



EUROVANILLE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - SEPTEMBRE 2026

Vanill'Elixir — L'Or Noir des Hauts-de-France

Premier extrait de vanille intégralement Made in France · Édition limitée 35 ans · 150 flacons numérotés



Vanill'Elixir — 500 ml
Édition numérotée

FICHE PRODUIT

Produit	Extrait de vanille
Format	500 ml
Édition	150 flacons numérotés
Prix	49 € HT
Commercialisation	France uniquement
Cible	Professionnels artisans
Disponible	15 septembre 2026
Origine	Serre Eurovanille, HdF
Process	Transformation France

À propos d'Eurovanille

Eurovanille, fondée en 1990 est spécialisée dans la transformation de la vanille naturelle. Implantée dans les Hauts-de-France, l'entreprise développe une approche fondée sur la maîtrise de la matière première et la recherche aromatique.

Eurovanille lance le premier extrait de vanille intégralement Made in France : Vanill'Elixir — L'Or Noir des Hauts-de-France, une édition limitée à 150 flacons numérotés, issue de gousses cultivées dans sa serre expérimentale des Hauts-de-France.

Une première en France

À l'occasion de ses 35 ans, Eurovanille présente le premier extrait de vanille intégralement Made in France : des gousses cultivées dans sa serre expérimentale des Hauts-de-France, puis transformées en extrait par Eurovanille.

Ce projet s'inscrit dans une démarche de recherche autour du vanillier en France : observer son adaptation, son développement sous serre et l'influence des conditions de culture sur son expression aromatique.

De l'expérimentation à l'extrait

Cette création relie :

- une expérimentation agronomique menée dans les Hauts-de-France,
- une production limitée de gousses cultivées en France,
- un savoir-faire historique de transformation de la vanille naturelle.

Elle traduit une approche de la matière fondée sur le temps long, l'observation et la maîtrise de l'extraction.

Un profil à explorer en cuisine

Une première lecture sensorielle interne fait ressortir un profil principalement vanillé, avec des notes balsamiques, caramélisées, anisées et amandées, ainsi qu'une légère dimension florale.

Ces repères ne figent pas le produit : ils ouvrent des pistes d'application culinaire selon la matrice, le dosage et le geste choisi.

Une édition anniversaire limitée

Cette édition est élaborée à partir du millésime de gousses ayant poussé au cours de la 35e année d'Eurovanille. Leur transformation en extrait marque une étape dans l'histoire de la maison, en cohérence avec son expertise de la vanille naturelle.