

La Provence

French Cooker remporte le Grand Prix Sial Innovation

La julienne de vinaigre a conquis le Salon de l'industrie agroalimentaire

Heux, scotchés, super-fiers... Dix-huit mois seulement après la création de French Cooker, Hervé Carduner et Christophe Lalinec sont sur un nuage. Et pour cause, la semaine dernière, les associés ont reçu le très prestigieux Grand Prix Sial Innovation 2014 dans la catégorie épicerie salée pour leurs juliennes de vinaigre. "C'est un peu comme un Oscar pour le cinéma, raconte Hervé Carduner. On est très content de le ramener ici, à Aubagne, et d'avoir représenté les couleurs de la région au Salon de l'industrie agroalimentaire".

C'est dans leurs locaux de la zone industrielle des Paluds que

"Nous sommes très contents de ramener ce prix ici et d'avoir représenté la région."



Christophe Lalinec et Hervé Carduner ont réussi leur pari et remporté le Grand Prix Sial avec leur julienne de vinaigre. / PH. DR

Une idée gourmande

Comme pour la majorité de leurs créations, les juliennes de vinaigre de Christophe Lalinec et Hervé Carduner sont le fruit de leur complémentarité. Alors que l'un tente de solidifier de l'huile, le second désespère de réussir à assaisonner ses huîtres sans les noyer dans le vinaigre. L'idée des juliennes primées est née. Et après des litres de vinaigre jetés, le condiment est enfin gélatiné. Miel, tomate, framboise, truffe noire et échalote, le produit se décline en cinq saveurs et toutes les associations sont possibles. Pour Hervé Carduner, "la limite d'utilisation du produit, c'est l'imagination du consommateur".

le duo de gastronomes pense, crée et conditionne les quelque cent trente produits de leur catalogue, commercialisés depuis mai dernier. "Nous travaillons sur la création de nouveaux produits, comme la julienne de vinaigre, mais également sur l'utilisation de produits et de recettes peu connus", poursuit Hervé Carduner. En un mot : innover. Et ça marche. Car si la julienne a remporté le Grand Prix, deux autres produits ont eux aussi été labellisés Sial Innovation,

une distinction attribuée à trois cents produits sur mille sept cents candidats.

La recette du succès? Une bonne dose d'audace mariée à un grand soin apporté à la qualité des réalisations. "Nous n'utilisons que des produits et arômes naturels et des huiles essentielles, hormis quelques exceptions comme l'arôme bacon", précise Hervé Carduner. Le concept a déjà séduit de nombreux professionnels tels que le traiteur Marrou qui distribue les

produits ou Lionel Levy qui a utilisé les sels et poivre de French Cooker pour ses barbecues chics à l'Intercontinental. "Nous avons une gamme pour les restaurateurs et une pour la distribution, explique Hervé Carduner. Nos condiments sont disponibles dans les épiceries fines et dans les boucheries et primeurs proposant ce type de produits."

Faciles d'utilisation, esthétiques et innovants, les produits French Cooker sont aussi accessibles, dans les 6 € pour les

100 grammes de julienne de vinaigre ou de gros sel huilé, 7 € les 250 grammes de vinaigre.

Loin de s'endormir sur leurs lauriers, Christophe Lalinec et Hervé Carduner gèrent aujourd'hui leur toute nouvelle notoriété et se tournent vers l'avenir. D'ici quelques mois, trois gammes sucrées devraient compléter le catalogue et peut-être, dans deux ans, ramener un deuxième prix Sial à leurs concepteurs.

Marine STROM BONI