

**EPICURIOS, une nouvelle marque qui révolutionne le marché des aides culinaires et invite les chefs à imaginer de nouvelles expériences gustatives.**



**Villenave d'Ornon - le 16 Janvier 2025** - À l'occasion du Sirha 2025 se tenant du 23 au 27 janvier 2025 à l'Eurexpo de Lyon, le groupe NutriDry, leader français de l'alimentation lyophilisée, qui a la volonté de réinventer la confection d'aides culinaires déshydratées et de solutions culinaires prêtes-à-l'emploi, lance Epicurious, sa toute nouvelle marque empreinte de son savoir-faire unique en lyophilisation et déshydratation. Epicurious a été créé pour révéler le potentiel immense et encore inexploré des technologies du sec sur le marché, notamment la facilité d'usage et le côté exhausteur de goût dans la restauration commerciale. Avec ses produits aux goûts puissants, des textures originales et une signature graphique moderne, Epicurious ouvre un champ des possibles culinaires infini. Créer, bousculer, agiter, magnifier : telles sont les aspirations de la marque Epicurious.

### **UNE NOUVELLE OFFRE APORTEUSE DE SOLUTIONS ...**

Dans un contexte de crise qui bouleverse le secteur de la restauration commerciale, les chefs doivent faire face à de nombreux défis : pénuries de main-d'œuvre, inflation et flambée des coûts énergétiques, qui pèsent lourdement sur leur quotidien. Face à ces enjeux, Epicurious se veut une marque apporteuse de solutions, grâce à sa gamme d'aides culinaires déshydratées (des fonds de sauces jusqu'au mix pour galettes végétariennes ou de purées de légumineuses).

Chez Epicurious, l'ingrédient est roi. Toutes les recettes Clean Label sont concoctées avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés, et sont sans colorants, sans exhausteurs de goût, sans sel ni sucre ajouté - rien d'inutile, juste l'essentiel. Ces produits prêts à l'emploi allient qualité et praticité, réduisant les besoins en personnel tout en préservant l'excellence des saveurs. Issus de la technologie du sec, ils offrent par ailleurs une simplicité de stockage qui ne nécessite aucune réfrigération, réduisant ainsi les coûts énergétiques liés par exemple à la réfrigération.

### **... À LA CONQUÊTE D'UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE CHEFS**

Au-delà de répondre à des enjeux logistiques, environnementaux et de productivité, Epicurious se distingue par sa capacité à stimuler la créativité culinaire et bousculer les codes. Ses ingrédients bruts lyophilisés disponibles en poudre ou en morceaux, ouvrent un champ infini de possibilités : associations de saveurs inédites, textures surprenantes, et liberté d'expérimentation. Pensée comme une véritable plateforme culinaire créative, Epicurious répond aux besoins d'une nouvelle génération de chefs passionnés, désireux de réinventer leur métier en explorant de nouveaux paradigmes, et offre un terrain de jeu unique pour repousser les limites de la gastronomie et explorer de nouvelles frontières gustatives.

## DEUX GAMMES DE PRODUITS ET DES POSSIBILITÉS CULINAIRES INFINIES

La marque Epicurios, ce sont deux gammes de produits aux goûts prononcés et aux visuels modernes et colorés, qui rassemblent un total de 30 références permettant des possibilités de créations culinaires infinies.

**DES AIDES CULINAIRES DÉSHYDRATÉES** qui contiennent 18 références divisées en 4 sous-gammes :

- **Les essentiels** : Jus, bouillons et fonds de sauce (Veau, Boeuf, Légumes, Poissons, Volaille)
- **Les concentrés** : Jus avec plus de puissances aromatiques (Veau, Boeuf, Légumes, Poissons, Poulet rôti)

Cette gamme vient répondre aux enjeux de productivité et de logistique de chefs passionnés, toujours soucieux de garantir les meilleurs goûts dans leurs assiettes !



Dans cette gamme se trouvent également **les alternatives végétariennes**. En effet, Epicurios encourage la diversité et s'engage dans la transition alimentaire en proposant des alternatives à la fois gourmandes et conscientes :

- **Les galettes végétariennes** (Ail et fines herbes, Tomates Basilic, Légumes). Ses recettes sont sources de protéines, sans arômes artificiels et sans protéines de soja.



- **Les purées de légumineuses** (Lentilles, Pois chiches et Pois vert). Ses recettes sont sources de protéines, sans arômes artificiels, sans gluten et issues d'un sourcing local.



**DES INGRÉDIENTS BRUTS LYOPHILISÉS** qui comprennent six produits, chacun déclinés en poudre et en morceaux, pour augmenter les jeux de textures et les associations de goûts.

- Trois références de fromage : Chèvre, Cantal et Feta
- Deux références de légumes : Olive noire et Poivron
- Une référence de fruit : Mangue

Cette gamme s'adresse aux chefs en quête de créativité, leur offrant la liberté d'explorer, d'expérimenter et de réinventer les codes afin de concevoir des plats, desserts, et même des cocktails aux saveurs et textures inédites !



## DES RECETTES CLEAN QUI METTENT L'ACCENT SUR LE GOÛT

Le sourcing des produits Epicurious repose sur un cahier des charges rigoureux, axé sur la durabilité et la responsabilité. La marque privilégie les ingrédients d'origine française pour garantir une qualité optimale et soutenir les filières locales. Les produits à appellations protégées (comme le Cantal ou la Féta) sont également mis en avant pour préserver l'authenticité et l'excellence des saveurs. Lorsque des matières premières non européennes sont nécessaires, comme la mangue, Epicurious sélectionne exclusivement des produits issus de l'agriculture biologique, en accord avec ses valeurs de respect de l'environnement. Tous les ingrédients sont transformés et lyophilisés en France, dans l'usine de Captieux (Gironde), afin de maîtriser chaque étape du processus et de limiter l'empreinte carbone. Cette démarche garantit un sourcing propre et responsable, aligné sur les attentes des professionnels de la restauration et des consommateurs.



Retrouvez Epicurious au Sirha du 23 au 27 janvier 2025 sur le stand **2.1F62**

Au programme :

- Présence du chef ambassadeur de la marque pour sublimer quelques produits de la gamme Epicurious au cœur de recettes simples proposées en dégustation au public.
- Tirage au sort pour remporter une box découverte Epicurious
- Présence de l'équipe commerciale, marketing et R&D de la marque pendant toute la durée de l'événement.

\*\*\*

### Contact presse :

Philippine Vullierme - [nutridry@eurosagency.eu](mailto:nutridry@eurosagency.eu) - 07 85 22 45 21

### À propos de NutriDry :

Regroupement de cinq PME familiales, fabricants historiques de produits déshydratés et lyophilisés et deux start-up (MOS Nutrition et Fruit Ride). Résolument orienté client, le groupe est spécialiste d'une alimentation nutritionnelle prête à l'emploi et propose, pour chaque circonstance d'usage, les solutions fonctionnelles adaptées. L'offre NutriDry se structure autour de 3 pôles d'expertise avec, pour chacun, des marques spécialisées : ▪ Le pôle « solutions performances » (MX3 Nutrition, MOS Nutrition),

- Le pôle « solutions nomades » (Voyager, Fruit Ride, Adventure Food, Emergency Food),
- Le pôle « solutions culinaires » (Titok, Neff, Epicurious).