



NOMIE

LE GOÛT DES ÉPICES

POURQUOI NOUS CHOISIR ?

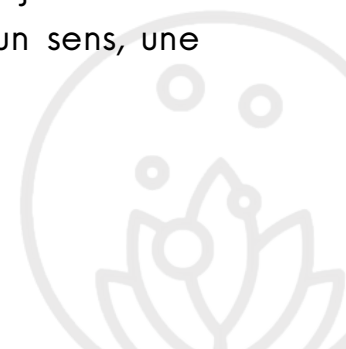


NOMIE, SOURCEURS D'ÉPICES ET ASSEMBLEURS DE MÉLANGES UNIQUES

Nomie vous propose des épices de grande qualité qui allient graines et poudres de premier choix à un savoir-faire artisanal. Nous, Marie-Lou et Charles avons voyagé, rencontré des producteurs, goûté, concassé et cuisiné des épices pendant plusieurs années. Pour réaliser des recettes savoureuses, nous avons sélectionné plus d'une centaine d'épices à travers le monde.

Notre passion pour les épices est une affaire familiale puisque nous avons repris le flambeau de la mère de Marie-Lou qui a travaillé près de 15 ans dans le commerce des épices. Nous sommes passionnés depuis toujours par la cuisine et ses arts, amoureux des épices qui ont un rôle d'honneur dans nos recettes.

Pour nous, les épices sont à la cuisine ce que les adjectifs sont aux mots : elles ponctuent un plat, lui donnent un sens, une dimension nouvelle !



Avec Nomie, nous voulons permettre à chacun de s'approprier la richesse exceptionnelle des épices et de leurs mélanges grâce à une offre qui invite à leur dégustation.

Les épices font partie intégrante de la cuisine, et les plus grands chefs les utilisent au quotidien dans leurs recettes. Pourtant, elles restent difficile d'accès, l'art du dosage est bien trop entouré de mystère et l'offre n'est pas assez contemporaine.

C'est pour nous l'occasion d'imaginer et de concevoir des mélanges uniques avec pour volonté de créer des saveurs qui nous ressemblent. Concassées, rôties, infusées, grillées, crues... les épices se révèlent de mille manières et changent votre quotidien en cuisine !



CERTIFIÉ BIO 

Nous sommes certifiés BIO depuis juin 2020 sur plus de 150 références. Nous sommes également en mesure de vous fournir des emballages 100% compostables et biodégradables.





Nous sélectionnons nos épices auprès de petits producteurs et coopératives issues du monde entier qui nous accompagnent dans notre démarche. Nous recherchons toujours l'expression d'un terroir et du travail d'un producteur. Toutes nos épices sont pures, entières ou fraîchement moulues, et issues des dernières récoltes, ce qui nous permet un suivi de leur qualité et de leur traçabilité. Tous nos mélanges sont des créations maison, imaginées dans notre atelier parisien.

Nos épices sont issues de diverses régions du monde notamment le Moyen-Orient et Madagascar mais aussi l'Inde et le Népal en Asie.

Deux à trois fois par an, nous partons rencontrer et découvrir des producteurs, des coopératives et des professionnels de la restauration aux quatre coins du monde pour enrichir nos relations avec eux et vous apporter une compréhension plus précise des produits que nous vous proposons





LES PETITS POTS D'ÉPICES

Une gamme de petits pots, contenance 30 ml soit 7 bonnes cuillères à café. Idéal pour les curieux des épices qui ne veulent pas gâcher et apprécier une mouture toute fraîche à sa juste valeur. Sur certaines références, nous proposons un format de pots 60 ml.

Quelles épices ? Nous avons sélectionné une vingtaine d'épices brutes, qui sont selon nous, des essentiels de la cuisine, comprenant des classiques comme la Cannelle, le Cumin, le Curcuma... et des moins connues comme les baies de Timut, le piment Chipotle, le Sumac, le Paprika fumé. Nous avons également des créations maison uniques, comme L'Avocat qui sublime un guacamole, le Zaatar, mélange star de la cuisine libanaise ou notre adaptation du Curry, pour un blend fruité et gourmand.



LES SACHETS 75G

Idéal pour la cuisine de tous les jours, Nomie propose dans un format de sachets kraft 75gr, 10 mélanges toujours aussi simples à utiliser. Au dos de chaque sachet se trouve une note explicative sur son utilisation. Ces nouveaux mélanges se cuisinent un peu, beaucoup, passionnément au grès de vos inspirations.



On cuisine quoi ? Une côte de bœuf avec le Smoky Beef Rub, des pilons de poulet mariné au Chicken Jerk Rub, des Country Potatoes au four, des salades parfumées au blend l'Estival, une tarte fine à la courgette, ricotta et mélange l'Attablé.





LES SACHETS RECETTES

Notre volonté ? Permettre à chacun de s'approprier la richesse exceptionnelle des épices et de leurs mélanges au travers de recettes simples à cuisiner.

Ce que l'on propose ? 19 sachets épicés contenant la recette détaillée, la liste des courses avec au plus 3 ingrédients frais, et notre mélange d'épices adapté pour 6 parts.

Qu'est-ce qu'on mange ce soir ? Des Aubergines fondantes au lait de coco, un Tataki de saumon marinade BBQ, des Brochettes de poulet sésame et gingembre, des Boulettes de bœuf aux épices fumées, des Pois chiches onctueux...



LES POIVRES DE PRODUCTEURS

Sourcés aux quatre coins du monde, Nomie vous propose une sélection de poivres de grande qualité. Du Cameroun au Cambodge en passant par le Kerala, chaque poivre a sa spécificité, son terroir.



LES MOULINS

Découvrez nos poivres de producteurs dans des moulins prêts à l'emploi. En verre, ils sont ainsi rechargeables pour toujours proposer une mouture des épices parfaite. Vous pouvez dès à présent retrouver 7 références Nomie dans leur moulin !





LES VANILLES

Nous proposons de la Vanille Bourbon de Madagascar BIO ainsi que de la Vanille de Tahiti.

On distingue les vanilles par leur terroir d'origine, mais aussi par leur variété botanique. Parmi celles existantes, les deux variétés les plus courantes sont la **vanilla planifolia (Madagascar)**, et la **vanilla tahitensis (Tahiti)**. De manière générale, la vanille offre un goût à la fois doux, plein de rondeur et très aromatique. Sa saveur est florale et aux notes boisées, parfois même fumées.

Combien ça coûte ?

2 gousses de 18/20cm de Vanille de Madagascar,
4-5g par gousse, 8g garanti.



LE BAR À ÉPICES, LA CUISINE SIMPLE DES ÉPICES !

En mars 2019, nous avons publié notre livre "Le bar à épices" aux éditions Marabout.

Quelles sont les 10 épices indispensables à avoir dans son placard ? Comment les conserver ? Comment les doser ?

Passionnés à la fois par les épices et par la cuisine, nous proposons de répondre à ces questions et de les mettre en pratique grâce à 60 recettes extra simples à base de ces épices incontournables. Finger food, légumes, viandes et poissons, desserts ou boissons, la cuisine des épices devient un jeu d'enfants !

Au sommaire, nous retrouvons les 10 épices pour tout cuisiner, Pour aller plus loin, Entières ou en poudre, Sels et poivres, Le matériel au quotidien et Nos recettes.



LES COLLABORATIONS

Bollywood Kitchen - Gamme indienne



Sandra Salmanjee, créatrice de Bollywood Kitchen et auteure de 8 livres autour de la cuisine indienne, a imaginé avec Nomie une gamme dédiée.

4 sachets-recettes incontournables de la cuisine indienne à découvrir : le Biryani Veggie, le Dahl Coco, le Curry Veggie et le Butter Chicken.

2 mélanges format 75gr toujours aussi simples à utiliser. La marinade Tandoori, spécialement imaginée pour de la cuisson au four, l'Indian Taste, comme un sel ou un poivre à moudre au grès des envies.



Bao family - 5 parfums

Notre mélange 5 Parfums a été imaginé en collaboration avec Céline Chung, fondatrice de la Bao Family. Le cinq parfums tire son nom des cinq éléments, et non des cinq épices qu'il contient.

En Asie, ce mélange est utilisé pour des plats braisés ou rôtis, c'est une excellente base de marinade. Les cuisines de Gros Bao le travaillent au quotidien pour réaliser notamment leur Canard pékinois.



Nomie travaillant étroitement avec la Bao Family sur le sourcing d'épices, nous avons à cœur de vous présenter un mélange incontournable.





Chloé Charles - 3 mélanges en pot 60ml

En collaboration avec Chloé Charles, cheffe indépendante, nous avons réalisé 3 mélanges à décliner sur les quatre saisons : Bolo, Curry et Salade.

La collaboration avec Nomie s'est vite imposée comme une évidence puisque basée sur des valeurs communes du bien manger et du respect des produits.



LES COFFRETS

Nous avons réuni nos indispensables de la cuisine, sélectionnés avec soin par les fondateurs de Nomie. Ces coffrets offrent un joli panel de nos épices coup de cœur pour s'initier à la cuisine sur 2 formats.



SIGNATURE

5 pots 30ml : L'Avocat, Curry sauvage, Zaatar, Ras el-Hanout, Garam Masala



INCONTOURNABLE

5 pots 30ml : L'Avocat, Sumac, Zaatar, Paprika fumé, Chipotle



DÉGUSTATION

5 pots 60ml : Zaatar Sauvage, Paprika fumé, Sel brun fumé, Curry BIO, Garam Masala



PÂTISSERIE

5 pots 30ml : Cannelle, Fèves de Tonka, Hibiscus, Carrot Cake, Baies de Timut



PIMENTS

5 pots 30ml : Chipotle, Tabasco jaune, Jalapeño vert, Urfa noir, Alep rouge



DÉCOUVERTE

5 pots 60ml : Paprika doux, Cannelle, L'Avocat, Curcuma, Sel rose d'Himalaya

LES ACCESSOIRES

Le Moulin en hêtre

Nos moulins avec tête en hêtre, fabriqués par un artisan dans le Jura, se composent d'un pot en verre et d'une tête en hêtre naturel. Leur tête se visse et se dévisse sur l'ensemble des pots de la gamme Nomie et fonctionne également sur un grand nombre de pots du commerce.

Nous proposons également le contenant en verre seul, sans la tête de moulin, proposé avec un bouchon à vis en hêtre naturel.



Les Pots

Nos pots 30ml et 60ml se composent d'un pot en verre et d'un bouchon à vis en aluminium. Ils permettent de conserver tous types d'épices.



Le Moulin en inox

Nos moulins avec tête en inox, sont des moulins standards, avec mécanisme réglable en céramique. Ils peuvent accueillir tout type d'épices, poivres et sels.





NOMIE

LE GOÛT DES ÉPICES