

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le 11 Mai 2023, à Louviers



Credit photo: Atelier MBB

Le Flan Normand de la Maison Héron Père et Filles à Louviers dans L'Eure s'invite à toutes les tables de France !

Depuis avril 2022, Thierry Héron, **Maître artisan boulanger** et fondateur de la Maison Héron Père et Filles à Louviers dans l'Eure, offre à tous les plus fins gourmets de savourer son « Flan Normand » partout en France.

Ingénieur et novateur, Thierry Héron a mis en place **un système de vente en ligne depuis le site Internet de la boulangerie** [www.maisonheron.com](http://www.maisonheron.com). **Sous 48 heures, le Flan Normand est livré partout en France** via Chronofresh, spécialiste français du transport frigorifique.

La Maison Héron Père et Filles s'est dotée d'une machine d'emballage qui assure un emballage optimum afin de préserver les saveurs et le maintien de son Flan Normand lors du transport.

**En l'espace d'à peine une année, déjà plusieurs centaines de flans Normands ont été livrés dans toute la Métropole Française.**

## Le Flan Normand labellisé « Saveurs de Normandie »

Elaboré avec plus de 80% d'ingrédients normands, le Flan Normand est devenu le véritable fleuron de la Maison Héron Père et Filles, labellisé en janvier 2022 **« Saveurs de Normandie »**.

Gage de qualité, de goût et de savoir-faire normand, la marque des produits alimentaires « Saveurs de Normandie » agrège plus de 600 produits.

## Bien plus qu'une boulangerie, une histoire de famille entre un père et ses filles !



Le 20 mai 2020, Thierry Héron, entouré de ses 4 filles Estelle, Gaëlle, Léa et Juliette, ouvrait à Louviers une boulangerie contemporaine qui allie savoir-faire artisanal et innovation.

### **Thierry Héron, un véritable passionné !**

Thierry Héron met tout en œuvre pour « conserver le savoir-faire artisanal, et le fait maison » dans sa boulangerie moderne qui travaille avec « des produits locaux afin d'offrir la quantité et surtout la qualité. »

Issu d'une famille Normande, et profondément attaché à la Normandie, c'est dans cette région qu'il vit bien qu'il ait fait toute sa carrière en région parisienne. En 2017, il décide de s'installer professionnellement en Normandie.

Ses quatre filles ont littéralement grandi avec la bonne odeur des croissants, la douce chaleur des fours et l'agitation des clients dans la boulangerie qu'il tenait en banlieue Parisienne. Naturellement, elles poursuivent désormais l'histoire en Normandie aux côtés de leur père.

Thierry Héron et ses filles ont représenté la Normandie lors **du Salon « Made in France Expo »** à Paris en novembre dernier, sous la bannière de la CMA Normandie.

D'une surface de 330m<sup>2</sup>, la boulangerie propose plusieurs services sur 90m<sup>2</sup> de boutique dont : une salle de restauration d'une trentaine de places assises intérieures et extérieures en terrasse pour le déjeuner et pour le goûter, un salon de thé, quelques produits Normand à la revente, ainsi qu'un grand parking gratuit.

Lors du Pont de l'Ascension, Samedi 20 mai, **la Boulangerie de Tradition Héron Père et Filles célèbrera ses 3 ans d'ouverture.**

Pour l'occasion, un **« Marché Gourmand » sera organisé de 9h à 18h30** autour de la gastronomie Normande en partenariat avec d'autres producteurs locaux dont entre autre "Le Philou Normand", les bières normandes "Ragnar", "Les coques de Cabourg" et d'autres.



Credit photo: Atelier MBB

## La Brioche Normande labellisée « Saveurs de Normandie »

Le 27 mars dernier, c'était au tour de la Brioche Normande d'obtenir le label Saveurs de Normandie.

Confectionnée sur place dans le laboratoire de la boulangerie avec plus de 84% d'ingrédients normands, la Brioche Normande prouve une nouvelle fois le savoir-faire artisanal de Thierry Héron.

**Une dégustation de brioche** sera proposée lors de la **journée anniversaire le 20 mai à la Maison Héron Père et Filles.**

**Contact Presse**

Jennifer BENOIT

presse@jb-conseils.fr / 06.29.56.64.44