



15 TENDANCES FOOD REPÉRÉES AU SIAL 2014

Par Mathilde Colletier 24 oct. 2014 - 17h21 | mis à jour 25 oct. 2014 - 14h03

LE SIAL, C'EST LE RENDEZ-VOUS DES GASTRONOMES, DES GRANDS CHEFS, DES PROFESSIONNELS DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DES CURIEUX AMATEURS DE BONNE CHÈRE, QUI S'EST TENU CETTE SEMAINE À PARIS. GRAZIA.FR, TOUJOURS À L'AFFUT DE NOUVELLES TENDANCES, N'A PAS HÉSITÉ À ENVOYER SUR PLACE UNE REPORTER GASTRO-NOMADE POUR NOUS RAPPORTER SA SÉLECTION DE NOUVEAUTÉS ET DE DÉCOUVERTES QUI VONT CHANGER NOTRE QUOTIDIEN.

► PLEIN ÉCRAN

FRENCH COOKER



C'est quoi ? Une julienne de vinaigre. Le produit premium de notre sélection. Une nouvelle manière de consommer du vinaigre, sans pour autant en mettre partout quand on mange sa salade. Des fins copeaux colorés, très esthétiques, qui surprennent autant par leur forme que par leur goût très prononcé.

Il existe 5 saveurs : vinaigre de tomate (testé et approuvé), vinaigre à la framboise, vinaigre balsamique blanc et miel, vinaigre blanc à arôme naturel de truffe noire, et vinaigre à l'échalote. On en salive d'avance.

C'est qui ? French Cooker, créateur fabricant de cristallins et assaisonnement originaux. La classe. Cette jeune entreprise n'a qu'un seul mot d'ordre : la qualité. Raison pour laquelle toutes leurs matières premières sont soigneusement sélectionnées avec beaucoup d'attention.

Toujours en quête d'innovation et de surprises gustatives, French Cooker fait partie de ces start-up qui montent grâce à leur audace et à la gamme variée des produits. Déjà repérée par des grands chefs.

On achète ça où ? On se renseigne sur les réseaux sociaux où la marque est très active et ne cesse d'échanger avec ses consommateurs pour connaître leurs envies en matière d'innovation. Sur Pinterest, on trouve aussi la carte des lieux de distribution des épiceries fines.

Son prix ? 5,80€ pour le pot de 100g.

On aime

- Le design, très sobre et élégant, sans pour autant effacer le produit en lui-même, très beau lui aussi. On craque pour la gamme des huiles, du plus bel effet dans la cuisine.
- Pouvoir assaisonner ses plats, ses salades et ses sandwichs sans avoir de soucis avec un liquide gras et huileux sur les doigts.

14 / 15



Orange forfaits smart pro



Appartements à vendre



3 ans Entretien Garantie



Boisson de l'été



Abonnez-vous



Ma vie a changé



A voir aussi

15 TENDANCES FOOD REPÉRÉES AU SIAL 2014

Par [Mathilde Colleter](#) 24 oct. 2014 - 17h21 , mis à jour 25 oct. 2014 - 14h03

LE SIAL, C'EST LE RENDEZ-VOUS DES GASTRONOMES, DES GRANDS CHEFS, DES PROFESSIONNELS DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DES CURIEUX AMATEURS DE BONNE CHÈRE, QUI S'EST TENU CETTE SEMAINE À PARIS. GRAZIA.FR, TOUJOURS À L'AFFUT DE NOUVELLES TENDANCES, N'A PAS HÉSITÉ À ENVOYER SUR PLACE UNE REPORTER GASTRO-NOMADE POUR NOUS RAPPORTER SA SÉLECTION DE NOUVEAUTÉS ET DE DÉCOUVERTES QUI VONT CHANGER NOTRE QUOTIDIEN.



FRENCH COOKER

C'est quoi ? Une julienne de vinaigre. Le produit premium de notre sélection. Une nouvelle manière de consommer du vinaigre, sans pour autant en mettre partout quand on mange sa salade. Des fins copeaux colorés, très esthétiques, qui surprennent autant par leur forme que par leur goût très prononcé.

Il existe 5 saveurs : vinaigre de tomate (testé et approuvé), vinaigre à la framboise, vinaigre balsamique blanc et miel, vinaigre blanc arôme naturel de truffe noire, et vinaigre à l'échalote. On en salive d'avance.

C'est qui ? "**French Cooker**, créateur fabricant de condiments et assaisonnement originaux". La classe. Cette jeune entreprise n'a qu'un seul mot d'ordre : la qualité. Raison pour laquelle toutes leurs matières premières sont savamment sélectionnées avec beaucoup d'attention.

Toujours en quête d'innovation et de surprises gustatives, French Cooker fait partie de ces start-up qui montent grâce à leur audace et à la gamme variée des produits. Déjà repérée par des grands chefs.

On achète ça où ? On se renseigne sur les réseaux sociaux où la marque est très active et ne cesse d'échanger avec ses consommateurs pour connaître leurs envies en matière d'innovation. Sur Pinterest, on trouve aussi la carte des lieux de distribution des épicerie fines.

Son prix ? 5,80€ pour le pot de 100g

On aime

- Le design, très sobre et élégant, sans pour autant effacer le produit en lui-même, très beau lui aussi. On craque pour la gamme des huiles, du plus bel effet dans la cuisine.

- Pouvoir assaisonner ses plats, ses salades et ses sandwiches sans avoir de soucis avec un liquide gras et huileux sur les doigts.