



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Enghien, Royaume de Belgique, le 15 juin 2022

Cuberdons Léopold et son écrin signé Charles Kaisin

Cuberdons Léopold dévoile sa nouveauté pour la rentrée 2022 - L'iconique boîte de 21 cuberdons Léopold se voit cette année habillée par le créateur Charles Kaisin.

Disponible dès le 15 septembre en édition limitée sur www.cuberdonsleopold.com et dans les points de vente exclusifs.

Charles Kaisin

« Au départ, il y a le triangle, qui représente la forme du Cuberdon.

En le démultipliant j'ai dessiné cette trame, réalisée comme un trompe-œil où la 2D devient 3D pour faire apparaître la géométrie d'une structure qui enrobe la boîte.

C'est une référence aux marbres rouges importés de Belgique au XVIe siècle pour revêtir les sols du château de Versailles, où ce motif de losange se retrouve à profusion.

C'est ici une question de goût à partager sans modération ! »

Après des études d'architecture, Charles Kaisin fut diplômé du *Royal College of Art* in London en 2001. Ses créations s'articulent autour de 3 axes : le design d'objets, l'architecture et la scénographie. Origami, diners surréalistes, ...il collabore avec les plus grandes marques (Hermès, Rolls-Royce, Cartier,...) et fait rayonner notre Royaume partout dans le monde.



Prix de vente conseillé pour la boîte de 21 cuberdons Edition limitée 2022 : 26,25 € TTC.

Disponible dès le 15 septembre 2020 sur www.cuberdonsleopold.com et dans les points de vente exclusifs : Rob à Sint-Lambrechts-Woluwe, Smets à Luxembourg, 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 Ghyselincq à Zwalm, 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 19ème 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 1er, 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, des nougats ou encore l'autre nouveauté de 2022 : des pâtes de fruits. 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 :

top secret communication | Samya Ouhab
samyatop-secret.be | +32(0)484 07 09 03