

COMMUNIQUE AUTOMNE 2021

## LE LABO DUMOULIN lance UNE offre DE LEGUMES FERMENTES A DESTINATION DE LA RESTAURATION

*C'est dans les vieilles marmites qu'on fait les meilleurs plats ! Se faire plaisir, se laisser surprendre et prendre soin de sa santé, c'est aussi renouer avec des pratiques ancestrales qui ont fait leurs preuves. C'est pour cela qu'aujourd'hui, Le Labo Dumoulin veut remettre les légumes lactofermentés au goût du jour en proposant aux acteurs de la restauration une gamme prête à l'emploi bio locale et de saison.*

### LE RETOUR DE LA FERMENTATION

La lacto-fermentation, procédé naturel de conservation, fait son come-back au sommet :

- L'équipe France grande gagnante du Bocuse d'or 2021 a réalisé un menu autour des tomates fermentées et du kombucha.
- Le Noma à Copenhague réélu meilleur restaurant par le [World's 50 Best](#) grâce à son travail autour de la fermentation, est aussi l'auteur du [Guide de la fermentation](#)

### LA FERMENTATION : SURPRENANTE, SAVOUREUSE ET DURABLE PAR NATURE

On parle de la fermentation comme un moyen d'innover et d'améliorer ce que nous mangeons. Disparue des radars au pendant les trente glorieuses au profit de l'industrie agro, la fermentation est naturellement de retour :

Goûteuse – elle offre une palette de *nouvelles* saveurs et textures

Saine – elle enrichit les aliments en vitamines et en micro-organismes sans artifices

Durable – c'est un procédé naturel qui se pratique avec les meilleurs ingrédients possibles

### AU LABO DUMOULIN, NOUS REMETTONS LA FERMENTATION SUR LE DEVANT

Persuadés qu'une révolution alimentaire est nécessaire pour nourrir demain, que ce soit pour la santé ou pour la planète, nous re-produisons ces aliments fermentés avec des valeurs fortes : authenticité, qualité et plaisir.

### UNE PREMIERE GAMME DE LEGUMES D'HIVER FERMENTES

Nous avons développé une jolie panoplie de légumes fermentés et assaisonnés à destination de la restauration. Nous avons utilisé ce qui se fait de mieux : des légumes bio, locaux et de saison (hiver), des huiles et des aromates savoureux. L'ensemble est entièrement élaboré grâce à notre savoir-faire unique et innovant basé sur un procédé de lacto-fermentation.

Nos 4 premières recettes :

- Chou blanc - sésame
- Carotte - ciboulette
- Coleslaw - curry
- Chou rouge - basilic, thym, romarin

*Non pasteurisées, conservation au frais, disponibles en différents formats, certifiées bio.*

## DU SUR MESURE ET DE SAISON :

Nous proposons de personnaliser nos recettes en fonction des demandes des différents acteurs sur demande.

Les prochaines recettes seront élaborées en fonction des légumes du printemps.



## PRET A CONSOMMER, UN ACCOMPAGNEMENT COLORE QUI EGAYERA LES PLATS.

Les légumes fermentés apportent un twist dans les plats : que ce soit par leur couleur, leur originalité, leur acidité ou leur croquant. Ils offrent une multitude de possibilités :

- Les rois des bols et des salades colorées
- Les atouts sains des sandwiches, burgers &co
- Au top des tartines d'avocat, de fromage frais ou d'houmous
- Les alliés des protéines animales ou végétales : œufs, viandes grillées, légumineuses
- Et les toppings de toutes bouchées diverses et variées

## À propos du LABO DUMOULIN

Créée en 2020, Le Labo Dumoulin est une entreprise française basée en Alsace et à Paris, qui veut démocratiser l'alimentation bienfaisante, à travers les aliments bio, crus et fermentés. Elle produit artisanalement du kéfir de fruits bio, une boisson pétillante, sans sucre et vivante issue de la fermentation. Depuis septembre 2021, elle produit également des légumes lactofermentés. Engagée dans la promotion de l'alimentation saine et de la biodiversité, Le Labo Dumoulin reverse 1% de son chiffre d'affaires à l'association Envol Vert qui mène des projets de reforestation en France.

