

## Arômes

L'aromatique est entrée dans les mœurs des nouvelles générations de Chefs inventifs qui sont devenus de véritables explorateurs du goût. Dès le début des années 80, Soripa Gastronomie propose ces nouveaux outils aux restaurateurs pour qu'ils expriment une nouvelle cuisine. Mais les tabous commencent seulement à tomber. Il aura fallu 20 ans pour amorcer une véritable révolution. Pourtant, depuis très longtemps nos mets sont parfumés d'arômes alimentaires comme les eaux de rose ou de fleurs d'oranger...

Soripa Gastronomie élabore des arômes sous différentes formes : liquide, pâte, poudre, soluble dans l'eau ou la matière grasse. Il s'agit de complexes aromatiques similaires aux parfums cosmétiques. Mais ils résistent à une cuisson pour l'aromatisation d'un plat, à une congélation pour la confection d'une glace ou encore à une émulsion huileuse ou aqueuse. « La philosophie de l'arôme en cuisine est très éloignée de celle de l'industrie, il ne s'agit pas de corriger un mauvais goût ou d'en apporter un autre pour compenser l'absence de matières nobles ». Pour Michel-André, l'arôme est ludique, il apporte du plaisir à la dégustation, en évoquant par les papilles de nouvelles sensations.



■ **Les « Saveurs »** : La première gamme aromatique liquide avec des valeurs sûres qui ont fait leurs preuves depuis des années

comme Truffe, Morille, Vanille, Homard, Rose, Bergamote, Café... Et d'autres qui apparaissent en fonction des tendances du moment : Griotte, Jasmin, Pomme Verte, Mirabelle, Violette, Cacao, Pruneau... La majeure partie de ces arômes est fabriquée dans le laboratoire de l'entreprise, le reste avec l'aide des aromaticiens les plus réputés de l'aromatique alimentaire. Michel-André Mirebeau, à l'instar des nez de la parfumerie, est un palais à l'affût permanent de nouvelles saveurs. Il met un point d'honneur à proposer des produits toujours innovants. Ainsi, les Chefs peuvent trouver : Marron glacé, Cardamome, Américano, Bonbon acidulé, Géranium...



■ **Les « Spray Saveurs »** : utilisés en fin de cuisson, ces arômes vaporisables apportent une touche finale originale aux plats. « Imaginez une effluve de truffe qui

flotte au-dessus de votre assiette quand le serveur retire la cloche : beau préliminaire avant de déguster ! », en complément des Saveurs, on trouve : Courge d'été, Bouquet Provençal, Orchidée, Cactus, Biscuit...

■ **La gamme « Gem Saveurs »** : Dernier joyau qui illustre l'esprit toujours créatif de Soripa Gastronomie. Plusieurs années de recherche ont permis d'innover une fois de plus dans la forme et le mode d'utilisation de l'arôme. Il s'agit d'une préparation déshydratée, comprimée sous forme de petites pierres taillées. Le dosage est facilité et l'arôme se diffuse lentement pendant la préparation. Parmi les goûts disponibles, on retrouve aussi bien une base de fonds de sauces, qu'une épice, un assaisonnement ou un arôme.



## Condiments

Les condiments font partie de nos traditions culinaires et font appel à tous les sens gustatifs : acide, amer, sucré et salé.

■ **Les Huiles Aromatisées « Savorettes »** : Une alternative originale pour assaisonner les plats chauds ou froids. Elles peuvent

s'employer dans les marinades, sauces émulsionnées ou non, en assaisonnement de légumes ou pâtes, aromatisation de jus, salades de fruits et de nombreux autres plats. La gamme se décline dans plus de 20 parfums dont Truffe, Safran, Crustacés, Fumée, Orange Sanguine...

■ **Les vinaigres** : Qu'ils soient délicats ou robustes, ils se déclinent en une multitude d'origines et une grande variété de parfums pour rehausser la saveur des plats mijotés, de sauces voire de desserts ou de fruits.

■ **Les vinaigres fins** : Balsamique de Modène, Banyuls, Cognac, Cidre de Normandie, Reims, Reims au Champagne, Canne à Sucre, Hydromel, Malt, Vieille Réserve, Riz Blanc et Noir, Cépages : Merlot, Sauvignon ou Cabernet...

■ **Les Vinaigres Saveurs** : alliance de vinaigre fin et d'extraits aromatiques naturels, ils participent à la réussite de marinades, assaisonnements et déglacages. Comprenant plus de 30 saveurs dont l'incontournable Framboise et le fameux Vinaigre de Reims au Jus de Truffe, ainsi que Cassis, Poire Williams, Figue, Mangue, Noix, Vanille, Orgeat...

■ **Les Moutardes Beumes** : Rabelais décrivait la moutarde comme « le beume naturel et restaurant de l'andouille ». Soripa Gastronomie propose une dizaine de ces moutardes douces et aromatisées, surnommées « Beumes », qui peuvent accompagner les plats les plus divers. Laissez-vous surprendre par le Beume de Casanova au nom évocateur qui allie le gingembre et le cacao, le Beume des Capucins au raifort vert ou encore la croquante « Violine de Gretz ».

■ **Les Pâtes aromatisées et colorées** : une gamme unique offrant un vrai parfum associé à une couleur agréable pour des assiettes enjouées. Les « Tagelles » reprennent la forme de tagliatelles larges, les « Flavorettes » forment des volutes frisées et les « Pépites » des petits grains allongés. Chacune de ces formes apporte un plaisir différent au palais avec des saveurs singulières telles que Citron, Curry, Pistou, Fruits Rouges, Encre de Seiche...

■ **Les « Secrets de Marmite »** sont des préparations pour corser les fonds, sauces, fumets et courts-bouillons. « Il ne s'agit pas de proposer des fonds tout prêt à nos Chefs, seulement une aide culinaire pour finir une sauce ou un jus ».

Et bien d'autres spécialités, qui sont mises au point dans le laboratoire de recherche et développement dont Michel-André est très fier : « Nous n'avons aucune limite. Nous avons des matériels que nous concevons ou transformons nous-mêmes pour tester soit des goûts, soit des textures. Mais surtout, nous n'avons aucun a priori ».

### Défenseurs du « French Spirit »

