

La Martinière
Communiqué de presse

La Martinière, douceurs en ligne !

www.la-martiniere.fr

Un nouveau site pour le Maître Artisan Glacier de l'île de Ré, et une e-boutique vraiment pratique !

Sur l'île de Ré, l'image des vacanciers en file devant La Martinière pour prendre une glace est une constante de la haute saison, un rituel auquel on s'adonne en tout hédonisme estival. Cet été, La Martinière propose de commander sur internet bacs de glaces, macarons glacés ou pâtisseries et toutes les douceurs qui font la renommée du Maître Artisan Glacier depuis plus de 40 ans.

Après la création de l'Atelier de La Martinière à Saint-Martin puis à La Flotte, et le déménagement de la Manufacture – le laboratoire, où tout est fabriqué maison - à Sainte-Marie, F-Xavier et Cécile Cathala continuent d'innover avec un esprit d'orfèvres de la délicatesse sucrée, en s'appuyant sur une équipe passionnée et fédérée par le goût du travail bien fait. Artisanales, oui leurs glaces le sont dans la plus stricte acception, et chaque produit fait la part belle à la meilleure matière première, dont on retrouve la quintessence dans les délices glacés proposés à la vente en ligne.

www.la-martiniere.fr, sur ce site « responsive » développé par une agence web rochelaise, l'on embarque pour un voyage au pays de la gourmandise et l'on se repère très facilement. Un système de filtrage par envie permet d'effectuer sa sélection ; et si l'on a des allergies, en cliquant on fait remonter les produits autorisés ! De manière générale, l'information est claire et transparente, La Martinière respecte les ingrédients... Et ses clients, auxquels sont donnés des conseils de conservation et de dégustation des produits commandés. Le paiement se fait de façon parfaitement sécurisée, et il ne reste plus qu'à aller le lendemain récupérer ses péchés mignons dans l'un des trois points de retrait : à L'Atelier de La Martinière à Saint-Martin, à L'Atelier de La Flotte, ou à La Manufacture à Sainte-Marie.

Toute l'équipe de La Martinière est à l'écoute des besoins et envies des gourmands qui peuvent prendre contact directement pour toute demande spécifique : 05 46 01 84 45.

Contact presse : F-Xavier Cathala - contact@la-martiniere.fr