

# APÉROS – L'ÉTÉ EST LOIN D'ÊTRE FINI : UNE SÉLECTION POUR VOS TABLES ET PIQUE-NIQUES



**16 août 2016**

Retour des beaux jours et des vacances, derniers cocktails avant la rentrée chargée, voici quelques mets pour inspirer vos apéros de fin d'été.

**FOOD**



**LA CHAMBRE AUX CONFITURES** : Le coffret salé

La Chambre aux Confitures, jeune atelier de production et boutiques a créé un petit coffret de 4 pots salés à tartiner. A déguster sur des petits pains grillés au fromage ou au sésame, les compositions telles des tapenades, varient en texture : la légèreté des confitures artichauts et aubergines, et les denses préparation à base d'olives vertes & amandes et olives noires & tomates séchées. Ces 4 petits pots de verre habilleront vos tables et seront tout autant parfaits pour vos pique-niques. 22€



**JOE & SEPH'S** : Les pop-corn anglais sucrés-salés

6 ans après son lancement au Royaume-Uni, la marque familiale Joe & Seph's arrive en France avec une première sélection de popcorns. 4 recettes sans gluten sont déjà disponibles dans certains grands magasins : Caramel au Beurre Salé, Cheddar, Noix de Pécan & Sirop D'Erable, Beurre Salé & Poivre Noir, chacune préparée de façon différente afin de préserver non seulement leur saveur mais aussi leur croquant. Son fondateur, Paul Sopher nous parle de leur préparation et lancement en France. 3.90€ le sachet de 80g

Pourquoi des popcorns dans des sachets ?

Nos popcorns sont vendus dans des sachets transparents parce que nous voulons montrer : 1. que nous tamisons le pop-corn 3 fois pour éliminer les grains non éclatés et les plus petits morceaux afin que le client se retrouve avec des morceaux de pop-corn ; 2. que notre popcorn utilise du "maïs champignon", un gros grain de maïs qui se développe en une boule plutôt que sous forme de flocons comme le maïs soufflé normale ; 3. que notre popcorn est enrobé à 100%, la plupart du maïs soufflé au caramel sur le marché a entre 20-70% d'enrobage, parce que notre processus unique est entièrement revêtu de maïs et est appliqué à la main ; 4. que les sachets qui se tiennent debout différencient notre marque des sachets en aluminium que l'on trouve sur les étagères.

Est-ce difficile de préparer et vendre du pop-corn organique en sachet ?

Notre pop-corn n'est pas organique, mais utilise tous les ingrédients naturels. Le popcorn provient des recettes de famille perfectionnées au fil des années d'expérimentation pour obtenir le goût et aussi le processus de cuisson lui-même, le processus lui-même est unique et le pop-corn est toujours fait à la main et enrobé par nos chefs de Londres. Les saveurs tout autant - vous avez peut-être remarqué cela avec le Caramel & Poivre Noir ou Poivre Noir qui ont une saveur de retard et prend environ 10 secondes pour que la pleine chaleur du poivre se ressente. Une grande partie du processus de cuisson est secrète, mais nous avons créé une courte vidéo pour montrer une partie du processus de cuisson. Le pop-corn que nous créons est fait à la main et le processus est très difficile à reproduire.

Pourquoi les popcorns sans caramel sont très mous, comme un peu périmé en bouche ?

Le pop-corn au fromage est léger et délicat, car il essaye refléter d'une manière la texture du fromage, tandis que le caramel est croquant.

La marque vient d'arriver en France. Pourquoi seulement maintenant et quels sont les défis que vous avez rencontré tout au long de la distribution ?

L'entreprise n'a été fondée qu'en 2010. Depuis lors, la marque a considérablement augmenté au cours des années et nous sommes enfin en mesure de croître et de développer le marché français. Nous avons déplacé nos cuisines 5 fois pour suivre la production.

D'abord les popcorns classiques, mais prévoyez-vous de distribuer le reste des produits Joe & Seph's, comme les sauces et Marmiton, ainsi que les autres saveurs de pop-corn ?

Oui, nous avons l'intention d'élargir la gamme en France, et en effet la gamme la plus large est disponible chez quelques grands magasins indépendants à travers la France et aussi en ligne. Mais d'abord nous voulons commencer avec les saveurs classiques.

Qu'est-ce qui se cache derrière le nom Joe & Seph's ?

Joe & Seph a été fondée avec Joseph (mon père), ainsi que ma mère. L'idée derrière le nom était que nous voulions quelque chose d'euro-péen (Joes par exemple était trop américain), mémorable et qui portait le patrimoine de notre nom et Joe & Seph semblait l'association parfaite ! L'idée derrière les 2 chapeaux est de montrer le chapeau blanc de Joseph le Chef et le chapeau noir de Joseph l'entreprise.

Joe & Seph's, ce n'est que des produits autour du pop-corn, rien d'autre à l'avenir ?

Nous avons actuellement une gamme de sauces au caramel, et nous travaillons sur une gamme d'autres produits de grignotage que nous ne pouvons pas révéler pour le moment, mais notre objectif est de continuer à se concentrer sur la croissance du marché français de Joe & Seph's et montrer aux gens pourquoi notre pop-corn a un goût si différent.



#### NATURE ADDICTS [N.A!] : My Mix

Nature Addicts développe sa gamme de snacks avec de nouveaux mélanges d'assortiments de graines, de fruits secs et de noix. Toujours 100% naturels, vous pourrez choisir à présent parmi 4 cocktails logés dans des sachets parfaitement hermétiques à transporter partout : Love Apple, Love Framboise, Blue Boost et Choco Poire. A déguster à sec accompagné d'un verre de rosé ou sur des verrines au-dessus de yaourt ou crèmes glacée. Des coupe-faims qui sauront vous rassasier avec gaieté. 1.49€, 40g, 3.29€, 120g en exclusivité chez Monoprix



#### GERBLE / ATELIER SARRASIN : Sans Gluten

De moins en moins d'inquiétude pour les régimes sans gluten. De nombreuses marques développent des gammes de produits sur le marché à destination telles que Gerblé avec ses cookies noisettes, brownies choco-noisettes, ou encore des galettes de riz au chocolat, ainsi que la jeune marque Atelier Sarrasin, qui débute avec une gamme de 8 croquants et fins biscuits salés et sucrés réalisés à partir de cette plante aux mille vertus, certifiée bio. 3.50€

Aurélié Chandès-Armanet, directrice de la marque Cereal Bio & Cereal nous en dit plus sur la gamme Sans Gluten. La gamme sans gluten de Gerblé a été pensée comme la parfaite alternative des produits "conventionnels" : les mêmes, mais sans gluten. L'aspect organoleptique reste le plus proche des gâteaux traditionnels. Consistance et goût peuvent légèrement varier dans la mesure où il faut remplacer la farine de blé classiquement utilisée par des farines sans gluten- comme la farine de maïs, de soja ou de sarrasin...- tout en retrouvant la légèreté et l'aspect aéré qu'apporte naturellement le gluten. L'ADN même de la marque Gerblé a toujours été d'adapter ses produits aux besoins de chacun. La gamme sans gluten, lancée en 2009 est née pour répondre aux besoins des cœliaques et des hypersensibles, dont on ne parlait que peu il y a 7 ans, mais déjà aujourd'hui estimés à près de 10% de la population française. En 2009, on ne pouvait donc pas encore parler

de tendance. Aujourd'hui, cause ou conséquence, les rayons consacrés au sans gluten s'élargissent et les attentes des consommateurs, et donc des distributeurs, nous permettent d'étendre la gamme, offrant un panel de produits de plus en plus varié.



Nicolas Crabot, co-fondateur d'Atelier Sarrasin, explique pourquoi les recettes bio et sans gluten Poireau, Fenouil, Tomate ou Tonne pour les sablés salés et Noix de coco, Cannelle, Sésame-Figues, Cœur Citron pour les envies sucrées. Car c'est une plante d'avenir. Aussi bonne pour la santé que pour l'environnement. C'est une plante et pas une céréale. Elle est donc naturellement sans gluten. De plus, elle pousse sans intrant, sans pesticide. Elle est très respectueuse de l'environnement et c'est un pollinisateur puissant. Là où pousse le sarrasin, viennent les abeilles. Son goût unique est un régal pour toute la famille.

Votre gamme de biscuits sans gluten donnerait presque envie de se permettre de manger tout le paquet. Pourtant sans gluten, ne veut pas dire moins caloriques n'est-ce pas et dans votre recette également ?

Effectivement, sans gluten n'est pas sans calorie. Nos produits rentrent néanmoins parfaitement dans l'équilibre alimentaire et la notion de plaisir est essentielle. Nos biscuits salés et sucrés en procurent beaucoup car le sarrasin est savamment mélangé à d'autres ingrédients : la tommie, la tomate, le citron, la coco etc. Pour informer parfaitement nos consommateurs, un tableau de valeurs nutritionnelles est donné en dos de pack. Au-delà d'être sans gluten, nos produits sont riches en fibres solubles et contiennent des antioxydants.



Pourquoi une ligne sans gluten ? Question de tendance consommation à suivre ou réel besoin des consommateurs français ?

Notre projet, comme l'indique le nom de la marque, est entièrement dédié au sarrasin. Il se trouve

qu'il est naturellement sans gluten donc nous sommes ravis de pouvoir répondre en même temps à la problématique des intolérants au gluten. Comme nous aimons faire les choses bien chez Atelier Sarrasin, nous avons certifié nos produits par l'Afdiag (Association Française des Intolérants au Gluten). Ils sont donc certifiés sans trace.

Vous débutez avec une gamme de produits apéritifs, allez-vous continuer sur ce segment de produits ou développer les types de produits ou biscuits ?

Oui, nous allons proposer de nouveaux goûts salés et sucrés. Nous allons aussi nous diversifier sur d'autres gammes de produits. Mais patience...



#### LA MAISON DU CHOCOLAT : Macarons Graphiques

La Maison Du Chocolat magnifie ses boîtes de macarons en cette saison estivale, que vous apprécierez exposer. Des rayures colorées dans de petits coffrets en carton solide à offrir avec les saveurs de macarons tous fourrés au chocolat noir. A mettre en valeur dans votre cuisine après dégustation. 28€ le coffret Bayadère (12 macarons), 51€ le coffret Palmeraie (24 macarons), 75€ le coffret Orange Magnétique (36 macarons)



#### LA BELLE-ILOISE : Coffret Salade Parties

La Belle-iloise vous invite à créer des salades les plus variées, composées, parfumées et colorées à partir de son coffret d'assortiments de thon, maquereau et sardines Salade Parties qui ouvriront l'appétit au premier regard. Créez des salades de thon Zanzibar à base de riz, des tartines avec un émiété de maquereau à la bière, des salades Thaï à la sardine à l'huile d'arachide. 25.50€ avec livret de recettes



#### LA TRINITAINE : Les Pattes Jaunes

La Trinitaine, connue pour ses biscuits à coffret variés et limités, lance une série de 5 bouteilles recyclables remplies de bonbons classiques de notre enfance, disponibles dans des tailles de 50g à 190g. Des bouteilles pratiques et qui aident à préserver l'environnement des déchets. 3.30€

#### & DRINK



#### M&S : Spirit of Summer

La série de cocktails Marks & Spencer saura réveiller vos papilles au réveil comme égailler vos apéros pour les sans alcool. La marque anglaise propose 3 recettes de jus à base de fruits et légumes légers, frais et exotiques dont les saveurs vous feront voyager. 2.90€ chez M&S



#### SASSY/ LA PETITE FOLIE/ FRUITS AND WINE/GRANTS : Cocktails sucrés-salés.

C'est la composition de l'été. Quand certaines marques vous mélangent en bouteille vos cocktails à base de préparations fruitées, d'autres vous proposent juste de vous servir de leur association fraîche, légères et pleine de saveurs.



Rien à préparer avec Fruits and Wine, Moncigale vous propose un rosé à base de pamplemousse ou pêche ou framboise et un vin blanc à base de poire, issus de l'agriculture biologique. Un parfait ensemble dont ni le vin ni les fruits ne l'emportent sur l'autre. Légers, frais, sa bouteille au bouchon à visser vous permettra d'en conserver tout leur parfum et de les emporter, même après ouverture.



Le spécialiste du cidre, Sassy, vous invite à déguster 3 recettes artisanales portant des noms bien impétueux : l'Inimitable, le Vertueux et la Sulfureuse. Des créations déjà pétillantes à enrichir de quelques ingrédients qui en feront des cocktails d'enfer. A découvrir [ici](#). Grants, propose lui, un whisky Signature, sa classique dernière nouveauté légère et plein de caractère pour réaliser des cocktails doux ultra-fruités et simples à réaliser, présentés au printemps dernier au Signature Bar. Essayez celui-ci : 4cl de Grant's Signature, 3cl de jus de citron jaune, 1cl de sirop de sucre de canne et quelques gouttes d'Angostura Bitter.



**JAILLANCE : Le Tripack Les Petites Clairette de Die**

Jaillance pense à vos excursions sous le soleil et crée un pack trio version 20cl de son vin pétillant et léger Clairette de Die. La bouteille de cette version mini n'a pas été négligée et c'est dans les traditions que vous dégusterez en groupe ce fin muscat blanc délicieusement fruité. 6.40€ en grands magasins



**LA MAISON CHAMLY : Accessoires de bouteille**

Jetez vos vieux bouchons en liège usés et évitez les cuillères sur vos bouteilles ouvertes, La Maison **Chamly** va embellir vos bouteilles. La marque de bouchons haute gamme lance une première collection de bouchons de vin colorés et épurés qui ne nuisent en rien à l'esthétique de



vos tables d'invités. **Luc Thilliez**, cofondateur de **Chamly**, nous raconte l'idée. La société est en constante évolution. Dans les premiers temps, les accessoires étaient orientés vers la fonctionnalité et un coût réduit pouvant correspondre au plus grand nombre. Aujourd'hui, **Chamly** souhaite insuffler une nouvelle tendance, celle du fonctionnel et du raffiné. La démarche est de pouvoir apporter aux arts de la table une nouvelle noblesse, permettant ainsi de sublimer des bouteilles jusqu'ici oubliées.

Une collection pour champagnes, c'était évident ? Mais pourquoi avant celle pour le vin ? **Chamly** a commencé son développement avec la collection des **Chamly** champagne. La réelle satisfaction durant les présentations réalisées en phase d'étude de marché nous a confirmé dans notre dynamique. Pourtant, dans le même temps et à plusieurs reprises, notre panel nous a sollicité sur des **Chamly** pour les bouteilles de vin. Le côté champagne s'apparente davantage à un côté festif, grandiose, tandis que le côté vin inspire un sens traditionnel, noble. De cette réflexion sont nées deux collections réunissant à la fois la fonctionnalité et surtout un design innovant sur ce marché.

Vous proposez 6 couleurs et une seule forme. D'autres formes sont à venir ? Effectivement, nous proposons pour le moment 13 **Chamly** champagne et 6 **Chamly** vin. Dans notre développement, nous avons souhaité proposer une forme unique. Plusieurs aspects techniques sont en lien avec cette forme- facilité d'utilisation, pérennité dans le temps, esthétique des proportions, etc. Nos fabrications ont été pensées pour durer dans le temps et s'adapter à une utilisation quotidienne par le plus grand nombre. Dans un contexte autre- demande de palaces, de marques prestigieuses, de maisons de champagne, ou d'un particulier désireux de faire réaliser un modèle avec, par exemple, une forme unique ou de la haute joaillerie, etc.- notre Maison permet aussi d'accéder à une personnalisation totale (sur devis), avec des formes et des couleurs dessinées sur mesure pour le client final. Dans un second temps, toujours inspirés de cette forme cylindrique, des modèles différents pourraient apparaître.

Une couleur pour un champagne en particulier ? La couleur dépend surtout de l'acquéreur, de sa personnalité, et du goût des arts de la table dont il dispose. La culture et les différentes expériences ont des rôles importants dans ces choix. Un américain/e pourra avoir un choix vraiment différent d'un chinois/e ou encore d'un client des pays du Moyen-Orient. Au travers nos collections, le client doit pouvoir s'approcher du bouchon qui lui correspond le plus.

En dehors d'être des accessoires, ont-ils des particularités de conservation des vins et champagnes ?

**Chamly** a fait le choix d'un côté design et novateur. Cependant, amoureux de la culture française, nous avons permis au travers notre conception, de préserver la qualité des champagnes et vins pendant une durée de 3 jours. Ce délai semble suffisant pour terminer la dégustation d'un excellent millésime.

**Sandy Rilse, Steve Chelse, Thérèse Guls**

©La Petite Folie/ Grant's/ M&S/ La Maison **Chamly**/ Jaillance/ Fruits & Wine/ Sassy/ La Trinitaine/ La Bell-iLoise/ La Maison du Chocolat/ Gerblé/ Nature Addicts/ Joe & Seph's/ Atelier du Sarrasin/ La Chambre aux Confitures