



DOSSIER DE PRESSE HIVER 2026

SOMMAIRE

- 03 SAINTE LUCIE, LE GESTE MAGIQUE
DEPUIS 1885
- 04 DES DÉCORS PENSÉS POUR INSPIRER LA
CRÉATIVITÉ
- 05 UNE EXPERTISE CHOCOLAT AU
CŒUR DE NOTRE SAVOIR-FAIRE
- 06 DES KITS PERSONNALISÉS POUR LES PALAIS
EN QUÊTE D'ÉMOTIONS
- 08 ONE PIECE S'INVITE DANS LES GALETTES
DES ROIS
- 10 NOS RECETTES





SAINTE LUCIE, LE GESTE MAGIQUE DEPUIS 1885

Fondée en 1885, Sainte Lucie est une **entreprise familiale française**, acteur majeur du marché des épices et des aides aux desserts. Présente aussi bien en grande consommation qu'auprès des professionnels de l'hôtellerie-restauration, la marque s'appuie sur **plus de 140 ans de savoir-faire** et d'exigence qualité. Sainte Lucie propose aujourd'hui une large gamme de produits à travers ses marques complémentaires: Sainte Lucie, Sainte Lucie Excellence et La Maison du Thé. **Labellisée PME+** pour ses pratiques responsables, **certifiée IFS Food** sur ses sites de production pour garantir la sécurité alimentaire, et engagée dans le développement de l'Agriculture Biologique, Sainte Lucie incarne une **vision durable**, éthique et exigeante. **Implantée dans l'Oise**, Sainte Lucie sélectionne des ingrédients rigoureusement sourcés, conçoit et fabrique localement, et innove au service d'une démarche durable fondée sur la qualité, la transparence et le **respect des filières**.

saintelucie1885.fr



Des décors pensés pour inspirer la créativité

Noël, le Nouvel An, l'Épiphanie... Les fêtes de fin d'année sont synonymes de partage, de gourmandise et de souvenirs en famille. À cette période, la cuisine devient un véritable lieu de retrouvailles où chacun prend plaisir à préparer, créer et déguster. Du dessert qui vient clôturer un repas de fête aux goûters réconfortants savourés lors des après-midis d'hiver, chaque création est l'occasion de se retrouver et de partager un moment convivial. Pour accompagner ces instants précieux, Sainte Lucie imagine chaque année des produits qui permettent de transformer chaque création gourmande en un véritable moment de plaisir.

Pour célébrer cette saison festive, Sainte Lucie réinvente sa gamme de décors avec un design modernisé et des produits pensés pour donner vie à toutes les envies pâtissières.

Nouveaux décors de Noël aux motifs authentiques, **colorant alimentaire poudre rouge** pour des créations éclatantes, **mini meringues blanches** croquantes ou encore **crayons pâtissiers** pour personnaliser chaque réalisation : tout est réuni pour imaginer des douceurs aussi belles que gourmandes. La marque enrichit également son offre avec un nouveau **nappage cacahuètes**, une innovation exclusive sur le marché qui permet d'apporter une touche gourmande et tendance aux desserts de fête.

Bûches traditionnelles, biscuits décorés, maisons en pain d'épice, cupcakes festifs ou encore gourmandises à partager au goûter autour d'un chocolat chaud, chaque produit apporte une touche créative et féérique aux préparations.

De quoi prolonger l'esprit de Noël bien au-delà du repas de fête et transformer chaque instant gourmand en un moment de convivialité.



Grammage : 3g
PMC : 4,45€



Grammage : 6 pièces
PMC : 3,69€



Grammage : 1 pièce
PMC : 3,73€



Grammage : 40g
PMC : 3,97€



Grammage : 17g
PMC : 3,89€



Grammage : 160g
PMC : 3,97€



Une expertise chocolat au coeur de notre savoir-faire

Leader sur le marché des pépites de chocolat, Sainte Lucie accompagne les passionnés de pâtisserie avec l'une des gammes les plus complètes du rayon. Chaque référence a été conçue pour faciliter la pâtisserie maison tout en garantissant un résultat savoureux. **Prêtes à l'emploi et faciles à doser**, les pépites Sainte Lucie permettent de **gagner du temps sans faire de compromis sur la gourmandise**.

À l'approche des fêtes de fin d'année, elles deviennent les alliées incontournables des créations les plus généreuses : bûches de Noël, forêts noires revisitées ou charlottes gourmandes. Elles s'invitent aussi dans les goûters d'hiver à partager en famille, des cookies encore tièdes aux muffins moelleux, en passant par les mug cakes. Autant d'occasions de créer des souvenirs gourmands.

Cette année, Sainte Lucie enrichit son offre avec deux innovations majeures : **les pépites de chocolat au lait réduit en sucres**, pour concilier plaisir et équilibre, et les **chunks de chocolat blanc**, aux généreux éclats fondants, parfaits pour apporter encore plus de texture et de gourmandise aux recettes du quotidien comme aux desserts de fête.

Fidèle à son esprit d'innovation, Sainte Lucie poursuit le développement de nouvelles solutions chocolatées pensées pour inspirer les pâtissiers du quotidien. Une ambition guide la marque depuis toujours : **rendre la pâtisserie accessible, créative et gourmande**, et faire du chocolat l'ingrédient incontournable des plus beaux moments de partage, des goûters d'hiver aux desserts qui viennent sublimer les repas de fête.

NOUVEAU					
Grammage : 100g PMC : 3,30€	Grammage : 100g PMC : 3,69€	Grammage : 100g PMC : 3,89€	Grammage : 100g PMC : 2,59€	Grammage : 125g PMC : 3,25€	Grammage : 100g PMC : 2,97€
Grammage : 125g PMC : 3,49€	Grammage : 100g PMC : 3,69€	Grammage : 100g PMC : 3,69€	Grammage : 100g PMC : 3,69€	Grammage : 125g PMC : 3,69€	Grammage : 125g PMC : 3,97€
NOUVEAU					
Grammage : 100g PMC : 3,25€	Grammage : 100g PMC : 2,97€	Grammage : 100g PMC : 2,97€	Grammage : 100g PMC : 2,97€	Grammage : 100g PMC : 3,49€	

Des kits personnalisés pour les palais en quête d'émotions

Pour Noël, Sainte Lucie réinvente l'art d'offrir avec une **sélection de kits personnalisables à composer directement sur sa boutique en ligne**. Grâce à l'Atelier Sainte Lucie, chacun peut découvrir en quelques clics les produits les plus adaptés à son profil, ses envies et ses habitudes culinaires. En répondant à trois questions simples sur son niveau en cuisine, son équipement et ses inspirations du moment, l'utilisateur obtient des **recommandations de kits et d'idées recettes associées**. Une expérience gourmande et personnalisée mais surtout une façon originale de trouver le cadeau idéal !



L'Atelier Sainte Lucie, le cadeau gourmand sur-mesure

Sur la boutique en ligne Sainte Lucie, L'Atelier guide les consommateurs vers des **kits personnalisables adaptés à toutes les envies**. Plus de **20 univers culinaires**, des recettes associées et une sélection à composer selon ses goûts font de cette expérience **une façon originale d'offrir un cadeau**. Bien plus que de simples ingrédients, chaque kit devient une véritable source d'inspiration culinaire à partager et à savourer.

Le Kit 100% Fumé, pour les amateurs de caractère

Notes fumées, saveurs grillées et arômes profonds se réunissent dans une sélection pensée pour apporter une nouvelle dimension aux recettes du quotidien. Personnalisable sur la boutique en ligne Sainte Lucie, ce kit permet de choisir ses produits et quantités selon ses envies. Une **idée cadeau originale pour les amateurs de barbecue et de cuisine de caractère**.



Le Kit Cave d'Origine, l'excellence des grands terroirs

Poivres d'exception, baies aromatiques et sels de caractère se réunissent pour révéler toute la richesse des saveurs du monde. Du **Poivre Noir de Tellicherry** et ses notes boisées aux **Baies de Timut** aux notes acidulées d'agrumes, ce kit personnalisable invite à composer sa propre sélection selon ses envies. Une **idée cadeau originale à offrir pour les passionnés de cuisine** et les amateurs de nouvelles découvertes culinaires.





Le Kit 100% Vanille, l'excellence des terroirs

Gousses, poudres et arômes naturels à base de vanille d'exception permettent d'explorer toute la richesse aromatique de cette épice emblématique. Nos vanilles sont issues de terroirs réputés pour leur excellence et sélectionnées avec exigence. Elles subliment aussi bien les desserts que certaines recettes salées. Personnalisable sur la boutique en ligne de Sainte Lucie, ce kit s'adapte aux envies de chacun grâce au choix des références et des quantités. Une **idée cadeau raffinée à offrir aux passionnés de pâtisserie** et aux amateurs de saveurs authentiques.



Le Kit Défi Pimenté, pour les amateurs de sensations fortes

Envie de commencer l'année avec panache ? Ce kit ludique et personnalisable est pensé pour les soirées de réveillon et les moments de partage entre amis ou en famille. Du plus doux au plus explosif, chaque piment invite à relever un défi gourmand en créant ses propres sauces pimentées et en testant progressivement son niveau de résistance au piquant.

Disponible sur la boutique en ligne Sainte Lucie, ce kit se compose selon les envies de chacun grâce au choix des références et des quantités. Une **idée cadeau originale pour les aventuriers du goût, les amateurs de sensations fortes** et tous ceux qui aiment pimenter les fêtes... au sens propre comme au figuré !

One Piece s'invite dans les galettes des rois

Cette année, l'Épiphanie prend une dimension inédite grâce à la collaboration entre **Sainte Lucie et One Piece**, l'une des licences les plus emblématiques de la culture populaire japonaise. À travers ce partenariat exclusif, l'univers du légendaire équipage du Chapeau de Paille s'invite au cœur des galettes des rois pour transformer ce moment de partage en une véritable aventure familiale.

Phénomène mondial incontournable, One Piece est aujourd'hui le manga le plus lu au monde. Créée par Eiichirō Oda en 1997, la saga a conquis plusieurs générations grâce à ses personnages emblématiques et à ses valeurs d'amitié, de courage et de dépassement de soi. L'œuvre compte désormais **plus de 100 tomes** publiés et son adaptation animée rassemble **plus de 1 000 épisodes**, faisant de One Piece l'une des franchises les plus influentes au monde.

Pour célébrer l'Épiphanie, Sainte Lucie propose une collection de kits permettant à chacun de préparer sa galette des rois maison tout en plongeant dans l'univers de ses héros préférés.

Les amateurs de simplicité pourront opter pour le **Kit Frangipane Sainte Lucie**, spécialement conçu pour réussir facilement une délicieuse galette des rois maison. Il suffit d'ajouter 75 g d'eau et 75 g de beurre fondu à la préparation pour obtenir une frangipane gourmande et savoureuse.

Les passionnés de pâtisserie pourront quant à eux choisir le **Kit Épiphanie Amande**, pensé pour ceux qui souhaitent réaliser leur galette de façon plus traditionnelle grâce à un sachet d'amandes en poudre inclus dans le kit.



x



Grammage : 200g
PMC : 3,97€

Grammage : 125g
PMC : 3,97€

Et parce qu'une galette des rois ne serait pas complète sans ses trésors cachés, les deux kits contiennent **une couronne et une fève One Piece offertes**. Les consommateurs pourront ainsi partir à la recherche d'une véritable **collection de 10 fèves exclusives** à l'effigie des personnages les plus emblématiques de la série : Luffy, Zoro, Nami, Usopp, Sanji, Chopper, Robin, Franky, Brook et Jinbe.

L'aventure se poursuit également en magasin avec des cartes de jeux à colorier et à collectionner, mettant en scène les héros de One Piece. Une animation gratuite pensée pour les enfants, qui pourront laisser libre cours à leur créativité tout en retrouvant leurs personnages favoris.

En associant la tradition gourmande de l'Épiphanie à l'univers captivant de One Piece, Sainte Lucie crée un véritable **moment de partage intergénérationnel**. Entre dégustation, collection de fèves et activités ludiques, cette collaboration invite petits et grands à embarquer ensemble pour une **quête pleine de gourmandise, d'imagination et de surprises**.



**1 FÈVE + 1 COURONNE
OFFERTES**





MONSIEUR BISCUIT DE NOËL

Temps de préparation : 18 minutes

Temps de cuisson : 12 minutes

Ingrédients :

- 120g de beurre doux pommade
- 90g de sucre complet
- 1 oeuf
- 260g de farine
- 5g de levure chimique Sainte Lucie
- 2 c. à café bombées de mélange pain d'épices Sainte Lucie
- 1 pincée de sel fin
- 20g de blanc d'oeuf
- 125g de sucre glace tamisé
- Quelques gouttes de jus de citron

Déroulé

1. Crémiser le beurre pommade avec le sucre tamisé.
2. Ajouter l'oeuf lorsque la texture est homogène et mélanger.
3. Verser ensuite les poudres mélangées (farine + levure + épices + sel).
4. Mélanger pour obtenir une boule homogène (sans trop travailler la pâte).
5. Écraser légèrement la boule, puis placer au réfrigérateur pendant 1 heure dans un film alimentaire.
6. Préchauffer le four à 180°C.
7. Fariner le plan de travail et étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 4 mm.
8. Découper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce en forme de bonhomme en pain d'épices.
9. Déposer les biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner 10 à 12 minutes.
10. Laisser refroidir sur une grille.
11. Pour le glaçage : mélanger dans un bol le blanc d'oeuf, le sucre glace et le jus de citron jusqu'à obtenir une texture lisse et épaisse.
12. Décorer les biscuits à l'aide d'une poche à douille munie d'une très petite douille unie (ou couper légèrement le bout de la poche pour former un mini trou).
13. Laisser sécher le glaçage sur une grille.



CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES

Temps de préparation : 10 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 16 noix de Saint-Jacques
- 2 citrons verts (jus et zestes)
- 4 c. à soupe d'huile d'olive légère
- Fleur de sel
- Grenade
- Bais de Timut Sainte Lucie

Déroulé

1. Rincer et couper les noix de Saint-Jacques en 4 tranches.
2. Couper la grenade et récupérer les grains.
3. Zester 1 citron vert.
4. Mélanger dans un bol 4 cuillères à soupe de jus de citron vert et l'huile d'olive.
5. Déposer harmonieusement les lamelles de Saint-Jacques dans les assiettes et répartir la marinade dessus.
6. Assaisonner avec la fleur de sel, le poivre de timut, les zestes de citron vert et des grains de grenade.



Contact presse : Service communication
servicecommunication@saintelucie1885.fr - 07 43 63 57 62