

COMMUNIQUE DE PRESSE

DE LA RECOLTE DE MIRABELLES A LA TABLE LORRAINE

Fières de leur terroir, Clair de Lorraine et Vegafruits connaissent une nouvelle étape dans leur rapprochement.

De cette passion commune fondée sur le respect des savoir-faire locaux, elles lancent les Fous de Terroirs.

Void-Vacon, Meuse , le 19 septembre 2018 – les Fous de Terroirs se dévoilent au grand public au travers de ces valeurs : *Simplicité, Plaisir, Sincérité, Proximité et Naturel*. C'est le fil rouge de nos artisans producteurs.

Une union de producteurs voisins – Eux-mêmes fabricants de Perlé, Les Fous de Terroirs animent un réseau de plus de 150 artisans, fiers de leurs produits d'exception ultra-locaux qui méritent d'être partagés avec le plus grand nombre.

Des produits simples et sains – La sélection des produits suit des critères précis : une véritable saveur lorraine, et une fabrication à petite échelle proche du terroir. En bref, des recettes simples avec des ingrédients naturels, sélectionnés et au nombre restreint. Notre confiture ? Que des fruits et du sucre, telle est notre ambition !

En recherche permanente de produits innovants – Les Fous de Terroirs parcourent la région dynamique et innovante qu'est la Lorraine, et travaillent main dans la main avec les producteurs pour vous proposer des découvertes et redécouvertes : *La Madeleine de Commercy au citron confit, la Boisson Bio énergisante au jus de mirabelles, les Insectes grillés, le Whisky Lorrain de grande qualité, et bien plus encore...*

Bruno Colin

Directeur Général de Clair de Lorraine