

n°240

JANVIER/FÉVRIER 2024

CAPS

LE MAGAZINE DES COMMERCE ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ

LE CITRON : AGRUME PHARE DE LA SAISON

ACTUALITÉS

Dossier Spécial
déchets/emballages

CONCOURS

Générations Primeurs
Les jeunes pousses

INTERVIEW

Le Relais du Fruit

ABONNEZ-VOUS! 50 € PAR AN

 Saveurs
Commerce



La sauce vierge Dîner à l'Elysée est le fruit d'une collaboration entre la manufacture **Aix&Terra** et les Cuisines du palais de l'Elysée. Cette sauce met à l'honneur les saveurs de Provence : l'amande récoltée dans la Drôme, le citron confit par la manufacture, la figue et l'abricot, le tout macéré dans une huile d'olive de la Drôme, accompagné de tomate séchée, oignons et basilic frais. Cette recette 100 % artisanale se marie avec le poisson, la volaille, une salade ou des œufs et même du fromage de chèvre. Deux cuillères à café suffisent pour sublimer une assiette en mélangeant bien avant de se servir.

aixeterra.com



Trait tartine réinvente le contenant pour sublimer le contenu. Trait Tartine est une collection de caramels au beurre salé présentée en tubes de 70 g ; un format pratique et adapté pour napper ses tartines sans couteau et sans en perdre la moindre goutte ! Fabriqués à Saint-Malo à partir de produits locaux, ces caramels se déclinent en 12 parfums différents (nature, café, noix de coco, orange Grand Marnier, passion...) pour permettre aux gourmands de varier les plaisirs tout en maîtrisant parfaitement la quantité de caramel sur leur tartine. Les tubes en aluminium recyclé sont recyclables et contiennent la juste dose, ni trop ni trop peu ! trait-tartine.com

Le Domaine Jolibois dans la Vallée des Baux de Provence, fort de ses 240 ha d'oliviers et de ses 5 variétés d'olive (Grossane, Picholine, Aglandau, Salonenque, Verdale) produit des huiles d'olive grands crus, certifiées bio et bénéficiant de l'AOP Vallée des Baux de Provence. L'huile d'olive AOP Fruité vert issue des cinq variétés d'olive du domaine, se distingue par sa fraîcheur et son bouquet d'arômes délicats ; l'huile d'olive AOP Olive mûrée, douce et intense, se caractérise par des saveurs d'olives confites. Le domaine produit également trois huiles d'olive monovariétales : Grossane, Picholine et Aglandau. Toutes sont présentées dans d'élégants flacons en verre teinté et coffrets dessinés par l'Agence S de design. domaine-jolibois.com



© Mathias del Cistia

Mange tes graines propose deux nouveaux toppings : « La vie en rose » composé d'un mélange de graines enrobé d'une compotée de betterave, de chips de betterave crue déshydratée et de baies roses au petit goût sucré. Ce topping salé se marie à merveille avec l'avocat, accompagne les salades, les soupes, fromages et poissons. Côté sucré, le topping Chocovore, à savourer sur les yaourts, compotes et salades de fruits, met en scène un mélange de graines sucré à la compote de pomme maison, des éclats de chocolat noir (bio 60 % de cacao), des noisettes grillées et la fève tonka. Ces recettes sont élaborées en petite quantité à partir de produits frais et naturels. mangetesgraines.fr



Maison TB innove avec ses caramels beurre salé aux champignons, confectionnés en Bourgogne, avec de la crème, du beurre et du sucre de canne bio. Totalement inédite, la collection comprend cinq références à tartiner ou à cuisiner : un caramel aux girolles, vif et intense en bouche ; un caramel aux morilles, réconfortant et gourmand ; un caramel à la truffe d'été, raffiné avec de petits morceaux de truffe ; un caramel aux cèpes, aux saveurs caractéristiques du roi des forêts et enfin un caramel aux trompettes de la mort, doux et équilibré. Tous se dégustent sur une tartine et donnent du relief aux plats qu'il s'agisse de desserts, de viandes ou de fromages.

epiceriemaisonTB.com



La Cancalaise marie dans ses soupes, poisson et légumes. Dans son atelier de Cancale, la conserverie élabore plusieurs soupes de poissons et crustacés et compose aussi de nouvelles recettes, riches en légumes : une soupe de moules aux légumes (récoltées dans ses propres élevages en Bretagne et Loire-Atlantique) ainsi que deux soupes à la crème d'Isigny AOP : la première allie filet de merlu blanc et patate douce, la seconde, filet de lieu noir et potimarron. Des recettes crémeuses et gourmandes, comme à la maison, pour régaler toute la famille. Deux nouveautés dans la gamme des rillettes : les rillettes de Saint Jacques aux agrumes et les rillettes de truite fumée au yuzu. lacancalaise.fr