

## LA GALAXIE PERLES DE SAVEURS S'ÉTEND AVEC LES SPHÈRES

Plus grandes pour des expériences culinaires toujours époustouflantes, les Sphères se dévoilent dans six saveurs et font entrer leurs créations dans une nouvelle dimension

C'est un véritable big bang culinaire pour les Chefs amateurs de cuisine moléculaire ! Allié des Chefs audacieux depuis plus de 30 ans, GlobeXplore donne vie à une nouvelle innovation gourmande : les Sphères. Issues de la parfaite maîtrise d'un processus dont le secret reste savamment entretenu, les Sphères arrivent avec une constellation de six nouvelles saveurs novatrices...

### Une révolution culinaire est en approche

Créées en 2008, les célèbres Perles de la gamme Perles de Saveurs ont sublimé des millions de plats et continuent encore aujourd'hui à apporter la cuisine moléculaire sur toutes les tables. Fort de ce succès, GlobeXplore innove et propose désormais les Sphères, des billes de la taille d'une olive, qui renferment un concentré de saveurs... Sous la dent, elles libèrent leurs cœurs liquides pour une expérience gustative inédite. Plus grandes, aussi innovantes que savoureuses, elles s'apprêtent à révolutionner les cartes de milliers de restaurants à travers le monde !

Au plus près des Chefs depuis 1986, GlobeXplore a fait des Perles les alliées de l'innovation culinaire en permettant aux professionnels d'ajouter une touche de créativité à leurs menus. Plus grosses et idéales pour surprendre gourmands et gourmets, les Sphères se dévoilent dans 6 saveurs uniques, qui permettront de magnifier toutes les créations culinaires.



Distinguées par le Jury  
SIAL Innovation !

Les Sphères ont été sélectionnées pour aller en final du concours SIAL Innovation, dont le résultat sera annoncé lors du salon qui se tient du 15 au 19 octobre prochain, au parc des expositions de Villepinte.

Pour rencontrer les équipes de Perles de Saveurs et déguster les Sphères, rendez-vous sur le stand 5A N077.

Perles de Saveurs sera également sur le SIRHA !



## Déguster les Sphères : une expérience unique

Du cocktail au dessert, les Sphères s'illustrent dans des recettes audacieuses et délicieuses. Ici, c'est un nouveau monde qui s'ouvre aux mixologues et aux Chefs, qui voient leurs créations entrer dans une nouvelle dimension, pour faire appel à tous les sens.

Amateurs de sucré/salé, ou simplement de nouvelles saveurs, les Sphères promettent un moment de dégustation et de surprise unique... Disposées sur une tranche de foie gras pour la Sphère Crème balsamique brun, ou sur une glace pour la Sphère Caramel beurre salé, elles créent une curiosité gourmande... Sur le plat, ou sous la dent, elles libèrent toutes leurs saveurs. Assouvie, la curiosité laisse place à une explosion de saveurs pour une expérience multisensorielle inégalée...

### Où trouver les Sphères ?

Disponibles par pots de 250g, soient 30 Sphères par pot, les professionnels de la restauration peuvent les retrouver chez leurs distributeurs spécialisés.

Pour plus d'informations sur nos points de ventes et distributeurs, n'hésitez pas à nous contacter : [yla@alques.fr](mailto:yla@alques.fr)



## Les Sphères : une nouvelle étape pour Perles de Saveurs

Depuis 1986, GlobeXplore est animé par une quête constante d'innovation. Issues d'années de travail et de maîtrise de la cuisine moléculaire, les Sphères font leur entrée dans les restaurants pour contribuer à faire rayonner la gastronomie française.

Pendant plusieurs années, GlobeXplore a travaillé au développement des Sphères. Lancées en novembre 2022, elles ont fait l'objet d'un long travail de recherches. Comme pour les désormais célèbres Perles de la gamme Perles de Saveurs, les Sphères sont conçues par une machine développée uniquement pour ce produit au format plus important, dont le secret reste bien gardé. Véritable innovation, cette machine unique permet d'industrialiser le processus de fabrication des Sphères, tout en répondant aux rigoureux critères d'exigence et de qualité de GlobeXplore.

« Les Sphères ne sont pas seulement une innovation, elles sont une révolution que nous apportons désormais aux Chefs du monde entier ! Pour GlobeXplore, c'est une nouvelle étape et un véritable succès dans notre volonté de faire rayonner la gastronomie française par la cuisine moléculaire »

**Antoine Ravenel, Directeur de GlobeXplore**



## Un peu d'inspiration pour utiliser les Sphères... aux fourneaux !

Salées ou sucrées, c'est en premier lieu en cuisine que les Sphères gravitent et que la magie opère ! Tour d'horizon de recettes gourmandes et surprenantes.

## Cocktail champagne, framboise, romarin, Sphère framboise intense

Recette du Chef Éric Stephan.

### Pour 6 personnes

#### Ingrédients

- 1 bouteille de champagne bien frappée
- 150g de framboises fraîches
- Quelques branches de romarin
- 450g de sucre
- 45cl d'eau filtrée
- 6 Sphères framboise intense

#### Préparation

- Effeuillez et hachez le romarin
- Faites chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition et laissez bouillir 2 à 3 mn
- Retirez du feu et faites infuser le romarin
- Laissez refroidir et réservez au frais pendant 12 h
- Au moment de servir, filtrez le sirop et mettez une cuillerée dans chaque verre
- Ajoutez quelques framboises et une Sphère framboise intense
- Versez le champagne et décorez avec une petite branche de romarin soigneusement lavée



## Risotto balsamique truffe, Sphère balsamique ambré & truffe

Recette du Chef Éric Stephan.

### Pour 4 personnes

#### Ingrédients

- 1 oignon blanc
- 70 g de beurre
- 300 g de riz Carnaroli
- 2,5 cl de vin blanc
- 1 l de bouillon de volaille
- 30 g de parmesan râpé
- 30 cl de bouillon de veau
- 180 g de tartufatta
- Vinaigre de Barolo
- Huile d'olive, jus de
- Citron, sel, poivre, parmesan
- 4 Sphères balsamique ambré & truffe



#### Préparation

- Épluchez et ciselez l'oignon très finement
- Faites le revenir à feu doux dans un peu de beurre
- Versez le riz, mélangez et chauffez quelques minutes
- Déglacez avec 2,5 cl de vin blanc
- Laissez réduire de moitié
- Mouillez de bouillon de volaille à hauteur au fur et à mesure que le riz absorbe le liquide
- Laissez mijoter environ 20 minutes
- Incorporez le reste du beurre, le parmesan râpé et la tartufatta
- Versez quelques gouttes de vinaigre et mélangez bien
- Dressez et saucez du bouillon de veau chaud et légèrement beurré
- Déposez des copeaux de parmesan et une à deux Sphères balsamique ambré & truffe



## Sablé Breton, pommes, crème de ricotta, Sphère Caramel beurre salé

Recette du Chef Éric Stephan.

### Ingrédients

- 40g de jaune d'œuf
- 70g de sucre semoule
- 75g de beurre
- 2g de fleur de sel
- 100g de farine
- 10g de levure chimique
- 4 pommes golden
- 100g de sucre
- 50g de miel
- 50g de rhum brun
- poivre de Penja
- 100g de ricotta
- 30g de mascarpone
- 90g de crème montée
- 1 citron vert
- 1 gousse de vanille, cacahuètes grillées
- 4 Sphères caramel beurre salé.



### Préparation

- Blanchissez le beurre avec le sucre et le jaune d'œuf
- Incorporez le sel, la farine, la levure. Réservez
- Détaillez avec des cercles et mettez au four à 170° jusqu'à coloration
- Faites cuire les pommes coupées en cube, le sucre, le miel et le poivre
- Flambez au rhum et laissez compoter
- Détendez la ricotta avec le mascarpone, le zeste de citron et la vanille
- Ajoutez la crème montée délicatement
- Déposez sur le sablé les pommes, une quenelle de crème, les cacahuètes et une Sphère caramel beurre salé





### À propos de GlobeXplore

GlobeXplore est spécialisée dans la production, la transformation et la commercialisation d'algues alimentaires à forte valeur ajoutée. Forte de plus de 35 ans d'expérience, l'entreprise, située à Rosporden dans le Finistère, compte aujourd'hui 3 activités dominantes : la récolte et la transformation des algues au profit de produits alimentaires goûteux et raffinés, la cuisine moléculaire, cuisine innovante et surprenante, en collaboration étroite avec de grands Chefs et la culture et transformation de la spiruline.

Grâce à son fidèle réseau de professionnels et son expertise acquise depuis des décennies, GlobeXplore est aujourd'hui leader sur le marché des algues avec ses marques Algaé (GMS), Algaé Gastronomie (RHD), Terraveda (réseaux bio) et Christine Le Tennier (épiceries fines). L'entreprise propose différentes gammes de produits, directement issues de la collaboration entre le service marketing et les équipes R&D.

## Groupe JEAN HÉNAFF

La Bretagne, notre nature

### À propos de Jean Hénaff

Jean Hénaff est un groupe familial indépendant de PME collaboratives créé en 1907 dans le Finistère. Établi en Bretagne à Pouldreuzic, Rosporden, au Grand-Fougeray et dans la Drôme, il est dirigé par Loïc Hénaff qui incarne la 4e génération du groupe.

Fabricant-créateur breton de produits agro-alimentaires de haute qualité, le Groupe Jean Hénaff est aujourd'hui un acteur performant de la fabrication de terrines, de rillettes, de tartinables apéritifs, de saucisses fraîches, de charcuterie traditionnelle bio mais aussi de nombreux produits

à base d'algues et de gastronomie créative, grâce à une politique d'innovation unique et différenciée. Ces produits sont notamment commercialisés sous les marques Hénaff, Hénaff Sélection, Christine Le Tennier, Algaé, Terraveda et Kervern.

Groupe à taille humaine, il emploie plus de 280 salariés qui agissent chaque jour pour garantir à ses clients et consommateurs la plus haute qualité produit en répondant aux critères les plus exigeants (Bio, IFS, USDA...). Cette exigence et ce savoir-faire d'excellence ont été reconnus par l'obtention du label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), délivré par le Ministre de l'Économie et des Finances.

Engagé et fidèle à sa nature, le Groupe Jean Hénaff a lancé en 2019 BeGood 2030, une démarche ambitieuse qui réaffirme son engagement pour un développement durable et un impact positif de ses activités.