



PERLES DE SAVEURS : LA PÉPITE BRETONNE QUI RÉALISE 46 % DE SON ACTIVITÉ À L'INTERNATIONAL

Des étoilés de New York aux bars à cocktails de Tokyo, les créations culinaires de la marque Perles de Saveurs®, développées par la PME bretonne GlobeXplore, séduisent les professionnels de la gastronomie dans le monde entier. Forte d'une croissance à deux chiffres depuis plus de dix ans, l'entreprise réalise aujourd'hui près de la moitié de son chiffre d'affaires à l'international et commercialise ses produits dans plus de 40 pays, grâce à sa maîtrise des algues et à son savoir-faire unique développé sur l'encapsulation.

Du Finistère au reste de la Terre !

Portée par une croissance à deux chiffres depuis plus de dix ans, GlobeXplore compte aujourd'hui **35 collaborateurs** et poursuit son développement bien au-delà des frontières françaises.

« Ce qui était au départ une innovation culinaire bretonne est devenue un véritable langage gastronomique international. Aujourd'hui, nos créations sont utilisées par des chefs, pâtissiers et mixologues sur plusieurs continents. Notre ambition est de poursuivre cette dynamique en continuant à innover et à développer des saveurs adaptées aux attentes des marchés internationaux »,

Romain Villedieu, responsable export chez GlobeXplore

Une technologie unique au monde

GlobeXplore a développé en Bretagne une expertise unique autour de la création de perles à cœur liquide de différentes tailles. Cette technologie d'encapsulation repose sur un procédé naturel, utilisant notamment l'alginate breton, extrait d'algues brunes, et le calcium. Cela permet de former

une fine pellicule autour d'un cœur liquide, qui éclate en bouche pour libérer instantanément les arômes.

Fruit de plusieurs années de recherche et développement et d'une parfaite maîtrise des propriétés naturelles des algues, cette technologie permet de préserver toute l'intégrité des saveurs jusqu'au moment de la dégustation. Chaque création est pensée pour éclater en bouche et libérer instantanément son cœur liquide, révélant toute l'intensité aromatique du produit encapsulé. Grâce à la finesse de son enveloppe, les qualités gustatives sont préservées, offrant une expérience sensorielle unique, à la fois surprenante et gourmande.

La clé du succès : l'usage du cocktail au dessert

Une diversité de formats adaptés aux usages des chefs, pâtissiers, mixologues et traiteurs

Les créations Perles de Saveurs® trouvent leur place aussi bien dans l'univers de la mixologie que dans la cuisine salée, la pâtisserie ou encore les arts de la table. Bien plus que de simples ingrédients innovants, elles constituent de véritables solutions prêtes à l'emploi, pensées pour répondre aux attentes des professionnels en matière de finition et de dressage.

Grâce à leur cœur liquide encapsulé, elles permettent d'apporter une touche finale originale à une assiette, un dessert ou un cocktail. Elles offrent aux Chefs la possibilité de créer un contraste de textures, d'intensifier une saveur, de surprendre les convives au moment de la dégustation ou encore de renforcer la valeur perçue d'une création culinaire. Des atouts qui séduisent des établissements prestigieux à travers le monde, à l'image du Ritz-Carlton et du Four Seasons d'Abu Dhabi, ainsi que des chefs Tharanga Wellalge et Konstantino, Chef de Cuisine (Banquet & Saikindo). À chaque utilisation, les créations Perles de Saveurs® portent une même promesse : transformer la perception du goût grâce à une explosion aromatique en bouche.



Des saveurs imaginées pour séduire les palais du monde entier

Depuis 2008, Perles de Saveurs a fait de la cuisine moléculaire et créative son terrain de jeu. GlobeXplore a développé 32 recettes pour sa marque Perles de Saveurs®, déclinées en plusieurs tailles, auxquelles s'ajoutent de nombreuses créations sur mesure conçues pour répondre aux besoins spécifiques des clients, industriels et Chefs du monde entier.



Cette capacité d'adaptation constitue l'une des grandes forces de l'entreprise bretonne. Si certaines saveurs se sont imposées comme des références incontournables à l'international, à l'image du Yuzu et du Vinaigre Balsamique pour les Sphères ou encore du Ponzu pour les Perles, GlobeXplore développe également des recettes en adéquation avec les préférences et les usages culinaires de chaque marché.

Ainsi, le Gingembre connaît un fort succès dans plusieurs pays asiatiques tandis que la Fleur d'oranger trouve naturellement sa place dans les créations inspirées des traditions culinaires du Moyen-Orient et d'Afrique du Nord.

Cette approche sur mesure permet à GlobeXplore d'accompagner les professionnels du monde entier dans leurs démarches de différenciation et d'innovation, tout en respectant les codes gustatifs propres à chaque culture. À travers cette diversité de formats et de saveurs, Perles de Saveurs® s'impose comme un véritable allié en matière de création culinaire, au service des professionnels en quête d'expériences gustatives toujours plus originales.

L'univers Perles de Saveurs®

Les Perles

Lancées en 2008, les Perles constituent le cœur historique de la gamme Perles de Saveurs®. Ces petites billes à cœur liquide renferment une grande diversité de saveurs – vinaigres, vins, purées de fruits, sauces ou condiments – et éclatent délicatement en bouche pour libérer instantanément leurs arômes.

Pensées comme des solutions de finition prêtes à l'emploi, elles permettent aux chefs, pâtisseries et mixologues d'apporter une touche visuelle distinctive, une texture originale et une explosion de saveurs immédiate à leurs créations. Utilisées sur un plat, un dessert ou un cocktail, elles transforment la dégustation en une expérience sensorielle unique.



Les Grains

Lancée en 2025, cette nouvelle gamme explore deux univers gustatifs distincts.

- D'un côté, les Grains d'inspiration marine, développés comme une alternative végétale au caviar. Leur texture à la fois ferme et fondante ainsi que leurs notes iodées permettent de retrouver les codes visuels et gustatifs de l'original, tout en répondant aux attentes croissantes autour des alternatives végétales.
- De l'autre, les Grains d'inspiration forestière, qui ouvrent un nouveau territoire culinaire autour de saveurs plus végétales, boisées et gastronomiques. Une approche qui permet aux professionnels d'explorer de nouvelles associations et d'enrichir leurs créations avec des ingrédients originaux.



Les Sphères

Développées en 2022, les Sphères reprennent le principe emblématique des Perles mais dans un format plus généreux, proche de la taille d'une olive.

Cette dimension plus importante permet d'offrir une expérience gustative encore plus gourmande et spectaculaire. À la dégustation, la Sphère éclate en bouche et libère une quantité plus importante de liquide, créant un véritable effet de surprise. Elles constituent un outil créatif particulièrement apprécié pour les créations où l'impact visuel et sensoriel joue un rôle essentiel.



Les Perles d'Huile

Intégrées à l'univers Perles de Saveurs® en 2024, les Perles d'Huile ont été conçues pour réinventer l'utilisation des huiles en finition.

Elles encapsulent des huiles de qualité, comme l'huile d'olive vierge extra Arbequina, dans une fine membrane qui préserve toutes leurs qualités aromatiques jusqu'au moment de la dégustation. À l'éclatement, elles libèrent instantanément leurs saveurs et permettent d'assaisonner un plat avec précision.

Plus originales, plus élégantes et plus premium qu'un simple filet d'huile, elles apportent une touche de raffinement supplémentaire aux assiettes tout en valorisant le travail de dressage des professionnels.



GlobeXplore en quelques chiffres

Création : 1986

Position : pionnier et leader des algues gastronomiques en France

Siège : Rosporden (Finistère)

Effectif : 35 collaborateurs

Présence commerciale : plus de 40 pays

Part du chiffre d'affaires réalisée à l'international : 46 %

Croissance : à deux chiffres depuis plus de 10 ans

Catalogue Perles de Saveurs® : 32 recettes

À propos de GlobeXplore

GlobeXplore est spécialisée dans la cuisine créative et dans la production, la transformation et la commercialisation d'algues alimentaires à forte valeur ajoutée et de produits premium et gastronomiques. Forte de près de 40 ans d'expérience, l'entreprise, située à Rosporden dans le Finistère, compte aujourd'hui 3 activités principales : la récolte, la transformation des algues et la cuisine créative. Grâce à son fidèle réseau de professionnels et son expertise acquise depuis des décennies, GlobeXplore est aujourd'hui leader sur le marché des algues. L'entreprise propose différentes gammes de produits, directement issues de la collaboration entre le service marketing et l'équipe R&D.

À propos du Groupe Jean Hénaff

Le Groupe Jean Hénaff est un petit groupe familial breton indépendant de PME collaboratives implanté depuis 1907 en Bretagne et rassemblant 250 collaborateurs. Engagé pour une alimentation gourmande et responsable, il crée et prépare des produits alimentaires suivant une démarche responsable à impact positif nommée Be good 2030, labellisée « Bretagne 26000 ».

Le groupe rayonne par ses entités implantées en Bretagne :

Jean Hénaff (Pouldreuzic, Finistère) : spécialiste des moments de convivialité avec des produits dédiés à l'apéritif, barbecues et pique-niques, commercialisés sous les marques Hénaff, J. Hénaff (GMS) et Hénaff Sélection (Hénaff & Co. et épicerie fines). Sur le marché des professionnels, Hénaff Restauration propose une gamme de produits à cuisiner spécifiquement développés pour les chefs.

GlobeXplore (Rosporden, Finistère) : pionnier des algues gastronomiques, de la cuisine moléculaire et créative, commercialisées sous les marques Algaé et Perles de Saveurs (RHD, Export et GMS) et Christine Le Tennier (Hénaff & Co. et épicerie fines).

Hénaff & Co. : créé en 2018, Hénaff & Co est un petit réseau de boutiques proposant une sélection rigoureuse de produits bretons originaux et savoureux, ainsi qu'une offre exclusive d'objets et textiles signés Hénaff. Ce concept multi-marques a pour vocation de faire découvrir les savoir-faire culinaires du Groupe Jean Hénaff et, plus largement, les richesses gastronomiques de la Bretagne. Aujourd'hui, Hénaff & Co compte cinq boutiques, dont la plus récente a ouvert ses portes au cœur de Quimper, ainsi qu'une boutique en ligne qui vient compléter ce maillage.

L'exigence et le savoir-faire portés par le Groupe Jean Hénaff et ses marques ont été reconnus par l'obtention du label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), délivré par le ministère de l'Économie et des Finances.