Portion Liebe zum Handwerk auch die Zeit, die sie sich zur Herstellung der einzigartigen Pralinen-Kollektion nimmt. Denn Schokolade hat eine „Seele“, die eines nicht mag: Hektik!

In der Pralinen-Manufaktur engagiert sich die junge Patissiere für höchste Schokoladenqualität, alte traditionelle Kakaosorten und sortenreine Edelschokoladen. In einem Dialog aus bekannten und beliebten, aber auch ungewöhnlichen Aromen entstehen in traditioneller Handfertigung Pralinen aus herbem Kakao in Verbindung mit schmelzend weichen Füllungen, aromatischer Frucht, feuriger Schärfe oder den subtilen Aromen wie Cassis, Veilchen, Zitronengras, Rosmarin, Fleur de Sel, oder Mosel-Riesling vom Weingut Heymann-Löwenstein.

„In meiner eigenen Schokoladenmanufaktur kann ich nun nach eigenen Vorstellungen die Vielfalt und Raffinesse von Schokolade in all ihren Formen erkunden: Zutaten, Proportionen, Mischungen, Aromen – kann experimentieren, ausprobieren, sehen, fühlen, riechen und schmecken. Ich nenne das LA FLEUR DU CHOCOLAT – der Duft der Schokolade“, beschreibt Pauly ihre außergewöhnliche Handwerkskunst.

Pressemitteilung

LA FLEUR DU CHOCOLAT

Mayener Straße 108
56727 Mayen-Alzheim
Tel.: 02651/7 38 96
Fax: 02651/50 15 88
E-Mail: sabinepauly@gmx.de
www.lafleurduchocolat.de

Nach Ihrer Ausbildung zur Köchin als Landesbeste, führte sie ein Stipendium nach München an die Patissierschule von Robert Oppender sowie an Frankreichs Schule der „Grand Chocolat“, die zur Schokoladenmanufaktur Valrhona im Rhôneal gehört. Auf Basis dieser Ausbildung, arbeitete Sabine Pauly in einigen der besten Restaurants Deutschlands und wurde im Alter von 25 Jahren zur Patissiere des Jahres 2005 (Gault Millau) gewählt.

Aus Liebe und Leidenschaft zu ihrem Handwerk, hat sich Pauly jetzt einen Wunschtraum erfüllt und ihre eigene Schokoladenmanufaktur gegründet. Die Maßstäbe, an denen Sie in den Stationen ihres beruflichen Werdegangs in der deutschen Spitzengastronomie gemessen wurde, setzt sie sich künftig selbst. Die Pralinen vertreibt Sabine Pauly ausschließlich über ausgewählte Fachhandelspartner oder direkt in ihrer Manufaktur. Mehr Informationen erhalten Sie unter www.lafleurduchocolat.de

LA FLEUR DU CHOCOLAT

Mayener Straße 108, 56727 Mayen-Alzheim
Tel.: 02651-7 38 96, Fax: 02651-50 15 88
Mail: sabinepauly@gmx.de, Web: www.lafleurduchocolat.de

Ende Pressemitteilung

Pressemitteilung

LA FLEUR DU CHOCOLAT

Mayener Straße 108
56727 Mayen-Alzheim
Tel.: 02651/7 38 96
Fax: 02651/50 15 88
E-Mail: sabinepauly@gmx.de
www.lafleurduchocolat.de

Das Unternehmen:

LA FLEUR DU CHOCOLAT ist eine Pralinen Manufaktur die von Sabine Pauly aus Liebe und Leidenschaft zu ihrem Beruf, der Pâtissière, gegründet wurde. Ziel ist es mit Erfahrung, Können, Präzision und Kreativität Schokolade und Pralinen herzustellen, die es in dieser Qualität und Raffinesse sonst nur noch selten gibt. Die ausgefallenen Pralinen-Kompositionen werden ausschließlich in Handarbeit aus den weltweit besten Zutaten hergestellt.

Die Vita

- Ausbildung zur Köchin, Abschluss als Landesbeste mit anschließendem Stipendium
- Entremetier Maritim Seehotel Timmendorfer Strand, 1 Michelin-Stern
- Chef-Pâtissier im Restaurant „Carroussel“ der Bülow-Residenz in Dresden, 1 Michelin-Stern
- Pâtisserieschule Robert Oppender in München
- L'École du Grand Chocolat in Tain L'Hermitage/Frankreich (Valrhona)
- 2003 Siegerin 3. Jeunes Restaurant Grand Manier Wettbewerb
- 2005 „Pâtissière des Jahres“ im Gault Milau
- Restaurant "La Vie" Thomas Bühner in Osnabrück, 2 Michelin-Sterne, Chef-Pâtissière
- Chef-Pâtissière im Restaurant „Sonora“ in Dreis, Helmut Tieltsch, 3 Michelin-Sterne
- 2009 LA FLEUR DU CHOCOLAT – eigene Manufaktur

Weitere Informationen:

LA FLEUR DU CHOCOLAT

Mayener Straße 108, 56727 Mayen-Alzheim
Tel.: 02651-7 38 96, Fax: 02651-50 15 88
Mail: sabinepauly@gmx.de, Web: www.lafleurduchocolat.de

Pressekontakt:

Matrix Kommunikation | Alexander Normann | Düppelstrasse 24 | 56179 Vallendar
T: 0261 9623864 | Mail: info@matrix-kommunikation.de