

DEYROLLE

NATURE ART EDUCATION

Depuis 1831

X

À LA MÈRE DE FAMILLE

Maison fondée en 1761

Et pendant ce temps dans les océans, que se passe-t-il ?

**DEYROLLE X À LA MÈRE DE FAMILLE,
UNE SAVOUREUSE COLLABORATION
QUI SENSIBILISE À LA POLLUTION
PLASTIQUE DES OCÉANS**

En mêlant leurs savoir-faire et leurs connaissances au nom de l'environnement, et à l'occasion de la journée mondiale des océans, le 8 juin 2020, les deux Maisons patrimoniales présentent leur coffret dédié au cachalot.

La découverte commence en déployant le cachalot, clin d'œil à la taille de cet immense mammifère marin en proie à la pollution de son habitat naturel, avant de plonger à l'intérieur pour découvrir le fond du sujet...

Les cachalots passent la majeure partie de leur temps sous la surface de l'eau à la recherche de nourriture. Leur régime alimentaire se compose principalement de poulpes, poissons, crustacés et calmars. Cependant, chaque année, des millions de tonnes de déchets plastiques finissent en mer et s'immiscent dans l'assiette du mammifère. Tongs, bouteilles, sacs ou encore gobelets se mêlent au menu de ce géant marin. Véritable fléau et cause de la disparition de nombreux animaux marins, le plastique se retrouve ici, à l'intérieur de la boîte cachalot, sous forme de fritures en chocolat. Petits et grands jouent et apprennent en séparant les bons aliments des déchets qui se trouvent dans le ventre du cachalot !



Ces chocolats ont été élaborés à partir de cacao issus de plantations responsables pures origines Pérou et Haïti. Ils ont été sélectionnés par À la Mère de Famille qui maîtrise toutes les étapes de la fabrication du chocolat, du choix des fèves à la réalisation finale des bonbons de chocolat.

Cette idée originale est inspirée par les valeurs partagées par Deyrolle et À la Mère de Famille. À cette collaboration, À la Mère de Famille apporte son savoir-faire de chocolatier. De son côté, Deyrolle partage ses savoir-faire pédagogiques et esthétiques dans cette collaboration engagée dans la préservation de la biodiversité.



Cette boîte entièrement recyclable et sans plastique, inspirée par l'iconographie Deyrolle sensibilise les gourmands de manière ludique. Les bénéfices seront reversés à l'association Longitude 181, engagée pour la préservation des océans et en particulier des cachalots à travers un programme d'études dédié : "La Voix du Cachalot".



Coffret Deyrolle x À la Mère de Famille 250 g : 30 €

À retrouver en édition limitée dans toutes les boutiques À la Mère de Famille et sur le e-shop à partir du 1er septembre.

DEYROLLE
NATURE ART EDUCATION
Depuis 1831

Créée en 1831, Deyrolle est une institution scientifique et pédagogique fondée sur trois piliers : Nature, Art, Education. Situé au 46 rue du Bac depuis 1888, Deyrolle est le dernier cabinet de curiosités ouvert au public. Passionnés, collectionneurs, scientifiques et artistes du monde entier s'y rendent pour observer les beautés de la nature et s'émerveiller devant tant de pièces étonnantes. C'est notamment à travers ses planches pédagogiques que Deyrolle s'attache, depuis près de deux siècles, à éveiller les réflexions sur l'écologie, la préservation de la nature, et à élever les sciences naturelles au rang de l'art. Entreprise du Patrimoine Vivant et partenaire officiel de la COP21 au titre de l'Éducation, Deyrolle développe des collaborations qui mettent en avant les actions et engagements du partenaire auprès du grand public.

E-shop : deyrolle.com/laboutique/
Notre adresse : 46 rue du Bac, Paris 7^e
@Deyrolle.official

#Deyrolle #46ruedubac #NatureArtEducation

À LA MÈRE DE FAMILLE

À la Mère de Famille, la plus ancienne chocolaterie de Paris, offre depuis 1761 une incroyable palette de gourmandises qu'elle confectionne elle-même dans ses ateliers : bonbons de chocolat, pâte à tartiner, confiseries, pâtes de fruits, glaces, macarons, cakes... Pour la famille Dolfi, gardienne de cette institution depuis 2000, tout produire soi-même et maîtriser le processus du début à la fin, c'est garantir la régularité, les qualités gustatives et l'excellence de ses produits. La Maison sélectionne ainsi les matières premières, transforme le cacao en chocolat et les fruits secs en praliné, elle développe ses propres recettes et améliore sans cesse la qualité.

E-shop : lameredefamille.com
Nos adresses : lameredefamille.com/magasins
@ALaMereDeFamille
#ALaMereDeFamille #Depuis1761 #CaramelsBonbonsEtChocolats

Relations Presse Deyrolle
Andréa Losi
andrea.losi@deyrolle.fr
01 55 42 98 81
www.deyrolle.com

Relations Presse À la Mère de Famille
Fanny Allavena & Marie Védrenne
fallavena@magnapresse.com / mvedrenne@magnapresse.com
06 69 50 54 89
www.magnapresse.com
@magnapresse #magnapresse