



**DOSSIER DE PRESSE
NATEXPO 2023**

VINZÜ, CREATEUR ET PASSEUR DE SAVEUR DEPUIS 2018

Lorsque nous avons créé Vinzü en 2018, nous avons eu pour but de promouvoir le travail de petits producteurs du sud-ouest autour du végétal et de mettre en avant un terroir remarquable et des artisans de talent.

De fil en aiguille, de rencontres de producteurs en échanges avec les chefs, notre activité a évolué, et nous avons désormais deux démarches complémentaires:

- . La création de produits d'épicerie fine autour du végétal pour la distribution spécialisée, vrac et bio.
- . Le sourcing et la distribution de produits d'exception de notre région et d'ingrédients du Monde, rares, auprès des chefs de restaurants gastronomiques et étoilés.

VINZÜ, CREATEUR DE PRODUITS D'ÉPICERIE FINE ET BIO

Nous développons une gamme assez large de produits autour du végétal.

. Une gamme de sels aromatisés, notamment aux fleurs de notre région (Mauve, Souci, Bleuet...)



. Une gamme de fleurs et d'aromatiques très prisée des épicerie fines



VINZÜ, CREATEUR DE PRODUITS D'ÉPICERIE FINE ET BIO

Une gamme de 3 veloutés créés en collaboration avec une cheffe nomade de talent, Stéphanie Bottreau. Ces veloutés existent en 3 formats, 25, 50, 75 cl



VINZÜ, CREATEUR DE PRODUITS D'ÉPICERIE FINE ET BIO

Une nouvelle collection de 4 tartinables aux recettes originales qui associent production locale bio et pour certaines des ingrédients rares. 2 formats existent en 150g et 100g.



VINZÜ, DISTRIBUTEUR DE PRODUITS D'ÉPICERIE FINE ET BIO

En conformité avec nos engagements initiaux, nous continuons à distribuer des produits d'excellence de notre région dont les producteurs nous font confiance. C'est le cas de notre apiculteur, de notre productrice d'huile de noix et d'autres artisans producteurs.



VINZÜ, SOURCEUR DE SAVEURS POUR LES RESTAURANTS GASTRONOMIQUES ET ETOILES

Nous sourçons pour les plus grands chefs de notre région les meilleurs produits de notre terroir aquitain (huiles de noix et de noisette, produits issus du lin, du chanvre, algues, miels et vinaigres, aromatiques rares et épices sauvages...)

Nous approvisionnons aussi pour eux des ingrédients issus du végétal des cinq continents. Ces mélanges d'épices donnent matière à créativité.



VINZÜ, SOURCEUR DE SAVEURS POUR LES RESTAURANTS GASTRONOMIQUES ET ETOILES

Parmi nos clients figurent des tables remarquables et étoilées comme Le Skiff Club** (Stéphane Carrade), Le Pressoir d'Argent** (Alexandre Koa), Lafaury Peraguey** (Jérôme Schilling), L'Auberge du Père Bise** (Jean Sulpice), Les Sources de Caudalie** (Nicolas Masse), Les Sources de Fontbelle* (Guillaume Veyssière)... et de belles tables gastronomiques de notre région...

Contact / **Vincent Marsaud**

+33 (0)6 16 82 09 60

vincent@vinzu.fr

vinzu.fr

23 Chemin du Marronnier

Hameau de Sainte Colombe

24150

Lalinde

France