

épicerie fine

Ici pas de milliers de références sur le site mais au contraire, une sélection drastique pour ne garder que des produits de qualité, ce qui se fait de mieux, nos dernières trouvailles, nos coups de coeur. Alors laissez-vous guider pour un voyage gustatif qui devrait être riche en émotion. C'est promis, vous allez déguster!

FINNISH PLANT

Confiture de pétales de rose du soleil de minuit... Un nom en ébauche de rêve pour une saveur unique. Subtilité et équilibre parfait... 100 pétales de rose Rugosa dans un pot... des pétales détachés un à un à la main... Une découverte qui a enchanté nos papilles...

Bienvenue au pays des aurores boréales, des lacs aux eaux pures et du Père Noël, chez les Kotaja au fin fond de la Finlande. Sous le soleil de minuit, dans leur petite ferme biologique, ils élaborent cette confiture exceptionnelle. Un grand cru produit en petites quantités.

Les roses Rugosa, cultivées sans engrais chimiques ou pesticides y acquièrent des arômes uniques grâce aux conditions climatiques extrêmes du Grand Nord et aux longues nuits d'été emplies de lumière du jour.

Accompagné d'une pointe de cassis et de citron, le goût est unique, frais et doux avec une teneur en sucre naturel faible. Accord parfait pour le fromage, le yogourt, le foie gras, le gibier, fabuleux avec un filet de poisson blanc, idéal pour les desserts le chocolat, la crème glacée, mais aussi pour parfumer votre thé ou accompagner un champagne.

Une délicatesse incomparable, à découvrir absolument...



GRAMM'S

Pop-corn de la maison Grammm's lauréate du salon Best of gourmet sélection.

Quand le pop-corn s'éclate, ça donne ça : des grains de maïs soufflés et enrobés dans un caramel au beurre salé, associés aux saveurs citron, chocolat noir, chocolat au lait, café léger ou encore chocolat blanc au thé vert matcha ou épices. Léger, subtil, éclatant, l'équilibre parfait... Un résultat étonnant pour ce pop corn gastronomique revisité.

Coup de cœur assuré pour cette production artisanale bourguignonne où tout est fait à la main.

Les pop-corn sont garantis sans OGM, sans conservateurs, sans huile de palme, sans additif, sans colorant, sans glucose-fructose et sans édulcorant ! Les matières premières sont sélectionnées avec le plus grand soin : beurre Montagu AOP, sel de Noirmoutier, maïs provenant du sud de la France, arômes 100% naturels et chocolat grand cru.

Un risque cependant, devenir totalement accro! On vous aura prévenu...

CASA DO VALE

De nombreux prix, Saveurs de l'année 2016, prestigieux Great awards 2016 pour la famille Cardoso et ses sublimes flacons où se retrouve toute la magie de la vallée del Douro au Portugal. Car c'est sur terre que Jorge et son fils cultivent shiitaké, oignons, oranges à la particularité poétique des saveurs de Pala. 5 hectares de charme, avec une maison centenaire, une piscine, des orangers, des vignes, les serres à shiitaké et, bien sûr, au loin un des plus beaux fleuve du monde, le Douro. Les oranges trouvent dans cette région des conditions qui les rendent fameuses partout pour leur qualité. C'est ainsi qu'est née la confiture d'orange de Pala Casa do Vale, en ajoutant des saveurs de la région comme le Vin Vert et le Mousseux, ainsi que le Vin de Porto. Le tout concocté par l'illustre chef Álvaro Costa. Un enchantement pour notre palais.

Côté champignons, le savoir-faire et la technologie ont été importés du Japon. Les champignons poussent sur du bois. Une méthode 100% naturelle. Sa chair est ferme et dégage en bouche un goût de bois. C'est un vrai régal. Gustatif et curatif car en Asie le shiitake est considéré comme le champignon de longévité par excellence depuis des millénaires. Un trésor de bienfaits surnommé 'Elixir de vie'.



MIEL ET MIELS



Qu'on se le dise, il y a Miel et Miels... ! Ici le haut de gamme... Le miel au pluriel, la sensorialité comme essence... Le miel, c'est toute une histoire de savoir-faire et de savoir-être qui se joue entre nos amies les abeilles et nous.

Issus du meilleur des récoltes d'un groupe d'apiculteurs passionnés, les miels sont sélectionnés pour leurs qualités et récoltés en petite quantité pour offrir des miels d'exception. Rares et précieux, ils nous font apprécier les différentes variétés et plonger au cœur de nos régions françaises... Un voyage qui nous entraîne des champs de lavande de Provence aux forêts de sapin des Pyrénées ou du Jura, aux terres de la Champagne... A chaque voyage, une émotion... Mais aussi de véritables surprises avec un miel matcha ou le rarissime miel de fleurs de coriandre du Cher, à la texture extraordinairement lisse et fondante qui a obtenu un Epicure d'Or. Un must...

KALIOS

"Kalios c'est avant tout une histoire familiale qui a débuté il y a plus de trois siècles dans le sud du Péloponnèse en Grèce.

Kalios est né de la contraction de la région de Kalamata région emblématique de la production d'huile d'olive grecque et de Lios "soleil." Les oliviers sont, pour certains, vieux de 300 ans et s'expriment dans une terre mondialement reconnue pour la qualité de ses sols et le climat, réputé favorable à la culture des olives.

C'est ainsi qu'est née la Crème d'olives kalamata, une crème très pure où s'exprime tous les arômes de ces olives légendaires. Cette crème a emporté une médaille de bronze au concours général de l'épicerie fine 2015.

C'est aussi ce thé des montagnes, sans théine, récolté à la main puis séché à l'ombre pour garder l'ensemble de ses arômes. Il est composé de feuilles d'une plante rustique nommée Sideris, qui vit à l'état sauvage sur sol rocaillieux.



GROIX ET NATURE



Direction l'île de Groix, Bretagne sud où l'on trouve la dernière conserverie artisanale de poissons encore en activité ! Au programme, des rillettes, soupes et confits élaborés sur l'île à partir de la pêche fraîche locale. Les poissons sont préparés la veille de leur utilisation, mis sous vide puis cuits à la vapeur. Cette méthode de cuisson permet de récupérer les sucs du poisson, ce qui est essentiel pour le goût ! Toutes les recettes sont cuisinées sur l'île sans colorants, sans conservateurs, ni exhausteurs de goût ou épaississants. La conserverie de l'île a été conçue comme un véritable laboratoire du développement durable territorial. Sauvegarder et renouveler avec la culture et le savoir faire des conserveurs, créer des emplois précieux sur l'île, générer au niveau des matières premières une chaîne de valeur ajoutée territoriale, préserver et produire le meilleur de la nature.

Patiemment collectées auprès des habitants et des pêcheurs du cru, les recettes sont produites sur place au plus près des traditions bretonnes, et revisitées avec un soupçon d'originalité. Le résultat est délicieux. Un travail sur le goût remarquable et remarqué ! La conserverie a reçu en 2011 le prix « Coup de Cœur en Bretagne » ! C'est également un coup de cœur de notre part pour des produits extrêmement goûteux, riches en coquillages et en poisson, et pour le travail d'une petite poignée d'hommes et de femmes qui poursuivent avec grand talent la tradition de l'île de Groix !

ARTISAN BISCUITS AND THE FINE CHEESE CO.

Nous réclavons le droit au grignotage gourmand et non pas aux blinis version qui colle, au mauvais pain de mie, aux chips industrielles ou encore à la carotte en bâton!

Nous sommes sauvés grâce à ces crackers de chez Artisans biscuits and the fine cheese co.

La famille Spencer, les créateurs d'Artisan Biscuits, ont voulu à l'arrière de leur magasin de thé, faire des biscuits qu'ils voudraient manger eux-mêmes. Cuisson artisanale et sélection de la meilleure qualité parmi les ingrédients naturels.

The Fine Cheese est, depuis 20 ans, un détaillant et grossiste de fromages artisanaux britanniques avec des recettes originales du 17ème siècle. Ils encouragent et soutiennent ces petits artisans dans leur recherche de la qualité. C'est donc tout naturellement qu'ils ont imaginé des recettes de biscuits pour accompagner ces fromages...

Alors quand les 2 entreprises se regroupent ça donne des petites merveilles "que vous ne trouverez dans aucun supermarché" comme ils se plaisent à nous le faire remarquer...



ASSOCIATION MARRONNAGES ET LE CHOCOLAT YÊRÊ



Association Marronnages et le Chocolat Yêrê

Chocolat Yêrê, qui signifie "véritable". Un chocolat à découvrir de toute urgence. Bienvenue en côte d'Ivoire, au pays du cacao.

C'est ici qu'est fabriqué le chocolat artisanal Yêrê, un chocolat non raffiné, sans ingrédient artificiel, sans lécithine de soja, et sans graisse ajoutée. Cela donne une texture audacieuse, rustique et non industrielle qui révèle les saveurs complexes du cacao. Une expérience gustative rare, au plus proche des arômes naturels du cacao.

En plus d'être bon, ce cacao est issu de la Société Coopérative Équitable du Bandama. Cette petite coopérative d'une cinquantaine de producteurs autour du village de M'Brimbo s'est créée en 2009, avec l'appui d'ONG ivoirienne et française.

Yêrê aide un petit groupes de locaux à acquérir un travail en les initiant à la fabrication artisanale du chocolat.

Amonah franco-ivoirienne et Thomas à l'origine de cette belle initiative se sont inspirés des femmes mexicaines qui fabriquent leur chocolat dans leur cuisine, avec des outils rudimentaires, pour le marché local.

Les chocolats sont originaux, élaborés avec des produits sains, peu sucrés: Disques de chocolat noir, nature, et aromatisés: piment et sel, orange, bergamote, citron jaune, verveine, cannelle, Grand Duc de Toscane (recette du 18ème siècle), etc.

Un régal...

ACUSHLA

Acushla - mot d'origine celtique qui signifie «battement de cœur»...

Le nôtre a chaviré... En nous ne sommes pas les seuls: Une flopée de médailles à travers le monde, ainsi qu'une médaille d'Or au Mondial de l'Huile d'Olive à Cannes ont récompensé cette huile exceptionnelle.

Cette huile d'olive extra vierge a une faible acidité de 0,1% et provient de l'agriculture biologique. Elle est extraite de variétés d'oliviers typiques de la région de Vila Flor au Portugal dans l'Alto Douro, Appellation d'Origine Protégée Trás-os-Montes. La Quinta do Prado - avec ses 14 hectares d'oliviers centenaires et 200 hectares de jeunes oliviers, compte environ 70 000 pieds et s'apprête à devenir la plus grande zone de production biologique de cette région.

Une douce tentation pour cet or jaune de haute volée...



RAMON PENA



Lorsque l'on ouvre une boîte de sardines Ramon Peña, c'est une petite fenêtre sur l'océan qui s'invite chez vous.

En 1920, José Peña Oubiña crée à Cambados, en Galice, une petite usine de conserves de poissons et de fruits de mer. Sa philosophie de recherche de qualité maximale lui ouvre la voie du succès. Trois générations plus tard, Ramon Peña perpétue la tradition. Pêchées dans les estuaires galiciens, en Atlantique et en Méditerranée, ces petites sardines sont légèrement grillées avant d'être nappées d'huile d'olive et mises en boîte manuellement. Des experts accompagnent les acheteurs et les marins qui connaissent les meilleurs lieux de pêche et les ports où trouver les plus beaux produits qui, pour certains, sortent en édition limitée.

Un concentré de goûts et d'oméga 3, à déguster sans modération...

AIX&TERRA

Situé au cœur d'Aix-en-Provence, Aix & terra célèbre les produits traditionnels issus des terroirs provençaux.. Chaque produit est une création originale, née d'une envie, d'une rencontre avec un artisan ou d'un coup de cœur pour une production locale. Et cela donne des recettes uniques en leur genre, inspirées par la beauté des cultures agricoles, des savoir-faire culinaires et de l'art de vivre en Provence. Sans colorant ni conservateur, les recettes sont élaborées à la main, au chaudron.

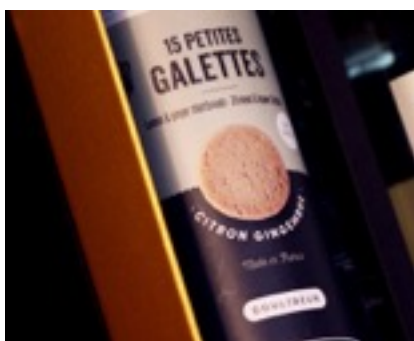
Parmi les produits, Le chef étoilé Julien Allano a créé pour la marque des saveurs étonnantes, un Ketchup Carotte Made in Drôme légèrement fumé qui dépote ou encore un caramel élaboré avec du sucre et du vinaigre balsamique, relevé de graines d'anis vert cultivées en Provence, de baies roses, de cumin et de curry.

La prestigieuse chocolaterie Valrhona est aussi de la partie avec sa recette de crème de chocolat, marrons glacé d'Ardèche relevée d'une pointe de vanille de Madagascar. Une alliance voluptueuse où le goût intense du chocolat rencontre les parfums suaves et fondants du marron glacé.

Que du bonheur...



GOULIBEUR



Depuis plus de 38 ans, Brigitte s'attelle à perpétuer les traditions d'hier en reprenant les recettes mythiques de sa grand-mère.

Avec des ingrédients simples et naturels sans aucun conservateur ni colorant, ses galettes pur beurre sont la signature d'un savoir-faire artisanal unique.

Ses biscuits sont de douces rêveries. Concentré de zeste de citron de Sicile, de pâte sablée et de gingembre ou encore ceux faits à base de cacao extra-brut nous ont enchantés.

Comme un retour en enfance...

LE MOULIN DU CALANQUET



Installés depuis 5 générations à St Rémy de Provence au milieu des Alpilles, Anne et son frère Gilles Brun ont relancé en créant le moulin du Calanquet, une activité oléicole éteinte depuis plus de 40 ans.

Ils ont replanté 10000 oliviers sur la propriété familiale et fabriquent de l'huile d'olive issue des variétés traditionnelles cultivées dans la vallée des Baux : l'aglandau, la salonenque, la grossane, la picholine, la verdale et la bouteillan.

A cela, il faut ajouter une large gamme de produits gastronomiques réalisés avec des matières premières naturelles et de qualité : tapenades, biscuits apéritifs, ratatouille, confitures.... Avec passion et persévérance, ils sont parvenus à des produits de très haute qualité devenant en quelques années une référence. Le moulin a reçu 3 médailles d'or : deux médailles d'or au Concours général agricole de Paris et une médaille d'or au Concours des huiles d'olive PACA. Les confitures sont réalisées en collaboration avec le célèbre chef étoilé Dominique Gauthier.

Extraordinaires et très originales la confiture olive gingembre, la confiture d'abricots vanille de Madagascar ou encore la sauce citron caviar... Finesse et saveurs garanties...

LAKRIDS

Une île du Danemark de 43 000 habitants, située dans la mer Baltique au sud-ouest du Danemark. Une petite fabrique artisanale.

Bienvenue chez Johan Bülow et sa réglisse gastronomique haut de gamme. Une réglisse 100% naturelle et sans gluten. Inventé en Islande, Johan Bülow a réinventé ce type de bonbon en associant sa réglisse à un chocolat belge spécialement préparé pour lui. Et ça donne des déclinaisons aux saveurs étonnantes. Réglisse au gingembre, réglisse pimentée, réglisse café- chocolat noir ou encore réglisse Chocolat blanc-fruits de la passion, des saveurs pour tous les goûts, des saveurs uniques audacieuses et réussies, addiction garantie! Un vrai délice!



Infos&Commandes : www.isawineparis.com / mail : contact@isawineparis.com / Tel : 06 63 75 23 91