



DOSSIER DE PRESSE

www.desepicesamaguise.com

Epicez-vous la vie !

Les épices nous mènent au coeur d'un monde « à façonner selon nos envies » où le **végétal** (racines, écorces, graines, fleurs, feuilles, fruits) s'épanouit et susurre ses savoureux ou ultimes secrets. **Une magie qui initie les sens** : couleurs, odeurs, textures et sonorités d'un plat mijoté; **attendrit le corps** et **charme** également l'esprit.

Ce qui se mange, la peau y goûte et l'esprit le dévore.
C'est **l'épicentre du bonheur**.

« **Des épices à ma guise** » fait la part belle aux épices des quatre coins du monde. L'idée ? **Proposer des épices rares et parfumées brutes ou fraîchement moulues, conditionnées à façon « à votre guise » : vrac, tubes, flacons, pots ET des produits qui émoustillent la curiosité et donnent du piquant au quotidien.**








« Un artiste ne réinvente pas les couleurs, il utilise sa palette à sa façon pour donner à son art ce cachet particulier qui le rend unique. Ma motivation est là. « Des épices à ma guise » donne à chacun, amateur ou connaisseur, la possibilité d'ajouter son propre grain de sel en utilisant des produits purs, non transformés, gorgés de parfums et de saveurs.»

Sylvie Jobbin- Le Moal, explorateur de saveurs

L'idée « des produits à ma guise... »

« Des épices à ma guise » est fait la part belle aux épices des quatre coins du monde pour le plus pur plaisir des papilles ! Sylvie ne transige pas.
Ce sera du goût, de la qualité ou cela ne sera pas !

Les trésors de Sylvie donnent l'eau à la bouche ou aguichent notre esprit créatif :

-  Magnifier un plat...avec la fève de Tonka !
-  Choisir « son » poivre, parmi des saveurs rares et inattendues...
-  Cuisiner avec les huiles essentielles, mettez-vous au parfum !
-  Découvrir les épices de la cuisine médiévale.
-  Préparer un cocktail avec ou sans alcool, en 2 temps 3 mouvements, c'est possible !
-  Mon huile : à la fois délicieuse au goût et savoureuse sur la peau...
-  Se laisser séduire par la sensualité de la Vanille (animale, douce, florale, fendue....)

Un concept nourrit par...

-  Un site de vente en ligne
www.desepicesamaguise.com
-  **Une boutique animée à Ancenis**
(ouverture prévue le mardi 13 avril 2010) :
Des épices à ma guise 27, rue Saint-Michel - 44150 Ancenis
-  Une offre destinée aux **professionnels** des métiers de bouche, du bien-être et de la décoration.
-  Des événements et ateliers ludiques
B to C et B to B

Un nouveau métier : Explorateur de saveurs

Les produits authentiques, Sylvie connaît bien. Sa famille fabrique son vin, son huile d'olive, ses herbes de Provence. Lors de ses voyages en Inde, à Bombay et dans la région du Kerala, elle **découvre, goûte, apprend, expérimente, teste, cuisine** les épices sous toutes leurs formes. C'est un coup de foudre, une révélation pour cette cadre du secteur informatique.

Elle décide de créer sa propre entreprise « Des épices à ma guise ». Avant de créer sa SARL, elle passe d'abord par la case auto-entrepreneur, transition douce pour passer un cap. Ses ingrédients fétiches ? Son **envie de partage, sa soif de découverte, son enthousiasme communicatif**. Elle entraîne dans son sillage des producteurs passionnés et passionnants et instaure des relations riches et durables. Les coups de cœur de Sylvie sont des petites victoires.



Le site www.desepicesamaguisse.com



« Des épices, à **manger**, à **croquer** ou à **boire** et des produits originaux pour la peau, le corps ou la cuisine ! »

Principe :

On choisit son (ses) épice(s) et son (leur) conditionnement(s) : vrac, pot, tube, flacon ou, on craque pour autre chose !



Services et privilèges :

Les clients sont invités à partager l'univers de Sylvie, chaleureux, accueillant et convivial. **Chaque commande est traitée rapidement et avec le plus soin.** Sylvie a pris le parti d'informer les meilleurs clients personnellement et discrètement.

En guise de remerciement pour leur fidélité, ils sont conviés à un événement gourmand, par exemple, un atelier animé par un chef...

Petits prix :

Des produits accessibles et une rubrique dédiée **aux prix doux**.



Partenariat et partage :

Les producteurs sont au coeur de l'idée «Des épices à ma guise». Sylvie est fière de les accueillir en tant que partenaires. **Ce qui lui a plu ? La vocation, la générosité de ces professionnels, profondément respectueux de leurs produits.**

De belles rencontres relatées sur le site dans une rubrique spécifique.



L'offre dédiée aux professionnels

Restaurateurs

Quelle est leur marque gustative et olfactive ? Nous les aidons à concevoir **un projet gustatif et olfactif exclusif** : mélanges d'épices, huiles culinaires, ou parfums d'intérieur. **Les produits sont conditionnés et/ou personnalisés « à leur guise »** pour faciliter leur usage professionnel (en pot PET, en sachet aluminium hermétique...) afin qu'ils restent inoubliables.

Epicerie fines

Comment se différencier ? Etre innovant ? Savoir appréhender les tendances ? Notre équipe déniche pour ces professionnels les produits rares, les saveurs inédites, inspirés de leur univers et en adéquation avec la philosophie de leur entreprise. Ils sont «coachés».

Nous créons également des assortiments, des compositions, des mélanges... exclusifs !

Salons de beauté et de bien-être

Amincissement, bien-être, relaxation, drainage, selon leur spécialité... nous développons avec eux et pour eux une **gamme complète de soins** beauté confectionnés à partir d'ingrédients naturels (toutes nos huiles sont pures et 100% naturelles).

Boutiques de déco

Traditionnels, design, parfois étonnants, toujours authentiques, nos articles sont fabriqués par des artisans de Madagascar et du Maroc. Des objets « coups de foudre » à découvrir.

Les événements & ateliers

B to B et B to C...

Voici, en «amuse-bouches», un aperçu des ateliers proposés.

Ces ateliers sont ouverts au grand public et aux entreprises qui souhaitent organiser des événements «incentive» épicés !

Chaque intervenant, expert dans son domaine, partage avec bonheur et générosité ses connaissances.

Cours de cuisine :

dans une cuisine professionnelle, sous la houlette d'un chef expérimenté. Rien ne vaut l'exercice pratique et l'œil du chef ! Méthodes, conseils, astuces et «mains dans la pâte».

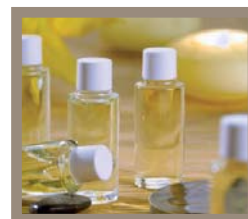
Destiné aux amateurs et aux perfectionnistes !



Les huiles essentielles :

comprendre leurs vertus et bien utiliser : aromathérapie, mélanges cosmétiques, gastronomie. L'essentiel des fleurs et des plantes !

Destiné aux novices, aux curieux, aux avertis...



Découvrir la médecine traditionnelle chinoise :

quelles sont les bases ? Quelles sont les vertus des plantes ? Comment être à l'écoute de son corps ? Apprentissage à travers le massage et l'art culinaire.

Destiné à tous ceux qui souhaitent vivre zen (ou plus zen).



Introduction à l'ayurveda :

quelle est votre Prakriti ? Comment appréhender les plantes et les épices ayurvédiques ? Comment rééquilibrer son corps ? Des réponses côté cuisine (boissons, plats) et des conseils de massage.

Destiné aux inconditionnels, amateurs ou passionnés.



Tout l'Art des cocktails :

épices, herbes, fleurs, jus, sirops, des ingrédients indispensables à maîtriser pour réaliser des cocktails magiques et inoubliables.

Destiné aux «agités» du shaker et à tous les autres !



La Boutique « Des épices à ma guise » à Ancenis...

À Ancenis, c'est au coeur d'une ancienne mercerie que le voyage des sens aux pays des épices commence...

Délicatesse & raffinement, insolite & inédit, beau, bon & savoureux, bonne humeur et convivialité se croisent et se bonifient au sein de ce lieu qui a gardé son âme et tout son charme !

Sous les yeux des chalands, Sylvie va « travailler » ses épices, les griller, les torréfier, les moudre. Au programme également, des animations hautes en couleurs tous les jeudis sur inscription (participation de 10 euros).

Des épices à ma guise
27 rue St Michel - 44150 Ancenis

