



COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
Enghien, Royaume de Belgique, le 15 juin 2021

## Cuberdons Léopold et son écrin signé René Magritte

*Cuberdons Léopold dévoile sa nouveauté pour la rentrée 2021 - L'iconique boîte de 21 cuberdons Léopold se pare pour la troisième année de surréalisme belge et s'habille de l'œuvre de René Magritte.*

*Disponible dès le 15 septembre en édition limitée sur [www.cuberdonsleopold.com](http://www.cuberdonsleopold.com) et dans les points de vente exclusifs.*

### **René Magritte et son œuvre**

Cette année ce sont « Les Mémoires d'un saint de 1960 qui habille l'écrin de 21 cuberdons.

Dans 'Les mémoires d'un saint', Magritte représente le ciel et les nuages dans le cadre d'un théâtre. Il peint le ciel et les nuages à l'envers du rideau, confrontant ainsi la transparence et l'opacité.

Avec ce rideau rouge, Magritte fait aussi allusion au cinéma, puisqu'à l'époque, le film ne commençait que lorsque le rideau se levait. En fait, il veut dire par là que la peinture est une aussi grande illusion que le théâtre et le cinéma.

Magritte doute de ce qu'il peut montrer sur une peinture et de ce qu'il voit dans la réalité : "... ici, j'ai peint le ciel comme un rideau. Nous sommes entourés de rideaux."



*Prix de vente conseillé pour la boîte de 21 cuberdons Edition limitée 2021 : 25 € TTC.*

Disponible dès le 15 septembre 2020 sur [www.cuberdonsleopold.com](http://www.cuberdonsleopold.com) et dans les points de vente exclusifs : Rob à Sint-Lambrechts-Woluwe, BonBon\*\* à Bruxelles, Smets à Luxembourg, Slots Decoratie à Spiere-Helkijn, Kaasaffineurs Van Tricht, l'Atelier en Herbe au Grand Sablon à Bruxelles, Martine & Co et Méli-Mélo à Liège, Vandererfven-Delicatessen à Kortrijk, Grappe de Raisin à Knokke, Floriste Ghyselinck à Zwalme, Vela Lingerie à Lodelinsart, L'Atelier Gourmand à Uccle, Balo Living in Style à Mol, Old Bacchus à Schoten ...

### **Petit rappel... Le Cuberdon Léopold**

Légendaire friandise, le cuberdon serait né au milieu du 19<sup>ème</sup> en Belgique, mais ses origines, comme sa recette de fabrication demeurent l'un des secrets les mieux gardés du Royaume.

Aujourd'hui, les artisans capables de préparer le véritable cuberdon se comptent sur les doigts de la main. La recette authentique nécessite 7 jours de travail pour transformer le doux sirop sucré en un petit cône à la fois croquant et subtilement moelleux. L'arôme traditionnel est l'arôme de framboise, qui confère au cuberdon son goût unique et sa robe pourpre.

Entre tradition, nostalgie et modernité les Cuberdons Léopold se positionnent comme LA confiserie haut de gamme belge.

Le nom de « Léopold » est un hommage à Léopold 1<sup>er</sup>, premier Roi des belges, qui prêta serment sur la Constitution le 21 juillet 1831, époque à laquelle serait né le premier cuberdon. De même que les 21 cuberdons de la boîte, en souvenir du jour de cette prestation de serment.

Installés à Enghien, les Cuberdons Léopold sont encore et toujours fabriqués artisanalement, dans des chaudrons en cuivre, utilisant uniquement les meilleurs ingrédients naturels.



### **La Gamme actuelle**

La gamme de produits proposés tourne toujours autour du Cuberdon avec 4 conditionnements proposés (48-21-10-3 pièces), un sirop et un mini sirop de cuberdon ainsi que des mini guimauves, une confiture, des sablés ou encore du nougat. Des cuberdons « dégustation » sont également disponibles pour les événements.

L'ensemble de la gamme peut être personnalisée pour des cadeaux d'entreprise ou pour un événement privé : naissance, mariage,...



### **Contact Presse :**

Confiserie Léopold Sprl | David Decroix  
david@iconefactory.com | T. +32(0)484 21 00 93