

# La Véggisserie sur le chemin de la réussite

Audrey et Timothée Debièvre Hellio ont lancé leur société, en juin. Ils fabriquent des desserts sans allergènes. Le succès est au rendez-vous. Et les récompenses professionnelles tombent.

Depuis leur laboratoire du Chemin de la performance de Saint-Arnoult, Audrey et Timothée Debièvre-Hellio commercialisent leur ligne de produits pâtisseries gourmands, réduits en allergènes. Lancés, il y a seulement cinq mois, ils commencent déjà à rayonner aux quatre coins de la France. « L'accueil a été favorable dès que nous avons commencé à présenter nos produits. Le vegan, c'est une tendance en plein essor et les problèmes allergènes sont un souci pour les distributeurs et les restaurateurs. »

Lancés sous le nom de La Véggisserie, les produits sont variés, mais limités. « Nous préférons ne pas nous étendre en gamme. Nous proposons des Veggines, des verrines pâtisseries avec le Mont-blanc mandarine, des mi-cuit au chocolat, des glaces et sorbets et des macarons. »

Le couple a aussi pensé aux fêtes, avec « un vrai produit de saison : une



Audrey et Timothée Debièvre Hellio, des gourmands qui partagent.

CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

bûche pâtissière de Noël, surgelée, parfum caramel, passion, chocolat pour 4-5 personnes ».

La Véggisserie qui est soutenue par Initiative Calvados et la CCI Viking (Chambre de commerce et d'indus-

trie), est présente sur tous les salons professionnels. Elle sera au Sial (Salon international de l'alimentation) sur le stand Normandie où elle recevra une nouvelle récompense.

Le couple a déjà deux prix presti-

gieux à son actif : le Prix 2019 Trophée de l'Agriculture et le 3<sup>e</sup> prix au concours national Agropole.

Audrey et Timothée Debièvre Hellio souhaitent encore développer leur entreprise, dans les prochains mois. « Nous avons avancé plus vite que prévu depuis notre démarrage. Le bio, les allergènes et le vegan sont très porteurs, en ce moment, mais peu de produits répondent à cette nouvelle demande du marché. Nous avons les produits qui réunissent toutes ces attentes et nous sommes bien au point avec nos desserts, le péché mignon pour beaucoup. Nous négocions avec une grande centrale de distribution bio et si nous aboutissons, nous allons démultiplier nos vitrines, cela nous permettra d'embaucher pour assurer la production. »

Contact. E-mail : [contact@la-veggisserie.com](mailto:contact@la-veggisserie.com).