



LE GOURMET
du net

Les plaisirs du terroir au quotidien

LE GOURMET DU NET : LA MADELEINE DE PROUST DES EXPATRIÉS.

*Une furieuse envie de plaisirs français depuis l'étranger ?
Plus de 600 produits d'exception «made in France» livrés rapidement
pour régaler les expatriés à budget raisonnable.*

Le Gourmet du Net, L'épicerie du Terroir en ligne, invite les expatriés à découvrir ses produits artisanaux confectionnés par des entreprises familiales au savoir-faire reconnu, pour les partager entre compatriotes ou pour surprendre les amis étrangers.

Les consommateurs qui résident en Europe, au Maghreb, au Moyen-Orient, en Asie, en Afrique du Sud ou bien en Amérique Latine peuvent ainsi déguster des produits respectueux d'une cuisine traditionnelle préparée à partir d'ingrédients nobles et sains en dehors de l'hexagone.

UN PARFUM DE NOSTALGIE DEPUIS L'ETRANGER ? LA SOLUTION : LE GOURMET DU NET !

Trouver un foie gras de canard entier, une carbonade de bœuf à la bière d'abbaye, une soupe au pistou, un thon à la bretonne, un baeckeoffe à la viande d'oie et au Riesling, des nonnettes de Dijon à l'orange, des crêpes dentelles au caramel beurre salé, du nougat Fouque ou de la confiture Mara des bois, s'avère plutôt compliqué lorsque l'on s'éloigne des frontières françaises.

Livrés rapidement (environ 5 à 6 jours selon la zone de livraison), à des prix raisonnables (de 13€ à 55€ pour toute l'Europe et les pays du Maghreb selon la zone de livraison), Le Gourmet du Net permet de retrouver les saveurs de l'enfance parmi 16 catégories de produits d'exception.

Préparer sa commande sur www.legourmetdunet.com, c'est comme entrer chez son épicier aux accents de toutes les régions de France, prêt à vous servir.

UNE REPONSE A UN BESOIN SPECIFIQUE.

6 à 8 millions d'expatriés actuellement dans le monde.

Plus de 2 millions de Français expatriés et 140 millions de francophones hors de France (source : ministère des Affaires étrangères de France).

Potentiel ciblé par Le Gourmet du Net : 2 à 4 millions de consommateurs.

« Dans leur vie à l'étranger, les expatriés expriment clairement un manque de produits alimentaires français » explique Pierre-Yves Fabre, Directeur associé du Gourmet du Net. *« Souvent mal distribués ou introuvables à l'étranger, très chers lorsqu'ils sont disponibles et pas toujours de bonne qualité dans le pays d'adoption, notre réponse est de proposer des produits du terroir français, quasiment introuvables à l'étranger : que vous soyez à Berlin, Rio de Janeiro, Hong-Kong ou Johannesburg, l'esprit du Gourmet du Net est de retrouver le goût du terroir en quelques clics ! »*

Mal du pays ? Envie gourmande ou bien encore, nostalgie de certains produits régionaux français ? Voilà des maux habituels que les expatriés vivent régulièrement.

Notre service est unique, tant par la sélection des producteurs que dans la livraison des produits à des coûts raisonnables vers les pays de résidence des Français de l'étranger.

Une qualité constante de livraison qui garantit :

Rapidité : un délai indicatif de 6 jours ouvrés.

Fiabilité : le respect du délai et une maîtrise de la distribution jusqu'au dernier kilomètre.

Tranquillité : une assurance intégrée couvrant la perte ou l'avarie de l'envoi.

Confiance : la distribution du colis contre la signature du destinataire. En cas d'absence, un avis de mise en instance est laissé dans la boîte à lettres du destinataire.

Traçabilité : à tout moment, il est possible de suivre l'acheminement du colis sur le site (de la prise en charge à la livraison).

A découvrir aussi **notre nouvelle gamme de plats mijotés** cuits sous vide et confectionnés sur la base de recettes authentiques par un maître cuisinier de France, pour moins de 3 € par **personne** : mijoté d'agneau aux tomates confites, effiloché de canard confit, poule au safran, sanglier de chasse français aux cranberries,...

Tous ces plats prêts à être dégustés garantissent une viande cuite à cœur qui conserve toutes ses qualités nutritionnelles, mais aussi gustatives. Ils ne nécessitent quasiment aucun temps de préparation (10 minutes au bain-marie) et peuvent être conservés plus de 3 ans à température ambiante.

Découvrir toute la gamme sur
<http://www.legourmetdunet.com/69-plats-mijotes-de-viande>

A PROPOS DU GOURMET DU NET - Créé en septembre 2011 par Nicolas de La Celle, le Gourmet Du Net né de l'amour des produits du terroir de tradition, ceux pour lesquels compte plus la vérité du produit que son image ou son aspect marketing. Rejoint en octobre 2011 par Pierre-Yves Fabre comme associé principal, les deux fondateurs sont mus par le désir de partager de bons produits qu'ils débusquent avec passion dans toutes les régions de France, quelque 700 produits artisanaux confectionnés depuis toujours par une cinquantaine d'entreprises familiales à un prix qui les rend accessibles à tous, au-delà de leur région d'origine.

Plus d'information sur : <http://www.legourmetdunet.com>

CONTACT PRESSE :

COKLICOT COMMUNICATION -Nathalie COLLIN

06 50 91 93 37 - nathalie.collin@coklicotcommunication.fr

<http://www.coklicotcommunication.fr/>