

« Think Different »



"Des projets toujours un peu fous"



Lorsque la troisième génération reprend la tête de l'entreprise en 1997, elle en profite pour changer sa dénomination en Soripa Gastronomie. L'entreprise accède à un véritable statut d'artisan de l'art culinaire. Son objectif : dépasser en permanence les limites de la création. « Nous sommes à l'épicerie fine ce qu'Apple est à l'informatique », sourit-il. Le laboratoire a quitté la cafétéria pour devenir un véritable lieu de fabrication des idées les plus folles de Michel-André qui place son métier à la frontière de la science et de la gastronomie. « J'ai toujours eu l'âme d'un petit chimiste », raconte ce passionné. Il s'inspire d'ailleurs de la gastronomie moléculaire, une discipline qui permet d'oser des alliances de consistances et de saveurs inimaginables il y a quelques années, comme les spaghetti de parmesan ou le sorbet pailleté de foie gras...

La maison produit désormais trois gammes phares : épices, arômes et condiments. Elles s'adressent bien sûr aux restaurateurs, mais aussi aux magasins d'épicerie fine. Toujours à la recherche de nouvelles sources d'épices, les dirigeants de Soripa Gastronomie, peuvent passer plusieurs mois à trouver une épice rare réclamée par un Chef ou un distributeur.

Car, ils restent à l'écoute de ceux qui utilisent leurs produits. « Les nouveaux Chefs sont très curieux et demandeurs de conseils, mais nous ne donnons jamais de recettes précises, car le vrai plaisir consiste à faire des essais, assortir les épices et les marier de façon à donner une touche personnelle à une cuisine de passionné ». Avec les arômes en spray, Soripa Gastronomie a surpris certains chefs. « Nous en avons fait rêver beaucoup d'autres », affirme Michel-André qui garde dans ses cartons des projets toujours un peu fous. Les prochaines nouveautés : des vinaigres sucrés aux couleurs fluorescentes.

Le tout dans un esprit ludique et toujours artisanal, garant d'une qualité rare et originale. Et parce que la curiosité est pour eux comme une seconde nature, lorsque Christine et Michel-André essaient un nouveau restaurant, ils choisissent avant tout les plats qu'ils ne connaissent pas... Toujours attachés aux traditions, ils ne cesseront pas de rechercher et proposer des nouveautés.

Afin de différencier ses gammes de produits et les marchés auxquelles ils s'adressent, Michel-André a créé plusieurs marques associées à des conditionnements spécifiques. Ainsi les laboratoires fabriquent pour Soripa Gastronomie, mais aussi pour Traditions Culinaires d'Ile-de-France, Auberge de la Gourmandie, La Maison des Épices, Le Comptoir des Pâtes, Les Saveurs de l'Olivaie, Auberge de la Gourmandie, Toomai Fine Foods... Et d'autres marques de distributeurs spécialisés dans les produits d'exception.

« La Gastronomie n'est pas monolithique, nous préférons parler de gastronomies au pluriel. Chacun trouvera du plaisir, son plaisir, avec des saveurs franches ou plus subtiles, avec des recettes d'antan ou des harmonies nouvelles. La cuisine est avant tout un métier de création et de passion, à nous d'inventer les outils... »



SORIPA GASTRONOMIE

Route de Presles-en-Brie - Zone Industrielle - 77220 Gretz Armainvilliers - France
Tel. 33 (0) 164 072 677 - Fax 33 (0) 164 071 045
e-mail: info@soripa.fr - www.soripa.fr

Adresse géopostale : BP70031 Gretz Armainvilliers - 77223 Tournan cedex

Société Anonyme au capital de 345 000 € - Siret 582 088 811 00044 - NAF 513W
TVA C.E. FR 83582088811 - CNUF 47154 - EMB 77215A - Licences douanes : IN627002 - UT627004
Agrément C.E.E. F - 77215.04 - Enregistrement U.S. FDA N° 11876487752



Toutes les marques citées sont des marques déposées par leurs propriétaires respectifs