



—  
**LEKOUGLOF**<sup>®</sup>

*Petite gourmandise  
grand plaisir*  
—

## **KI SOMMES-NOUS ?**

Gourmandes et amies depuis plus de 20 ans, Vanessa Dawe et Brigitte Kittel se sont rencontrées en Suisse. Personnalités totalement atypiques, Vanessa, Germano Suisse diplômée de l'École Hôtelière de Lausanne s'est spécialisée dans les domaines de la vente et des relations publiques, la seconde Brigitte, Alsacienne, diplômée de l'École Hôtelière d'Illkirch dans les domaines de la gestion et de la vente.

Merveilleux cocktail pour se lancer aujourd'hui dans une nouvelle aventure qui est la leur. 2013 est donc synonyme de concrétisation d'un projet longuement mûri : après un parcours international, créer leur entreprise dans le domaine de la gastronomie et contribuer au rayonnement de leur région, d'origine ou d'adoption, l'Alsace. A l'image du cannelais bordelais ou du macaron, Lekouglof, d'un diamètre d'environ 3 cm, revisite

cette spécialité symbole d'une Alsace traditionnelle et conviviale. Produit raffiné, reflet de l'art de vivre à la Française, Lekouglof suivra la mode et les saisons.

Toujours Chic, Choc et Impertinentes, les Collections seront imaginées par des chefs pâtisseries de renom. Les recettes, sucrées ou salées, associeront cette gourmandise dont les origines remonteraient à Marie-Antoinette, aux Rois Mages et à des saveurs contemporaines voire exotiques.

**Lekouglof est présent sur les marchés de Noël de Strasbourg, Colmar, Haguenau et Annecy.**

Les bavarois se sont appropriés ces mini kouglofs. Aujourd'hui, ces deux épicuriennes les revisitent à leur manière.

## KOLLECTION & KLASSICS

*Lekouglof?  
Marie-Antoinette  
en aurait perdu la tête !*



### CLASSIC

*Lekouglof en version originale, comme on l'aime.*



### PISTACHE & GRIOTTE

*Jeune & joli, idéal pour un 5 à 7...*



### AGRUMES

*Dépouillez-le de son écorce !*



### ÉPICES CHAUDES

*Sa fraîcheur va vous faire frissonner !*



### CHOCOLAT

*Pourquoi résister à la tentation...*

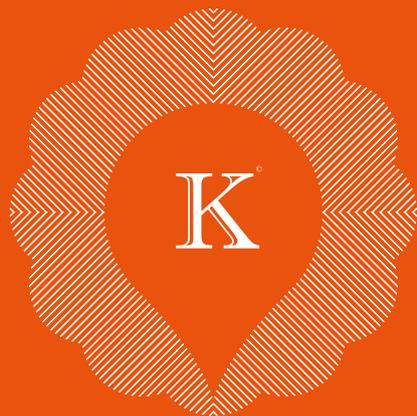




## HISTOIRE DU KOUGLOF.

Il existe plusieurs légendes, expliquant l'origine du kouglof. L'une d'entre elles affirme que la brioche alsacienne serait originaire de Bethléem. Un roi mage, en sortant de la crèche, y aurait oublié son chapeau, un turban en fil d'or serti de diamants en forme d'amande. A son retour de croisade, ce couvre-chef se serait re-

trouvé chez un pâtissier strasbourgeois, qui s'en serait servi comme moule. Ainsi serait né le "Kugelhopf", qui signifie "turban" en alsacien. Une autre histoire attribuerait l'arrivée du kouglof en France à Marie-Antoinette, qui aurait mis ce gâteau populaire en Autriche à la Cour.



—  
LEKOUGLOF<sup>®</sup>

*Petite gourmandise  
grand plaisir*

—

*Siège : 8 rue des Aulnes / 67850 OFFENDORF*

*Atelier : 4 place de la Libération / 67470 HOCHFELDEN*

*Tél : 03 88 03 37 50*

*Mail : [konciergerie@lekouglof.fr](mailto:konciergerie@lekouglof.fr)*

*[www.lekouglof.fr](http://www.lekouglof.fr)*