

Le Comptoir des Poivres enrichit son univers avec des écrins inédits et cinq épices d'exception

Les épices ont conquis les assiettes françaises. En une décennie, leur consommation a explosé, avec une augmentation de 30 %, témoignant d'un engouement inédit pour ces saveurs venues d'ailleurs. Avec un marché approchant le milliard d'euros et des dépenses moyennes de 17 € par personne par an, la France se hisse au rang de troisième plus gros consommateur européen ([source](#)).

Mais derrière ces chiffres se cache une réalité plus profonde : un désir croissant d'authenticité, de voyage et d'émotions culinaires.

C'est dans cet élan que Le Comptoir des Poivres, référence incontournable de l'épicerie fine depuis 2015, franchit une nouvelle étape.

En repensant ses contenants, la maison allie praticité, esthétique et conservation optimale, tout en célébrant le savoir-faire artisanal et les terroirs d'exception. Avec cinq créations soigneusement sourcées auprès de producteurs passionnés, elle invite à un voyage culinaire qui dépasse les frontières et redéfinit l'art de cuisiner avec des épices.



L'histoire d'une passion pour le goût véritable

L'histoire du Comptoir des Poivres est celle d'un homme : Olivier Derenne. Dès son plus jeune âge, sa curiosité pour les saveurs l'a poussé à explorer les jardins, les cuisines de ses grands-mères et les forêts environnantes. Cette quête du goût s'est affirmée au fil des années, notamment lors de son expérience d'exportateur de la gastronomie française au Japon, où il a côtoyé de grands chefs nippons.

"Je suis un chasseur de goûts, un sourceur de saveurs, un épicurien, un amoureux de la vie et des plaisirs de la table, exigeant et généreux."



En 2015, porté par son amour des produits d'exception, Olivier a repris Le Comptoir des Poivres, avec une ambition claire : révéler au monde des épices rares, souvent méconnues, en mettant en lumière leurs terroirs et ceux qui les cultivent. Cette aventure est aussi un hommage aux producteurs, dont le savoir-faire ancestral est le pilier d'une gastronomie respectueuse des traditions et de l'environnement.



Des écrins repensés pour sublimer l'exception

Pour 2025, Le Comptoir des Poivres marque un tournant en lançant une gamme de contenants entièrement renouvelée. Ces nouveaux écrins ne se contentent pas de conserver les produits : ils les mettent en lumière tout en incarnant les valeurs de la maison.

Les nouveaux designs allient élégance et fonctionnalité, garantissant une conservation optimale des saveurs. En privilégiant des matériaux et des formats pratiques, cette évolution reflète l'engagement du Comptoir des Poivres en faveur d'une consommation durable, tout en répondant aux attentes des chefs et des amateurs éclairés.



Cinq trésors pour redécouvrir l'art des épices

Chaque produit du Comptoir des Poivres porte en lui une histoire de terroir, de savoir-faire et de respect. La maison collabore directement avec des producteurs passionnés, refusant tout traitement chimique ou intermédiaire superflu. La traçabilité stricte et le tri manuel garantissent une qualité irréprochable.

Ces cinq pépites reflètent toute la richesse et la diversité des épices du monde :

[Poivre noir entier de Dak Nong \(Bio\)](#) - Le charme des hauts plateaux vietnamiens

Ce poivre noir biologique, cultivé dans la région préservée de Dak Nong au Vietnam, séduit par sa fraîcheur aromatique. Lentement séchés à l'ombre, ses grains exhalent des notes de citron, de verveine et de cardamome verte, rehaussées par des accents boisés et légèrement sucrés de guimauve. Il s'accorde parfaitement avec les viandes grasses, poissons gras, œufs au plat, sauces à la crème ou les fraises.

Prix : 11,60 €



Poivre blanc entier IGP Kampot - Une perle du Cambodge

Produit étonnant de Kampot au Cambodge, ce poivre blanc incarne la pureté. Contrairement à ses congénères, il est exempt des notes animales souvent dominantes. Son bouquet dévoile des arômes d'herbes fraîches, de concombre et d'arachide grillée, sublimés par une pointe de réglisse en bouche. Une signature idéale pour les plats à base de poisson ou de légumes.

Prix : 17 €



Poivre rouge entier du plateau des Bolovens - L'intensité du Laos

Véritable bijou aromatique, ce poivre rouge associe des notes chaudes de cacao et de tabac et safran à des nuances acidulées d'agrumes, de raisin de Corinthe, de cassis et d'autres lactées évoquant la crème fraîche ou le yaourt. Son piquant affirmé et ses arômes complexes en font un choix idéal pour sublimer une côte de bœuf, un pavé de thon ou une salade de lentilles.

Prix : 16 €



Fagotins de cannelle - Évoque immédiatement la pâtisserie

Ces fagotins de cannelle de Madagascar présentent une odeur subtilement parfumée et sucrée avec une pointe poivrée. Idéals pour rehausser un ragoût ou un dessert.

Prix : 7,30 €



Curry de Madagascar - Une symphonie d'épices

Inspiré par le métissage culturel de Madagascar, ce curry célèbre la diversité des épices de l'île. Frais, floral et épicé, il sublime les crevettes, les langoustines ou les aiguillettes de volaille, avec une profondeur de saveurs unique.

Prix : 9,60 €



5 raisons de choisir Le Comptoir des Poivres

1. Des épices sourcées directement sur les lieux de production

Chaque poivre et épice est sélectionné là où il exprime pleinement son potentiel aromatique. Cette démarche garantit des produits authentiques, imprégnés de leur terroir d'origine, tout en soutenant les producteurs locaux.

2. Une pureté irréprochable : aucun traitement chimique

Chez Le Comptoir des Poivres, aucun compromis n'est fait sur la qualité. Les produits sont exempts de tout traitement chimique ou transformation artificielle, permettant de préserver leur saveur et leur intégrité naturelle.

3. Une traçabilité complète et un tri rigoureux

Chaque grain, baie ou mélange est soumis à un tri minutieux et à des contrôles stricts pour ne conserver que le meilleur. Grâce à une traçabilité totale, chaque produit est suivi de sa récolte jusqu'à votre cuisine.

4. Un modèle de circuit court et sans intermédiaire

En éliminant les intermédiaires, la maison garantit une relation directe avec les producteurs, permettant de valoriser leur travail tout en assurant une qualité optimale et des produits d'une fraîcheur incomparable.

5. Des collaborations équitables avec les producteurs

Le respect est au cœur de la démarche du Comptoir des Poivres. En collaborant avec des artisans passionnés et en soutenant des conditions de travail justes, la maison valorise des savoir-faire souvent ancestraux et renforce les communautés locales.

Sublimer l'authenticité, aujourd'hui et demain

Depuis sa création en 2015, Le Comptoir des Poivres s'est donné pour mission de révéler les meilleures épices du monde, tout en respectant les terroirs, les producteurs et les traditions. Aujourd'hui, l'entreprise franchit une nouvelle étape en renouvelant son image grâce à des contenants élégants et fonctionnels, pensés pour enrichir l'expérience des passionnés de cuisine.

Cette évolution reflète une ambition claire : conjuguer excellence gustative et esthétique. En renforçant son positionnement sur l'authenticité, la durabilité et la qualité, la maison souhaite continuer à inspirer chefs et amateurs à travers des produits uniques et des pratiques responsables.



En savoir plus

Site web : <https://www.lecomptoirdespoivres.com/fr/>

Facebook : <https://www.facebook.com/lecomptoirdespoivres/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lecomptoirdespoivres/>

Linkedin : <https://www.linkedin.com/company/comptoir-des-poivres/>