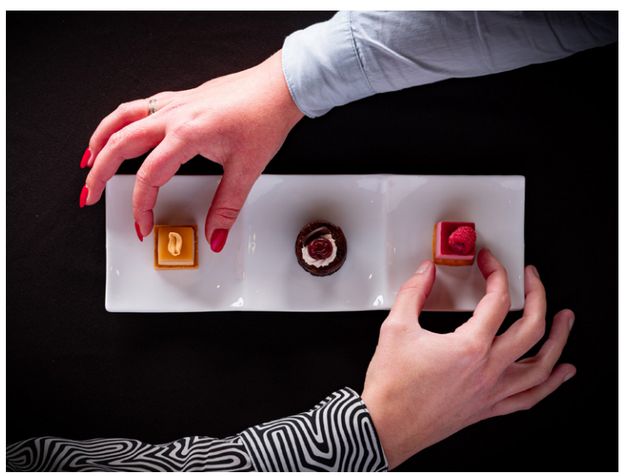
miniature
ORIGINAL FOOD

Communiqué de Presse

L'art de la *gastronomie miniaturisée*

Miniature Original Food est né d'une vision ambitieuse et novatrice : offrir des mets d'une qualité gastronomique exceptionnelle sous forme de pièces cocktail, avec toutes les saveurs d'un plat en une bouchée, spécialement conçus pour les réceptions d'entreprise et les particuliers amateurs de produits d'exception. Créée par un passionné de cuisine, fort d'une riche expérience dans l'agroalimentaire, cette entreprise française vise à révolutionner le marché du traiteur haut de gamme avec ce concept unique de reproduire de grands plats dans des formats réduits et visuellement saisissants.

À travers ses créations, Miniature Original Food propose une expérience multisensorielle où ***chaque bouchée,*** de 10 à 16 grammes environ, ***délivre une puissance de goût et un effet « wacouh ».*** Incarné par une philosophie de qualité, d'authenticité, et de créativité, ce projet s'adresse tant au marché B to B en pleine expansion qu'aux particuliers désireux de se faire plaisir avec une touche de luxe.



Un parcours entre *passion et innovation*

William Windys, fondateur de Miniature Original Food, s'est forgé une solide expertise dans les cuisines dès son plus jeune âge grâce à ses deux parents restaurateurs. En grandissant, il développe ses compétences en cuisine et en pâtisserie en travaillant avec des traiteurs de renom. Dans les années 90, il observe une transformation du secteur, notamment avec la difficulté croissante de trouver du personnel qualifié. Cette évolution le pousse à explorer de nouvelles solutions pour répondre aux besoins des traiteurs professionnels, notamment grâce à la sous-traitance de produits gastronomiques de qualité. C'est ainsi que naît en 2005 sa première société, Saveurs Cristal, spécialisée dans la fabrication de pièces cocktail surgelées haut de gamme. Après une expérience de partenariat avec un grand groupe industriel qui l'a mené à développer son activité en Bretagne, il décide, en 2020, de revenir à un concept plus artisanal et créatif, adapté aux attentes d'une clientèle exigeante. Miniature Original Food, fondé en décembre 2021, est l'aboutissement de cette quête d'excellence et de perfection.

Une offre
sur-mesure

Miniature Original Food propose des volumes pouvant s'adapter aux entreprises comme aux particuliers désireux de découvrir de nouvelles saveurs et de savourer des mets raffinés à domicile. Les pièces à cocktail sont livrées dans des coffrets composés de 6 écrins de 8 pièces à cocktail chacun.
Ces coffrets se déclinent selon les saisons (printemps/été et automne/hiver), pour offrir des créations renouvelées au gré des tendances et des collaborations avec des chefs de renom et des Meilleurs Ouvriers de France (MOF).

Toutes ces créations sont imaginées dans un laboratoire de recherche et développement dédié à Miniature Original Food, dans le but de repousser les limites de la gastronomie miniature en développant constamment de nouvelles recettes et de nouveaux concepts de pièces cocktail.
Ce laboratoire permet de travailler les textures et les apparences, d'explorer de nouvelles saveurs, et de développer des techniques de cuisine avant-gardistes.

L'offre de Miniature Original Food
se compose de trois gammes pincipales :

- les pièces cocktails -

conçues pour un
apéritif savoureux,

- les plats -

pour un déjeuner
ou un dîner,

- les desserts -

pour terminer un
repas ou pour un
goûter gourmand.

Miniature Original Food : petit mets, grande émotion

Miniature Original Food se distingue par son approche qui mêle **authenticité gastronomique et design innovant.**
Chaque pièce respecte plusieurs principes pour atteindre l'exception :

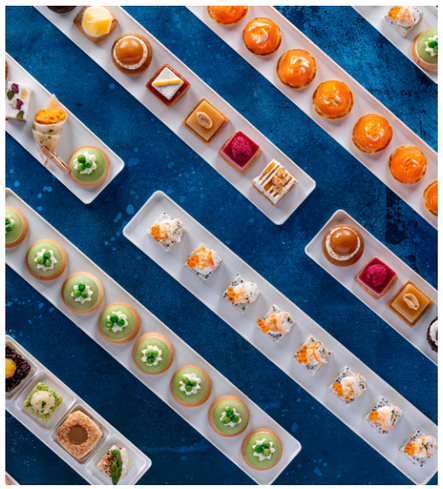
* **authenticité :** chaque pièce incarne la recette d'un grand classique culinaire, comme le poulet aux morilles, présenté en version miniature mais qui concentre toute la puissance et la richesse de saveurs d'un plat traditionnel en une seule bouchée. Chaque bouchée est une œuvre d'art, un hommage à la tradition culinaire.

* **équilibre :** pourquoi choisir entre le goût et l'esthétique lorsqu'il est possible de combiner les deux ?
Miniature Original Food s'inspire de l'art du modélisme pour élaborer des pièces aux formes uniques et conceptuelles, rendant chaque réception mémorable. William souhaite surprendre tant par les saveurs de ses créations que par leur esthétique.

* **démarche éco-responsable :** conscient des enjeux environnementaux, William privilégie des emballages biodégradables et recyclables, conçus à partir de canne à sucre, et opte pour un « clean label » avec des ingrédients naturels et de qualité, en grande partie du terroir.

La gastronomie miniature pour conquérir le monde

Déjà bien installée aux Etats-Unis, un marché en pleine croissance pour la gastronomie haut de gamme, grâce à des relations privilégiées avec des chefs américains dont Guy Mitchell, chef de la Maison Blanche à Washington et désormais ambassadeur de Miniature Original Food, la marque ambitionne de conquérir une clientèle internationale.



Aujourd'hui, William souhaite poursuivre son développement en France, là où les consommateurs sont attachés aux traditions culinaires et ouverts aux innovations gastronomiques.
De plus, la France compte parmi les meilleurs chefs et artisans du monde, dont les Meilleurs Ouvriers de France (MOF), avec qui William souhaite collaborer afin de proposer des créations d'exceptions et faire (re)découvrir le terroir français. Sur chaque emballage, le client peut en effet scanner un QR code racontant l'histoire des produits, l'histoire des producteurs locaux, pour valoriser le savoir-faire français.

Informations pratiques :

Miniature Original Food, 72400 La Ferté-Bernard

miniatureoriginalfood.fr

Contacts Presse

Eugénie Da Silva
eugenie@pascalevenot.fr - 07 50 29 64 08

Victoria Boukris
victoria@pascalevenot.fr - 06 33 72 80 69

miniature
ORIGINAL FOOD