

Communiqué de presse - octobre 2026

A l'occasion de ses 80 ans, PROVA imagine la pâtisserie de 2036



À l'occasion de ses 80 ans, PROVA, l'un des leaders mondiaux des extraits et arômes bruns, dévoile, avec sa marque dédiée aux professionnels des métiers de bouche, PROVA Gourmet, des créations inédites inspirées des innovations qui ont jalonné son histoire. L'entreprise familiale partage également sa vision de la pâtisserie à l'horizon 2036 : plus précise, plus légère et plus responsable, mais toujours guidée par le goût et la gourmandise.

80 ans d'innovation racontés à travers des créations phares



1946 Le sucre vanillé à l'origine de PROVA

L'histoire de PROVA commence à Montreuil lorsque Marcel et Jacqueline Acat créent un sucre vanillé à base d'extrait de vanille de Madagascar. Facile à incorporer dans les pâtes, les crèmes et les appareils, il apporte un goût intense et régulier qui séduit rapidement les boulangers, pâtisseries, glaciers et chocolatiers.

Pour rendre hommage à ce produit fondateur, Tristan Rousselot, Chef corporate PROVA Gourmet revisite le Käsekuchen, une recette transmise par la mère de Muriel Acat, présidente de PROVA et petite-fille des fondateurs. Ce gâteau au fromage, simple et généreux, place la vanille au cœur de la dégustation et rappelle son rôle essentiel dans les grands classiques de la pâtisserie.

1973 L'extrait de vanille sur beurre de cacao facilite le travail du chocolat

En 1973, Daniel Acat met au point un extrait de vanille sur beurre de cacao. Cette solution permet aux professionnels de doser plus facilement la vanille et de l'incorporer de façon homogène dans le chocolat, tout en préservant son intensité et sa stabilité aromatique.

Imaginée par Christophe Vicente, Chef PROVA, la Sarzeau Chocolate Bar traduit cette innovation dans une tablette inspirée des saveurs emblématiques de la Bretagne. La vanille y rencontre la crêpe dentelle, le kouign-amann, le sarrasin soufflé, la fleur de sel et le caramel au beurre salé.



2026 De nouveaux extraits pour renouveler les saveurs en pâtisserie

Avec ses nouveaux extraits d'amande, de cannelle et de cardamome, PROVA Gourmet élargit la palette aromatique proposée aux artisans. Concentrées et faciles à intégrer dans les recettes, ces solutions restituent avec précision les notes caractéristiques de chaque ingrédient.

Tristan Rousselot les décline à travers trois trompe-l'œil autour de l'amande, de la cannelle et de la cardamome. Le visuel crée d'abord la surprise, avant de laisser place à des saveurs franches et immédiatement reconnaissables.

De son sucre vanillé fondateur aux nouveaux extraits développés pour les artisans, PROVA accompagne depuis huit décennies les évolutions de la pâtisserie. Forte de cet héritage, l'entreprise se projette désormais dix ans plus loin et dessine les contours de la pâtisserie de 2036.

En 2036, une pâtisserie plus précise, plus légère et plus consciente

Selon PROVA, la pâtisserie de demain s'articulera autour de quatre tendances fortes : le retour du goût au centre de la création, l'allègement des recettes, une utilisation plus responsable des matières premières et le développement d'expériences multisensorielles et personnalisées.

Le goût avant l'effet « waouh »

Après plusieurs années marquées par des créations toujours plus spectaculaires, la pâtisserie devrait revenir à davantage de lisibilité et de simplicité. La technique et la science continueront de faire évoluer les pratiques, mais elles devront avant tout servir le goût, la gourmandise et l'émotion.

« La pâtisserie de demain se concentrera davantage sur le goût et moins sur la recherche de l'effet waouh. La réduction du sucre restera une tendance forte et le végétal aura énormément progressé. »

Tristan Rousselot, Chef Corporate PROVA Gourmet



Moins de sucre, mais toujours autant d'intensité

Les desserts de demain seront plus légers, moins sucrés et davantage végétaux. Cette évolution ne se fera pas au détriment du plaisir : une connaissance plus fine des ingrédients permettra de construire autrement l'intensité aromatique, en jouant sur les textures, les températures et les contrastes.

« Dans dix ans, la pâtisserie sera beaucoup plus précise, plus légère et, surtout, plus consciente. Nous apprendrons à construire l'intensité et le plaisir autrement, à travers l'arôme, la texture, la température et le contraste. »

Martin Lippo, Chef Ambassadeur PROVA Gourmet et Fondateur de Vakuum, centre de recherche et de formation culinaire consacré à l'innovation

Des matières premières mieux choisies et mieux valorisées

La pâtisserie de 2036 accordera une place croissante aux ingrédients locaux, aux nouvelles ressources végétales et aux coproduits. Il ne s'agira plus seulement de sélectionner les matières premières pour leurs qualités gustatives, mais aussi de mieux connaître leur origine et d'en valoriser tout le potentiel.

« Cette évolution passera par un sourcing plus responsable, avec l'utilisation d'ingrédients comme la chicorée, le lupin, l'orge ou encore la caroube comme alternatives au café et au cacao, ainsi que par la valorisation de coproduits tels que les résidus de coques de cacao. »

Christophe Vicente, Chef PROVA



Une dégustation plus sensorielle et plus personnelle

Enfin, la dégustation ne sera plus nécessairement une expérience figée. Le convive pourra davantage intervenir, choisir ses associations et composer son propre parcours sensoriel.

PROVA donne corps à cette vision à travers une expérience multisensorielle associant trois univers aromatiques : la vanille durable, la chicorée européenne et les coproduits du cacao à des fragrances inspirées de l'enfance. Imaginées par les aromaticiennes de PROVA, Fragrance d'antan, Caramel en barre, Dragée, Barbe à papa, Bonbon cola ou encore Été à la campagne éveillent l'imaginaire, créent une attente et influencent la perception des saveurs.

« Le convive n'est plus seulement spectateur ou consommateur : il devient acteur de l'expérience en faisant ses propres choix et en construisant son parcours sensoriel »

Martin Lippo, Chef Ambassadeur PROVA Gourmet et Fondateur de Vakuüm, centre de recherche et de formation culinaire consacré à l'innovation

À travers cette création, PROVA esquisse une pâtisserie plus précise, plus responsable et plus personnelle, dans laquelle l'innovation reste au service de l'essentiel : le goût, le plaisir et l'émotion.



À propos de PROVA

Fondée en 1946 à Montreuil, PROVA est une ETI familiale française indépendante spécialisée dans les extraits et les arômes bruns, notamment autour de la vanille, du cacao, du café, du caramel et des fruits à coque. De l'approvisionnement en matières premières au développement de solutions sur mesure, l'entreprise met 80 ans d'expertise au service des industriels de l'agroalimentaire, des artisans et des professionnels des métiers de bouche. Présente dans 70 pays à travers 14 filiales et quatre sites de production, PROVA réalise 120 millions d'euros de chiffre d'affaires, dont 80 % à l'international, et emploie 500 collaborateurs. Portée par son expertise, sa capacité d'innovation et son développement international, l'entreprise ambitionne de devenir le choix naturel des extraits et des arômes bruns pour ses clients partout dans le monde.



À propos de PROVA GOURMET

Gourmet est la division Food Service de PROVA, entreprise familiale française reconnue depuis 80 ans pour son expertise dans la vanille et les notes brunes. La marque PROVA Gourmet accompagne les professionnels de la gastronomie, en France et à l'international, avec une offre complète de gousses, extraits, arômes naturels, pâtes, sucres et poudres. Présente dans plus de 70 pays, elle propose des solutions créatives, gourmandes et adaptées aux exigences des métiers de bouche.

