

BOCALERIE DES GOURMETS

Tartinables

bocaleriedesgourmets.fr

Contact

M. Rémi Joannard

remi@bocaleriedesgourmets.fr

+33 6 86 55 52 24



L'entreprise

Créer des recettes naturelles qui se concentrent sur l'essentiel

Notre conserverie ne cuisine que des légumes frais cultivés en agriculture biologique. Nos produits originaux et gourmands sont fabriqués avec le minimum d'ingrédients : un légume de saison, qui représente 75 à 95 % de la recette, un ingrédient surprenant pour exciter les papilles, de l'huile pour des textures onctueuses et une pointe de sel pour l'assaisonnement. Et c'est tout ! Nous n'utilisons pas d'agents texturants, d'arômes ou d'autres artifices dans nos recettes.

Susciter la découverte

Nos recettes font appel à des épices, des herbes aromatiques, des fruits ou encore des céréales souvent méconnus et peu associés à des légumes. Notre objectif est de créer des combinaisons insolites dans des recettes étonnantes, gourmandes et saines pour le plaisir de tous les gastronomes. Nous avons plaisir à découvrir et à faire découvrir de nouvelles saveurs qui stimulent notre imagination et notre créativité.

PORTRAIT CHEF D'ENTREPRISE

Après des expériences dans de grands groupes internationaux, nous avons souhaité nous épanouir dans un projet qui nous ressemble. C'est ainsi qu'est née la « Bocalerie », conserverie artisanale et familiale située à Fareins dans l'Ain.

Nous aimons l'apéritif, un moment de partage, festif et convivial. Nous aimons aussi la gastronomie et sommes convaincus que notre alimentation joue un rôle prépondérant sur notre santé.

Producteur Artisan de qualité, membre du Collège Culinaire de France, notre volonté est de sublimer le végétal et d'offrir des produits de grande qualité pour un apéritif gastronomique avec nos savoureuses recettes de légumes à tartiner ! La création de nos recettes s'appuie sur notre goût de la découverte, nos voyages, notre curiosité pour les ingrédients insolites ou méconnus.

TERRITOIRE

Privilégier le local

Nos approvisionnements sont réalisés au plus proche du lieu de fabrication, auprès de producteurs engagés, dans une démarche de filière courte.

Nos bocaux sont fabriqués à partir de légumes locaux, frais et de saison, cultivés en agriculture biologique, à proximité du lieu de transformation (30 km maximum à date) et approvisionnés auprès de maraîchers partenaires locaux situés dans l'Ain, le Rhône, l'Isère et la Saône-et-Loire. Nous appartenons à Saveurs de l'Ain, label départemental valorisant le patrimoine culinaire du département et sa place de grande destination gourmande.

Pour les autres ingrédients, notre philosophie et notre exigence restent les mêmes. Nous privilégions le local et le Fabriqué en France à chaque fois que cela est possible. C'est également le cas pour tous nos emballages.



BOCALERIE DES GOURMETS

Tartinables

bocaleriedesgourmets.fr

Contact

M. Rémi Joannard

remi@bocaleriedesgourmets.fr

+33 6 86 55 52 24



Produit phare

Des légumes à tartiner pour un apéritif gastronomique !

- ▶ Tartinable de légumes Céleri, pomme & huile de noix

CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

Les équilibres des goûts et la créativité des associations, dans une liste d'ingrédients ultra-courte sont nos principales caractéristiques. Nos savoureuses recettes sont le fruit d'une exigence élevée dans nos approvisionnements et dans nos fabrications.



LABELLISATIONS SPÉCIFIQUES PRODUIT



NOMBRE DE POINTS DE VENTE

Environ 200

LIEUX DES POINTS DE VENTE

Tout le territoire français, prochainement sur la côte est des Etats-Unis et quelques pays européens.

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Magasins indépendants type épicerie fines, cavistes et magasins d'alimentation spécialisée (fromageries, boucheries, primeurs,...), concept stores.

