



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - Novembre 2023
Spécial « produits de fêtes innovants »

Aberyne révolutionne les menus de fin d'année en proposant un produit festif aussi savoureux que le foie gras en version 100% végétale : Foi Green !

Ah le foie gras... Un produit de circonstance à l'approche de décembre... Véritable emblème de la gastronomie française, il émerveille pourtant autant qu'il ne divise. Si l'expérience organoleptique qu'il offre laisse peu de place au débat, c'est bien entendu son mode de confection qui est remis en question. Une situation qui a fait naître, ces dernières années, de nouvelles propositions dénuées de tout ingrédient d'origine animale sur le marché. Parmi les acteurs engagés dans cette démarche, l'un d'entre eux s'est lancé un défi ambitieux. Pour Aberyne, en effet, pas question de s'arrêter à la composition ! Avec Foi Green, le 1^{er} produit de sa collection de mets végétaux, l'entreprise implantée au cœur du Pays basque, tient à conserver les codes de dégustation du foie gras en ne faisant aucun compromis ni sur le goût, ni sur la texture. Uniquement disponible en ligne et dans certaines boutiques vegan en France et en Espagne depuis son lancement en 2020, cette spécialité de haute gastronomie qui se décline déjà en 3 variétés, rejoint désormais les allées festives de Monoprix et Grand frais.



PMC POUR UNE BOÎTE DE 170 G
Foi Green Piment d'Espelette 17,40 €
Foi Green Original 16,90 €
Foi Green Truffe 18,40 €

Une nouvelle façon de se faire plaisir

« Oh whaou !
C'est vraiment une surprise
parce que les sensations
gustatives sont similaires au
foie gras, notamment dans
le nez. On sent aussi le petit
goût du gras. »

Albert Adria, l'un des plus grands chefs
espagnols, lors de sa 1^{re} dégustation
durant le salon Sirha 2023

Principalement composé de noix de cajou (40%), de beurre de cacao et d'huile de coco, Foi Green est le fruit de plus de 3 ans de Recherche & Développement. Le temps nécessaire pour ajuster chaque détail et satisfaire les exigences que la marque Aberyne s'est imposées.

En effet, cette nouvelle spécialité ne se contente pas de ressembler visuellement au foie gras mi-cuit traditionnel, elle en rappelle aussi les sensations gustatives qui font son succès : croquante à l'attaque, fondante, riche en goût et longue en bouche.

« Nous ne voulions pas seulement proposer une alternative végétale », précise Mikel Abeberry, le fondateur d'Aberyne. « En tant qu'épicuriens, qui plus est du Sud-Ouest, le plaisir était une priorité ! Nous tenions à créer une spécialité qui éveille les sens, avec du caractère, du relief. Un produit que l'on ait envie de racheter parce qu'il nous plaît, et pas seulement parce qu'il est sans canard ! ».

Pas besoin d'être végétarien donc pour l'apprécier : chefs étoilés, gourmands curieux et même amoureux du foie gras véritable sont unanimes sur l'expérience Foi Green qu'ils définissent, pour reprendre leurs mots, comme « **surprenante** », « **bluffante** » ou tout simplement « **délicieuse** ».

La future star des tables de fêtes

Idée recette de fêtes : bouchées exotiques au Foi Green Classique

- Couper en dés le Foi Green Classique, de la mangue (un plus grands) et du pain d'épices (encore un peu plus grands)
- Disposer les dés de mangue sur le pain d'épices
- Assaisonner avec un peu de Piment d'Espelette
- Finaliser le montage en déposant les dés de Foi Green

Décliné en 3 variétés - Classique, Piment d'Espelette et Truffe - Foi Green offre de multiples perspectives pour apporter de la nouveauté aux menus de fin d'année !

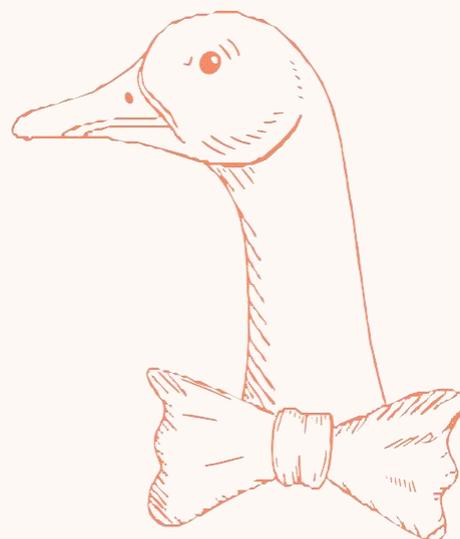
Succulent au naturel, il se marie également avec brio avec une pointe de **fleur de sel**, un tour de moulin à **poivre** ou des **notes acidulées ou sucrées** apportées par exemple par la mangue, les fruits rouges, la figue, la dattes, le confit d'oignons ou encore l'iconique pain d'épices.

Et comme il est facile à découper, il permet aussi bien la confection de **toasts**, que de **planches apéritives** ou encore de **verrines**.

Bon à savoir : plusieurs recettes sont disponibles sur le site web de la marque !

Une spécialité qui a le goût du challenge

Né dans une famille de restaurateurs biarrots, Mikel Abeberry, entrepreneur dans l'âme et passionné de cuisine, se penche sur l'univers du végétal grâce à son père. Privé de foie gras par son médecin à l'occasion de Noël pour des raisons de santé, c'est ce dernier en effet qui fait, sans le vouloir, germer cette idée d'alternative dans la tête de son fils.





« Il n'y avait rien sur le marché qui nous apportait satisfaction gustativement parlant », se souvient Mikel. « Avec souvent l'eau comme ingrédient principal, il fallait s'en douter... J'ai alors voulu relever le défi pour donner enfin le choix, à ceux qui le souhaitent, quelle que soit leur motivation - la cause animale, environnementale ou tout simplement la curiosité ou l'envie de nouveauté - de se régaler avec une nouvelle spécialité. Et ce, qu'importe la période de l'année ou l'occasion ! Foi Green a vraiment pour vocation de venir sublimer les plus grandes comme les plus simples occasions. De l'apéritif entre amis au buffet de mariage,

il a tout à fait sa place. Les particuliers peuvent désormais le trouver, en plus de notre boutique en ligne et de certaines boutiques vegan, dans des enseignes sélectionnées par nos soins comme Grand Frais et Monoprix et nous nous rapprochons avec ferveur des professionnels, et notamment des traiteurs qui sont en quête active d'options végétales et premium pour leurs événements. En parallèle du marché français, Foi Green s'est déjà fait connaître en Espagne et au Royaume-Uni et vient de faire ses 1^{ers} pas sur le sol américain. Cet engouement nous pousse à poursuivre notre démarche autour du végétal savoureux et de la gastronomie réfléchie et a travaillé sur d'autres spécialités. La collection Aberyne devrait notamment s'étoffer dès 2024. »

À propos d'Aberyne

Créée au cœur du Pays Basque par Mikel Abeberry en 2020, Aberyne propose une nouvelle vision de la gastronomie française ! Avec comme inspiration des produits emblématiques comme le foie gras, l'entreprise s'affaire à concocter, à partir des meilleurs ingrédients d'origine végétale, des créations uniques aux saveurs et textures finement travaillées pour offrir, quelle que soit l'occasion, une expérience gustative de haut vol. Jusque-là uniquement disponibles sur la e-boutique d'Aberyne et dans certaines boutiques vegan en France et en Espagne, ces spécialités de haute gastronomie sont désormais référencées dans des enseignes de choix comme Monoprix et Grand Frais et dans des 1^{ers} points de vente au Royaume-Uni et aux Etats-Unis. D'autres recettes sont d'ores et déjà en train de mijoter et devraient voir le jour dès l'année prochaine !

Pour en savoir plus : www.aberyne.com
Informations complémentaires et visuels disponibles sur demande.