

Les chocolats Glatigny : les douceurs d'Alençon

Les **Sieurs d'Alençon** sont créés par Jacques Glatigny en 1970, en souvenir des anciens notables de la ville et du nom d'une rue du centre ville.

Ils bénéficient de l'agrément Orne Terroirs depuis 1996.

C'est une pâte de noisettes légèrement parfumée au calvados d'appellation d'origine contrôlée, enrobée de chocolat noir et roulée dans le sucre glace.

Cette spécialité de la maison Glatigny, la plus ancienne, est très appréciée avec un café. Elle est en vente à la boutique, soit sous écrins à l'effigie du notable de la ville d'Alençon, soit en sachets.

Fondée il y a 35 ans, la chocolaterie Glatigny est également renommée pour ses autres spécialités :

- les **Etriers Normands** (praliné et fine feuille de nougatine à l'effigie d'un cheval) qui ne se trouve que dans le département de l'Orne en collaboration avec 11 autres professionnels, en l'honneur des chevaux et des nombreux haras qui nous entourent,
- le **Point d'Alençon**, bonbon ganache caramel sur lequel une reproduction en chocolat blanc du point de dentelle d'Alençon apparaît en relief, avec un intérieur à base de pulpe de pommes vertes.

Sébastien Roustin a repris la maison Glatigny en mars 2005, après avoir œuvré avec Jacques Glatigny, fondateur, pendant dix ans. Très vite, il lance le site internet www.chocolatsglatigny.fr et la vente par correspondance.

La maison Glatigny travaille sur soixante sortes de différents chocolats aux parfums variés allant de la ganache aux pralinés maison.

L'attrait de la chocolaterie Glatigny passe aussi par l'originalité de ses vitrines, très souvent renouvelées en fonction de l'actualité, mise en valeur par divers assemblages de moulages : Halloween, St Valentin, Pâques, coupe du monde de rugby, etc).

Tous les chocolats Glatigny sont certifiés pur beurre de cacao et réalisés de façon 100 % artisanale. Une grande exigence est accordée au choix des matières premières.

Possibilité de visiter l'atelier de fabrication, sur rendez-vous.