



PAYSAN - MEUNIER - BISCUITIER  
www.atelier-contal.fr

## De la fourche à la cuillère, l'Atelier CONTAL innove pour vous faire craquer

Grand Prix du Jury de l'Innovation Agroalimentaire Grand-Est 2022 (concours INOVAL) & Prix de l'Innovation MONTE CARLO Gastronomie 2022  
**À découvrir sur le Salon GOURMET SELECTION 2023 – stand A056**

Depuis décembre 2019 Vincent Contal, agriculteur ardennais fabrique des biscuits artisanaux, bio et sans-gluten certifiés AFDIAG (Association Française des Intolérants au Gluten) avec sa famille.

À la fois **paysan, meunier, biscuitier**, ils sont les premiers à être certifiés bio et sans-gluten en France pour la farine de sarrasin et de lentilles vertes des champs aux biscuits.

Reconnus pour le goût de leurs produits par certains chefs de restaurants gastronomiques et étoilés, ils ont souhaité développer une **gamme de biscuits à garnir** destinée aux traiteurs, restaurateurs, fromagers mais aussi aux clients particuliers Gourmets.

L'Atelier CONTAL a créé des **Cuillères à Croquer à la Farine de Lentilles Vertes** dédiées aux apéritifs dînatoires comme aux cafés gourmands. Grâce à cette innovation, ils ont remporté le **Grand Prix du Jury de l'Innovation Agroalimentaire du Grand-Est 2022** (concours INOVAL).

*Qu'est-ce que la cuillère à croquer à la farine de lentilles vertes ?*

C'est un biscuit en forme de petite cuillère/bouteille composé de farine de lentilles vertes au goût délicieux.

**La Cuillère à Croquer peut être aussi bien garnie en salé qu'en sucré, idéale pour vos apéritifs dînatoires, vos entrées, cocktails ou bien même vos cafés gourmands.**

Imaginez-vous une cuillère à croquer de l'Atelier CONTAL garnie d'un délicieux fromage de chèvre frais accompagnée de son saumon fumé ou d'une crème pâtissière maison surmontée de fruits rouges de saison. Il existe une multitude de délicieuses associations qui sauront combler vos pupilles et vos papilles.

Fort d'une gamme de : **gaufrettes sablées** (recommandées par le Chef MOF doublement étoilé Philippe Mille), de **tasses à croquer** à la farine de sarrasin, de tasses à croquer à la farine de lentilles vertes et donc des petites dernières : les **cuillères à croquer** à la farine de lentilles vertes.

Comme aime l'expliquer la Famille CONTAL, ils proposent des biscuits avec du **goût** avant tout, qui peuvent être dégustés par tous dont les personnes intolérantes ou allergiques au gluten grâce à la certification AFDIAG.

La Famille CONTAL veut faire connaître sa gamme de biscuits à garnir et à croquer aux plus grands nombres d'épicerie fines, de traiteurs, de restaurateurs, de tables d'hôtes, de lieux de réceptions ... et à tous les gourmand(e)s.

Avec les Cuillères à Croquer, fini les contenants jetables, les verrines à laver. C'est très simple : **garnissez, croquez et profitez de l'Instant en vous régaland.**

**Véritable cultivateur de goût, de la fourche à la cuillère, L'Atelier CONTAL prend soin de vos papilles en vous proposant une aventure gourmande.**



Vincent Contal dans son champ de Sarrasin.



Cuillères à Croquer L'Atelier CONTAL /Camille Contal)

Retrouvez tous les produits sur [www.atelier-contal.fr](http://www.atelier-contal.fr) ou directement à la boutique à la Biscuiterie à Banogne (08)

Contact : 06 26 23 16 74 (Camille Contal)

E-Mail : [contact@groupe-contal.com](mailto:contact@groupe-contal.com)