



SORIPA

SORIPA GASTRONOMIE

maison fondée en 1949



*Entre nous,
c'est une affaire de goût !*

Une gamme riche et variée de 1200 produits originaux.

La maison innove en permanence depuis 3 générations, pour toujours étonner sa clientèle.

Épices

Les épices sont à la base de la plupart des créations culinaires. La variété de leurs saveurs et de leurs couleurs en fait une source d'inspiration inépuisable capable de transformer certains plats traditionnels en mets nouveaux.

Une quête sans fin

Cette grande famille rassemble une multitude d'espèces végétales récoltées aux quatre coins du monde. Elles sont souvent rares et difficiles d'accès pour les gastronomes. Certaines, aux origines lointaines et chargées de mystère, réclament parfois des années de recherche et ne s'obtiennent qu'après de multiples tractations avec des producteurs et des traders.

« Notre rôle est de faire découvrir cette palette de goûts, et faire comprendre aux Chefs qu'il n'y a pas que le poivre et les herbes de Provence... »

Épices et aromates sont étroitement liés, les premières privilégient la saveur, souvent piquante, les autres une odeur aromatique prédominante.

Une qualité unique

Soripa Gastronomie sélectionne et travaille elle-même les épices importées des cinq continents. Un trésor qui comprend plus de 250 références. Tous ces produits sont triés manuellement au sein d'un laboratoire dédié et très bien équipé.

Ici, aucune machine automatique, pour permettre à l'opérateur de vérifier la conformité du produit à chaque étape de son traitement. Le système Qualité mis en place accorde une grande importance à la traçabilité. Les qualités organoleptiques et les mesures microbiologiques font l'objet de cahiers des charges rigoureux.

Soripa Gastronomie garantit ainsi toutes ses épices d'une qualité unique.



Nos maîtres mots : saveurs et couleurs



■ **Les épices « classiques »** telles que origan, ail, persil, poivre noir, sont des produits de service. Mais, Soripa Gastronomie avoue ne pas vouloir concurrencer les grandes compagnies d'épices traditionnelles et préfère leur être complémentaire... Car sa réputation s'est faite avec des épices rares aux saveurs inédites.

■ **Les poivres exotiques** sont les plus demandés : le poivre de Sèchuan, venu de Chine; les Graines de Paradis, récoltées par les Papous en Nouvelle Guinée; le poivre à Queue de Java, le Piment de Jamaïque ou du Mexique, le Poivre Long, les Poivres de Muntok ou Sarawack

et les célèbres ingrédients du mélange aux 5 Baies surnommé « 5 Poiv's »...

■ **Des Baies et Fleurs insolites :** Baies de Wu Wei Zi et Gu Qi Zi, le Bleuets, le Carthame, la Lavande, l'Hibiscus...

■ **Les mélanges :** Curry Madras, Cinq Parfums, Cocktail d'algues, Colombo, Garam Massala, Raz El Hanout, Quatre Épices, Épices de Noël Santa Klaus, Quintette d'épices, Massalé, Épices à vin Chaud,...

■ **Les assaisonnements**, surnommés « MIX », sont des mélanges d'épices et d'extraits d'épices aux parfums évocateurs : Bombay, Thaï, Flamenco, Tandoori, Tikka, Satay, Malibu...



Une équipe commerciale performante pour une entreprise hors du commun

Christine Mirebeau, directrice commerciale de l'entreprise, a mis au point l'actuel mode de distribution de l'entreprise : la vente à distance. Une technique commerciale particulière, adaptée à des produits insolites et exclusifs, des gammes en perpétuelle évolution et à une clientèle exigeante en demande d'originalité.



Conseillers commerciaux « on line »



Sept personnes composent l'équipe commerciale « métiers de bouche » de Soripa Gastronomie. Sept véritables conseillers « on line » qui ont la maîtrise parfaite de toutes les gammes. Chacun d'eux, en majorité des femmes, est responsable d'un secteur désigné par un nom d'épice, encore une singularité de l'entreprise. « *Il ne faut pas orienter le client en fonction de ses propres préférences, il faut lui ouvrir toutes les portes et répondre à toutes les questions qu'il ne manque pas de poser devant tant de nouveautés* », confie Christine Mirebeau.

Avec le temps, l'entreprise a acquis la solide réputation du spécialiste du « mouton à cinq pattes ». Il faut donc aussi savoir conseiller – sans donner de leçons – pour rassurer le Chef dans ses choix. En s'adressant à la grande et moyenne restauration, Soripa Gastronomie rencontre tous ceux qui souhaitent innover, ceux qui sont en quête de produits exceptionnels et qui veulent sortir du lot.

La technique de ses collaborateurs : parler des produits et faire partager leur passion de la gastronomie. Leur objectif : expliquer le concept de l'entreprise et marquer la différence. Le tout, uniquement par téléphone. « *Auparavant, nous avions plusieurs représentants qui sillonnaient les routes de France à la rencontre des Chefs de cuisine. Mais un « itinérant » voit peu de gens en une journée, et un Chef a de moins en moins de temps à lui consacrer* », souligne Christine.

En 1985, Soripa avait déjà mis en place une équipe de « télévente » destinée à épauler le représentant. Christine Mirebeau en a fait l'unique système de vente et proposera bientôt un site de vente en ligne. La notoriété acquise par Soripa Gastronomie depuis plus de 55 ans garantit aux commerciaux un bon accueil téléphonique. Chaque membre de l'équipe possède un argumentaire approfondi des produits. Avec le développement de l'entreprise, le personnel est devenu de plus en plus performant dans la connaissance des matières premières, des modes de fabrication, des marchés et des conseils d'utilisation.



Les produits sont souvent détournés de leur utilisation habituelle. C'est là l'innovation de Soripa Gastronomie, qui encourage ses clients à oser. « *Les clients ont évolué avec nous, ils sont très curieux et à la recherche d'idées. Nous les aidons à développer leur créativité en leur donnant des pistes d'utilisation de nos produits* », raconte Christine.

Commercialiser des produits exclusifs et originaux sur un marché de niche : tel est l'objectif de l'équipe commerciale de l'entreprise. La créativité, le savoir faire et l'écoute : voici les qualités qui séduisent bon nombre de gastronomes.



Prenez rendez-vous et venez visiter notre show-room. Contactez un de nos conseillers qui fixera une date à votre convenance. Vous découvrirez l'étendue de nos gammes Épices, Arômes et Condiments.

Arômes

L'aromatique est entrée dans les mœurs des nouvelles générations de Chefs inventifs qui sont devenus de véritables explorateurs du goût. Dès le début des années 80, Soripa Gastronomie propose ces nouveaux outils aux restaurateurs pour qu'ils expriment une nouvelle cuisine. Mais les tabous commencent seulement à tomber. Il aura fallu 20 ans pour amorcer une véritable révolution. Pourtant, depuis très longtemps nos mets sont parfumés d'arômes alimentaires comme les eaux de rose ou de fleurs d'oranger...

Soripa Gastronomie élabore des arômes sous différentes formes : liquide, pâte, poudre, soluble dans l'eau ou la matière grasse. Il s'agit de complexes aromatiques similaires aux parfums cosmétiques. Mais ils résistent à une cuisson pour l'aromatisation d'un plat, à une congélation pour la confection d'une glace ou encore à une émulsion huileuse ou aqueuse. « La philosophie de l'arôme en cuisine est très éloignée de celle de l'industrie, il ne s'agit pas de corriger un mauvais goût ou d'en apporter un autre pour compenser l'absence de matières nobles ». Pour Michel-André, l'arôme est ludique, il apporte du plaisir à la dégustation, en évoquant par les papilles de nouvelles sensations.



■ **Les « Saveurs »** : La première gamme aromatique liquide avec des valeurs sûres qui ont fait leurs preuves depuis des années

comme Truffe, Morille, Vanille, Homard, Rose, Bergamote, Café... Et d'autres qui apparaissent en fonction des tendances du moment : Griotte, Jasmin, Pomme Verte, Mirabelle, Violette, Cacao, Pruneau... La majeure partie de ces arômes est fabriquée dans le laboratoire de l'entreprise, le reste avec l'aide des aromaticiens les plus réputés de l'aromatique alimentaire. Michel-André Mirebeau, à l'instar des nez de la parfumerie, est un palais à l'affût permanent de nouvelles saveurs. Il met un point d'honneur à proposer des produits toujours innovants. Ainsi, les Chefs peuvent trouver : Marron glacé, Cardamome, Américano, Bonbon acidulé, Géranium...



■ **Les « Spray Saveurs »** : utilisés en fin de cuisson, ces arômes vaporisables apportent une touche finale originale aux plats. « Imaginez une effluve de truffe qui

flotte au-dessus de votre assiette quand le serveur retire la cloche : beau préliminaire avant de déguster ! », en complément des Saveurs, on trouve : Courge d'été, Bouquet Provençal, Orchidée, Cactus, Biscuit...

■ **La gamme « Gem Saveurs »** : Dernier joyau qui illustre l'esprit toujours créatif de Soripa Gastronomie. Plusieurs années de recherche ont permis d'innover une fois de plus dans la forme et le mode d'utilisation de l'arôme. Il s'agit d'une préparation déshydratée, comprimée sous forme de petites pierres taillées. Le dosage est facilité et l'arôme se diffuse lentement pendant la préparation. Parmi les goûts disponibles, on retrouve aussi bien une base de fonds de sauces, qu'une épice, un assaisonnement ou un arôme.



Condiments

Les condiments font partie de nos traditions culinaires et font appel à tous les sens gustatifs : acide, amer, sucré et salé.

■ **Les Huiles Aromatisées « Savorettes »** : Une alternative originale pour assaisonner les plats chauds ou froids. Elles peuvent

s'employer dans les marinades, sauces émulsionnées ou non, en assaisonnement de légumes ou pâtes, aromatisation de jus, salades de fruits et de nombreux autres plats. La gamme se décline dans plus de 20 parfums dont Truffe, Safran, Crustacés, Fumée, Orange Sanguine...

■ **Les vinaigres** : Qu'ils soient délicats ou robustes, ils se déclinent en une multitude d'origines et une grande variété de parfums pour rehausser la saveur des plats mijotés, de sauces voire de desserts ou de fruits.

■ **Les vinaigres fins** : Balsamique de Modène, Banyuls, Cognac, Cidre de Normandie, Reims, Reims au Champagne, Canne à Sucre, Hydromel, Malt, Vieille Réserve, Riz Blanc et Noir, Cépages : Merlot, Sauvignon ou Cabernet...

■ **Les Vinaigres Saveurs** : alliance de vinaigre fin et d'extraits aromatiques naturels, ils participent à la réussite de marinades, assaisonnements et déglacages. Comprenant plus de 30 saveurs dont l'incontournable Framboise et le fameux Vinaigre de Reims au Jus de Truffe, ainsi que Cassis, Poire Williams, Figue, Mangue, Noix, Vanille, Orgeat...

■ **Les Moutardes Beumes** : Rabelais décrivait la moutarde comme « le beume naturel et restaurant de l'andouille ». Soripa Gastronomie propose une dizaine de ces moutardes douces et aromatisées, surnommées « Beumes », qui peuvent accompagner les plats les plus divers. Laissez-vous surprendre par le Beume de Casanova au nom évocateur qui allie le gingembre et le cacao, le Beume des Capucins au raifort vert ou encore la croquante « Violine de Gretz ».

■ **Les Pâtes aromatisées et colorées** : une gamme unique offrant un vrai parfum associé à une couleur agréable pour des assiettes enjouées. Les « Tagelles » reprennent la forme de tagliatelles larges, les « Flavorettes » forment des volutes frisées et les « Pépites » des petits grains allongés. Chacune de ces formes apporte un plaisir différent au palais avec des saveurs singulières telles que Citron, Curry, Pistou, Fruits Rouges, Encre de Seiche...

■ **Les « Secrets de Marmite »** sont des préparations pour corser les fonds, sauces, fumets et courts-bouillons. « Il ne s'agit pas de proposer des fonds tout prêt à nos Chefs, seulement une aide culinaire pour finir une sauce ou un jus ».

Et bien d'autres spécialités, qui sont mises au point dans le laboratoire de recherche et développement dont Michel-André est très fier : « Nous n'avons aucune limite. Nous avons des matériels que nous concevons ou transformons nous-mêmes pour tester soit des goûts, soit des textures. Mais surtout, nous n'avons aucun a priori ».

Défenseurs du « French Spirit »



Histoire :

depuis trois générations, l'alliance de l'innovation et de la tradition culinaire française.

« Les trente savoureuses » :
l'épicerie en gros au service des restaurateurs.

Maître d'hôtel
de père en fils



Le grand père André en
livraison -1932

Fils et Petit-Fils de maître d'hôtel, déjà à l'écoute des grands Chefs, Marcel Mirebeau crée la Société de Répartition et Importation de Produits Alimentaires (SORIPA) en 1949 et s'installe à Saint-Maur. Son idée : fournir aux restaurateurs et hôteliers français le meilleur des produits alimentaires et d'entretien conçus spécialement pour eux. Dans le même temps, André, le grand-père maternel de Christine et Michel-André tient son magasin d'alimentation générale à Paris. Plus tard, il deviendra torréfacteur et inculquera à ses petits-enfants l'art des mélanges des variétés et origines de cafés. À l'époque, SORIPA innove en proposant une gamme variée de produits à des clients jusque-là habitués à se fournir localement et bien obligés de s'en contenter. Une armée de camions livre, jusqu'à Lyon, les auberges, brasseries et relais gastronomiques. La société profite

Un nouveau site pour une activité en expansion : SORIPA s'oriente vers le haut de gamme.

Face à son expansion, l'entreprise quitte le site de Saint-Maur, devenu trop étroit et trop éclaté, pour s'installer en 1978 à Gretz-Armainvilliers. Désormais, elle peut livrer tout le territoire et se lancer dans l'export. La famille Mirebeau se met au service du patrimoine culinaire français pour proposer des produits qui facilitent le travail en cuisine et sort des sentiers battus en inventant des curiosités qui vont faire sa marque de fabrique.



D'autres spécialités vont ainsi faire leur apparition : le mélange aux 5 poivres, la soupe de tortue, les feuilletés, les préparations pour sorbets et pour bavarois...

Michel Mirebeau succède à son frère et sa sœur, et devient l'unique capitaine à bord. L'arrivée des grandes surfaces et des grossistes « cash and carry » le conduit à s'adapter à un nouveau marché : c'est la naissance du concept d'« épicerie fine professionnelle ».

L'apparition de la cuisine nouvelle au milieu des années 80 confirme SORIPA dans son évolution : s'orienter vers le haut de gamme, surprendre sa clientèle et innover en permanence. C'est le début des produits originaux comme le vinaigre aromatisé à la framboise, le coulis d'oursin, le cou de canard farci, les mini légumes frais, et les algues déshydratées.



La passion de la gastronomie



du grand boum de la conserve des années cinquante. Plusieurs produits exclusifs sont

élaborés en partenariat avec des artisans et conserveurs et remportent alors un vif succès : les quenelles de saumon, les godivettes d'escargots...

Lorsque Jacques, Gisèle et Michel reprennent le flambeau, ils conservent l'esprit novateur de leur père et inventent la recette de la garniture forestière, devenue un grand classique.



Ils installent dans les années 60 un laboratoire de charcuterie pour fabriquer des produits typiques du Sud-Ouest et mettre au point le foie gras sous vide. Leurs maîtres mots : Qualité, Produits et Service.

SORIPA crée son premier laboratoire et devient fabricant de ses produits.

Au début des années 90, ne trouvant plus de fournisseurs assez audacieux, un petit laboratoire est installé près de la cuisine de la cantine pour chercher de nouvelles pistes de développement. « Nous avons commencé de façon très empirique pour devenir de plus en plus technique », explique Michel-André Mirebeau, actuel dirigeant de l'entreprise.

Soripa Gastronomie se lance dans un premier temps dans la fabrication de vinaigres aromatisés, puis d'huiles parfumées, sélectionne et conditionne des épices rares, des herbes aromatiques inconnues comme l'herbe de bison. Ensuite, d'autres laboratoires sont construits pour produire des moutardes, des pâtes et des fonds de sauces déshydratés. Enfin, un laboratoire aromatique complète le dispositif de fabrication des produits. « Nous voulons proposer ce que personne d'autre ne fait », insiste Michel-André Mirebeau.

« Think Different »



"Des projets toujours un peu fous"



Lorsque la troisième génération reprend la tête de l'entreprise en 1997, elle en profite pour changer sa dénomination en Soripa Gastronomie. L'entreprise accède à un véritable statut d'artisan de l'art culinaire. Son objectif : dépasser en permanence les limites de la création. « Nous sommes à l'épicerie fine ce qu'Apple est à l'informatique », sourit-il. Le laboratoire a quitté la cafétéria pour devenir un véritable lieu de fabrication des idées les plus folles de Michel-André qui place son métier à la frontière de la science et de la gastronomie. « J'ai toujours eu l'âme d'un petit chimiste », raconte ce passionné. Il s'inspire d'ailleurs de la gastronomie moléculaire, une discipline qui permet d'oser des alliances de consistances et de saveurs inimaginables il y a quelques années, comme les spaghetti de parmesan ou le sorbet pailleté de foie gras...

La maison produit désormais trois gammes phares : épices, arômes et condiments. Elles s'adressent bien sûr aux restaurateurs, mais aussi aux magasins d'épicerie fine. Toujours à la recherche de nouvelles sources d'épices, les dirigeants de Soripa Gastronomie, peuvent passer plusieurs mois à trouver une épice rare réclamée par un Chef ou un distributeur.

Car, ils restent à l'écoute de ceux qui utilisent leurs produits. « Les nouveaux Chefs sont très curieux et demandeurs de conseils, mais nous ne donnons jamais de recettes précises, car le vrai plaisir consiste à faire des essais, assortir les épices et les marier de façon à donner une touche personnelle à une cuisine de passionné ». Avec les arômes en spray, Soripa Gastronomie a surpris certains chefs. « Nous en avons fait rêver beaucoup d'autres », affirme Michel-André qui garde dans ses cartons des projets toujours un peu fous. Les prochaines nouveautés : des vinaigres sucrés aux couleurs fluorescentes.

Le tout dans un esprit ludique et toujours artisanal, garant d'une qualité rare et originale. Et parce que la curiosité est pour eux comme une seconde nature, lorsque Christine et Michel-André essaient un nouveau restaurant, ils choisissent avant tout les plats qu'ils ne connaissent pas... Toujours attachés aux traditions, ils ne cesseront pas de rechercher et proposer des nouveautés.

Afin de différencier ses gammes de produits et les marchés auxquelles ils s'adressent, Michel-André a créé plusieurs marques associées à des conditionnements spécifiques. Ainsi les laboratoires fabriquent pour Soripa Gastronomie, mais aussi pour Traditions Culinaires d'Ile-de-France, Auberge de la Gourmandie, La Maison des Épices, Le Comptoir des Pâtes, Les Saveurs de l'Olivaie, Auberge de la Gourmandie, Toomai Fine Foods... Et d'autres marques de distributeurs spécialisés dans les produits d'exception.

« La Gastronomie n'est pas monolithique, nous préférons parler de gastronomies au pluriel. Chacun trouvera du plaisir, son plaisir, avec des saveurs franches ou plus subtiles, avec des recettes d'antan ou des harmonies nouvelles. La cuisine est avant tout un métier de création et de passion, à nous d'inventer les outils... »



SORIPA GASTRONOMIE

Route de Presles-en-Brie - Zone Industrielle - 77220 Gretz Armainvilliers - France
Tel. 33 (0) 164 072 677 - Fax 33 (0) 164 071 045
e-mail: info@soripa.fr - www.soripa.fr

Adresse géopostale : BP70031 Gretz Armainvilliers - 77223 Tournan cedex

Société Anonyme au capital de 345 000 € - Siret 582 088 811 00044 - NAF 513W
TVA C.E. FR 83582088811 - CNUF 47154 - EMB 77215A - Licences douanes : IN627002 - UT627004
Agrément C.E.E. F - 77215.04 - Enregistrement U.S. FDA N° 11876487752



Toutes les marques citées sont des marques déposées par leurs propriétaires respectifs