

L'échoppe des papilles



Dossier de presse

MENU

1. COMMUNIQUÉ DE SYNTHÈSE

2. PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE JASMINIUM

2.1. Myriam Hémerly, fondatrice

2.2. Jasminium sur le marché de l'épicerie fine

3. L'ÉCHOPPE DES PAPILLES ILLUSTRÉ

3.1. Introduction : un engouement pour l'inhabituel

3.2. Riz rouge de Camargue aux fleurs de Jasmin

3.3. Lingettes-pastilles



1. COMMUNIQUÉ DE SYNTHÈSE

L'Echoppe des Papilles, propriété de l'entreprise Jasminium, et fondée par Myriam HEMERY est une boutique de e-commerce spécialisée dans la vente de produits haut de gamme. Elle souhaite étendre la signification du mot qualité au degré d'innovation de chaque produit. Dans cette épicerie fine, on ne laisse donc pas le monopole au goût et à la fabrication, auxquelles la gérante accorde pourtant une très grande importance.

Pour illustrer cette conception de la qualité, elle met en ligne des articles quelque peu inhabituels et de production artisanale, et tente à chaque fois de redonner tout son sens au terme « art de la table ».





2. PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE JASMINIUM

2.1. Myriam HEMERY, fondatrice de l'entreprise JASMINIUM

Créatrice de l'Echoppe des Papilles

Myriam Hemery est une mère de 37 ans amoureuse de la bonne cuisine, une amatrice de l'art de recevoir désireuse de partager sa passion du bon avec le plus grand nombre : aficionados et curieux de tous horizons.

Elle-même originaire d'une famille de commerçants, elle entreprend des études supérieures dans le domaine du commerce. Puis, c'est tout naturellement qu'elle se dirige vers un poste à portée commerciale, dans une entreprise de distribution alimentaire. Pendant dix ans, elle progresse au sein de cette compagnie, évoluant vers divers postes de la sphère commerciale, pour achever son parcours en tant que Responsable des Ressources Humaines.

En 2007, ressentant un profond besoin de changement, elle décide de donner une autre orientation à son quotidien. Elle s'éloigne ainsi du stress et de la cohue de la vie parisienne, pour se rapprocher de sa famille, et d'elle-même. Pour ce faire, elle fonde la société Jasminium, qui s'avérera être le moyen idéal pour concilier son besoin de présence auprès de sa famille, son activité professionnelle, et sa passion du bon goût.

2.2. JASMINIUM S'ÉTABLIT DANS LE MARCHÉ DE L'ÉPICERIE FINE À DOMICILE

L'entreprise Jasminium est une SARL destinée à la vente de produits culinaires haut de gamme, créée en octobre 2007, et immatriculée en novembre de la même année auprès du Registre de Commerce d'Evry, en Essonne (91). Elle s'est constituée grâce à un capital de 7 500€, et ne compte à l'heure actuelle aucun salarié.

Quelle que soit l'évolution de l'entreprise dans les années à venir, Myriam Hemery, la gérante, souhaiterait que perdure l'atmosphère de

proximité qu'elle a établi avec sa clientèle, en maintenant l'entreprise à une taille qu'elle juge « humaine ». En effet, en dépit du caractère « virtuel » de sa boutique, elle s'applique, comme en magasin, à prodiguer conseils et astuces afin de mettre à l'aise ses visiteurs, et ainsi faire tomber les barrières du net.

Le 12 décembre 2007, l'entreprise Jasminium procède au lancement de son site de vente en ligne : l'Echoppe des Papilles (www.lechoppedes-papilles.fr). Elle y rassemble des produits de nature très diverses (sucrés, salés, des saveurs fortement relevées, d'autres plus délicates, etc) ; et cherche à chaque instant à cultiver la différence, sans jamais cesser de cultiver un certain goût du raffinement.

En comparaison avec d'autres enseignes qui ont investi des bureaux et des locaux commerciaux, l'Echoppe des Papilles jouit de tous les avantages qu'impliquent Internet. La boutique en ligne est ouverte 24h sur 24, et ne craint ni les dimanches, ni les jours fériés. Elle dispose également d'une visibilité accrue puisque les surfeurs/consommateurs ne sont pas forcément localisés au lieu d'implantation du commerce. Ainsi, la boutique endosse d'emblée une dimension nationale, voire internationale, une fois le site traduit.

D'où qu'elle vienne, la clientèle principalement visée par l'Echoppe des Papilles est avant tout féminine et dynamique. Elle est intéressée par la bonne cuisine, mais dispose d'assez peu de temps pour la réaliser; une image qui correspond parfaitement aux cadres supérieurs, par exemple. Bien entendu, la boutique en ligne ne tient absolument pas à s'enfermer dans un sectarisme, et reste ouverte à tous.

3. L'ÉCHOPPE DES PAPILLES ILLUSTRÉ

3.1. Introduction : un engouement pour l'inhabituel

L'un des principes de l'Échoppe des Papilles est l'attachement à la découverte et la singularité. Nous proposons des produits dont le but est, bien entendu, de se faire plaisir et de faire plaisir, mais également de surprendre ses invités autant par le goût que par le service.

Il vous est présenté ici deux produits qui satisfont ces exigences, et représentent donc bien l'esprit de la boutique, et de l'entreprise Jasminium.

3.2. RIZ ROUGE DE CAMARGUE AUX FLEURS DE JASMIN

L'originalité d'un plat gourmet, chez soi, en peu de temps.

Cette alliance un peu particulière est le résultat de plusieurs expériences dans le laboratoire le plus vieux du monde : la cuisine. Menées essentiellement sur fond de curiosité, ces tentatives ont abouti sur la sélection d'une part, d'un riz rare et au grain ferme, le rouge de Camargue, et d'autre part d'un juste dosage de fleurs de jasmin.



C'est entre les bras du delta du Rhône, en Camargue, principale terre de riziculture française, que le riz rouge est cultivé depuis la fin du XIIIème siècle. Pour garantir sa qualité et son goût doux, sa culture obéit à des normes draconiennes. Il est joint ici à des pétales de jasmin séchés au parfum, au contraire, plus voluptueux.



L'association de saveurs qui en découle fait de ce riz, non pas un accompagnement, mais un véritable composant du menu, au même titre que les viandes. Il peut d'ailleurs être servi seul, avec un simple filet d'huile d'olive, ou en salade, accompagné de légumes citronnés. Au moment de sa dégustation, on lui trouve une subtile touche orientale à souligner par quelques épices ou à simplement intégrer dans la composition du plat.

Le principal avantage de ce mélange reste sa capacité à allier l'étonnement des papilles à un temps de travail en cuisine des plus réduits : l'alliance parfaite de la fantaisie et du raffinement en un rien de temps.

3.3. LES LINGETTES-PASTILLES

Tous les principes de l'art de la table, concentrés sur quelques centimètres cube.

Originellement destinées à une clientèle professionnelle, ces lingettes sont aujourd'hui disponibles aux utilisateurs particuliers. Elles représentent à elles seules ce petit plus qui fait qu'un dîner se termine agréablement.

Il s'agit de petites lingettes entièrement déshydratées, et conditionnées sous forme de pastilles. C'est cette forme inattendue qui produit un effet de surprise, et introduit une dimension ludique à la fin du repas.

Elles servent à rafraîchir après des fruits de mer, comme à se laver les mains avant un repas. En fonction de leur utilisation et des goûts de chacun, elles seront proposées chaudes ou fraîches, parfumées ou non. Il suffit de les présenter sur une coupelle, et de verser 1 à 2cl d'eau sur chaque pastille. Une fois qu'elles s'en seront gorgées, il ne restera plus qu'à les déplier et s'en servir.

Les lingettes/pastilles sont un produit innovant qui invite le professionnalisme dans le confort de son intimité.

Informations complémentaires :

Conçues dans une matière 100% naturelle, elles sont biodégradables et peuvent ainsi être emportées sans crainte, lors de déjeuners en plein air. Leur conditionnement même implique un usage unique.

Elles sont vendues par boîtes de 9, et sont accompagnées d'un flacon senteur tiaré, et d'une notice explicative.

