



La pâtisserie bio



La pâtisserie bio

La pâtisserie bio

La pâtisserie bio



La pâtisserie bio

Par Eric Verger





L'esprit Parfums Gourmands

Parfums Gourmands innove dans la création pâtissière, un savoir faire pratiqué depuis 15 ans par notre chef « Eric Verger ».

Des prestations pour les professionnels et particuliers :

- ▶ Restaurants/brasseries - des desserts prêts à dresser
- ▶ Salons de thé - des pâtisseries aux parfums des thés vendus
- ▶ Epicerie fines - des pièces de voyage originales, des tartes/gâteaux vendus en boutique
- ▶ Traiteurs - des pièces cocktails savoureuses, des desserts à l'assiette ...
- ▶ Hotellerie - petit-déjeuner, instant thé, room service ...
- ▶ Particuliers - des pièces montées ou wedding cake décorés sur un thème défini



Une pâtisserie qui s'exprime différemment

Eric Verger, par sa curiosité naturelle, est toujours aux aguets pour dénicher l'élément qui fera la différence du goût. Tout commence par la fraîcheur des aliments mais aussi des exigences personnelles liées à ses valeurs :

- ▶ des ingrédients issus de l'agriculture biologique (valeurs gustatives supérieures)
- ▶ une grande variété de produits issus du commerce équitable
- ▶ priorité aux producteurs de nos régions
- ▶ sélection de récoltes exceptionnelles (pistache de Grèce, Myrtille du Vercors, Noix de Grenoble ...)
- ▶ une gamme de pièces créatives agréablement surprenantes
- ▶ des conditions de commande souples (pas de minimum de commande ...)
- ▶ l'avantage de pièces sur-mesure (des gâteaux à l'image de vos besoins)
- ▶ des tarifs avantageux

Les pièces de voyage désignent les pâtisseries qui s'apprécient en marchant.





L'esprit Parfums Gourmands

Une méthode de travail personnelle

Ce jeune chef pâtissier maîtrise le savoir-faire de la pâtisserie traditionnelle. Mais c'est également un créatif. A travers son expérience, il a développé son propre style : des formes innovantes aux textures allégées et une pointe d'audace dans ses associations de goût.

La bonne pâtisserie commence par **de bons produits**

Une pâtisserie ne se mange pas par faim mais uniquement par gourmandise.

Créons l'envie ...

Esprit « Pièces de voyage »

Kouign-amann à la framboise pépin

Cake à la mirabelle,

Madeleine au thé vert

Brownie à l'eau de verveine



ETONNER SURPRENDRE VALORISER AIGUISER LA CURIOSITE



L'esprit Parfums Gourmands

Les recettes traditionnelles prennent un coup de jeune !

Recette classique

Pâte feuilletée

Crème pâtissière à la vanille

Glaçage

Prenons l'exemple du Millefeuille;
quoi de plus classique ?

Recette Parfums Gourmands

Pâte feuilletée caramélisée (plus croquante et croustillante)

Crème pâtissière à la vanille Bourbon et thé blanc, montée en mousseline (plus légère)

Feuilleté très fin de nougatine à l'amande au centre du gâteau



Pour un Saint-Honoré, nous privilégions une feuillantine plutôt qu'une pâte feuilletée, une chantilly vanille Bourbon à l'eau de cassis et une forme inattendue.

Les classiques peuvent encore surprendre



Pourquoi les produits bio ?

Notre recherche du produit fait la différence gustative. Elle passe par une excellente connaissance des produits de la terre. Les aliments issus de l'agriculture biologique deviennent inévitables : les fruits mûrissent dans un élément naturel, prennent le temps pour se gorger d'eau et développer un parfum puissant. L'absence d'engrais, bénéfique pour la santé, est un avantage supplémentaire.



et le commerce équitable ?

Dans notre recherche, certains saveurs également bio comme le chocolat, les épices, n'ont pas leur équivalent dans nos régions. Il serait dommage de s'en priver.

Les collectivités agricoles créées par des organismes tel qu'Alter éco permettent à une population de vivre dans des conditions décentes. Malgré un tarif plus élevé, notre éthique nous impose de privilégier ces produits.



Au coeur du produit

De l'idée à la réalisation ... le sur-mesure

Restaurant, métier de bouche ou prestataire événementiel, nous sommes là pour développer votre identité gourmande



Parfums Gourmands, c'est aussi réaliser vos idées, créer l'identité d'une marque ou d'une société à partir d'une pâtisserie ou d'une association de saveurs.

Une demande spécifique autour du goût? Un besoin précis? Nous créerons pour vous *la pièce unique*.

Soyons original, soyons gourmand !

Ils nous l'on demandé

Tatin de cerise au basilic «grand vert»

Bavarois à l'orange safranée et menthe poivrée

Mini pomme d'Amour, mandarine et Ylang Ylang



Vous distribuez une épice ?
Une huile essentielle comestible ?
Nous avons déjà la recette pour l'associer.



Sucette de chocolat blanc et caramel salé, pépites de noisettes caramélisées



Feuillantine pistache et chocolat blanc



Croquant de chocolat aux marrons



Tartelette citron à l'huile essentielle de combava



Dôme Chocolat Passion



Pain de Gènes choco au cassis sur lit de chocolat blanc



Tartelette multifruits de saison



Carré de coco au chocolat et orange



Tarte tatin mandarine



Pavé Chocolat/Marrons



Une rencontre atypique

Parfums Gourmands est né de la rencontre de deux professionnels : François Furlan, chef cuisinier et créateur du traiteur haut de gamme L'instant Culinaire et Eric Verger, chef pâtissier, lauréat de plusieurs concours.

Eric VERGER, expérimente le monde sucré depuis pratiquement 30 ans. Sa curiosité et son sens de la création l'ont amené à remporter différents concours comme le prix de l'originalité et dégustation à Angoulême, de la présentation et dégustation pour le chocolat Romorantin, les toques d'or de la pâtisserie et le concours gastronomique de Meaux pendant 2 années consécutives... Chef pâtissier pour des traiteurs de renom, son esprit innovateur redessine les créations gourmandes d'aujourd'hui.



François FURLAN est un épicurien, passionné de gastronomie, en recherche permanente de bons produits bio ou issus du commerce équitable. De formation commerciale, il stoppe tout pour se consacrer à sa passion de la cuisine et à ses valeurs de vie : préserver la planète pour mieux vivre. Créateur de l'Instant Culinaire, il associe son expérience dans la quête du goût authentique.



Privilégier la sous-traitance

Un point essentiel, trouver le bon partenaire

Faire appel à un prestataire pour sous-traiter présente bien des avantages. Les multiples responsabilités, tant financières que personnelles, sont parfois difficiles à assumer dans une petite entreprise.

Commander chez Parfums Gourmands, c'est n'assumer que les avantages

- « aucun local à charge pour la fabrication
- « pas de personnel de service
- « un conseiller pour vous accompagner et renforcer vos propositions
- « un stock marchandise optimisé
- « délégation des contraintes d'hygiène à respecter



Un travail d'équipe

Créer de nouvelles pâtisseries nécessite du temps et de la patience. Découvrez les différentes étapes entre la création d'un nouveau gâteau et sa sortie dans nos catalogues.

A travers le travail d'une équipe, la nouvelle pièce gourmande prendra sa saveur définitive.



1. De la nouvelle idée sera rédigée la recette
2. Réalisation de la pâtisserie
3. Dégustation des chefs
4. Nouvelle préparation à partir des commentaires de nos chefs
5. Dégustation avec toute l'équipe
6. Dernier ajustement avant la sortie définitive

C'est ainsi que chaque personne, avec sa différence, contribuera à réaliser les meilleurs pâtisseries.



L'assurance d'un service efficace

Nous vous assurons d'être un allié fidèle au quotidien :
une facilité de commande et un approvisionnement rapide.



- un seul interlocuteur
- une flotte de véhicules, jumelée avec celles du traiteur L'instant Culinaire, pour desservir rapidement toute l'île de France.
- possibilité de packaging personnalisé



Commandez

Un service fiable

Réceptionnez

Consommez

