



Aymeric Pataud

| TWISTEUR DE RECETTES |

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Amiens, le 11 juin 2024

Et si l'on vous disait que la puissance d'une goutte peut révolutionner le goût ?

Le chef Aymeric Pataud est expert du goût et des huiles essentielles culinaires depuis plus de 20 ans. Il aide les professionnels de l'agro-alimentaire à créer des produits innovants de qualité et concentrés en goût pour déclencher un effet waouh chez les consommateurs. Il intervient en R&D culinaire et sur le sourcing des ingrédients.

L'innovation et la naturalité, au cœur de l'activité de l'entreprise

L'enjeu est de privilégier une aromatisation naturelle saine et végétale, en alternative aux arômes artificiels, tout en proposant une puissance de goût unique. Cela répond aux attentes des consommateurs qui aspirent à plus de naturalité.

L'entreprise AP Créations accompagne des entreprises de toute taille, aux activités variées : entreprises agroalimentaires, métiers de bouche, restaurateurs, agriculteurs ou producteurs. Les clients font appel à elle pour résoudre trois problématiques :

- Trouver des idées d'aromatisation
- Se différencier de leurs concurrents
- Concevoir des produits de qualité premium

Pour cette activité, l'entreprise vient d'être récompensée du trophée innovation par la CPME Somme.

Un procédé de production écologique, avec un équipement de pointe

En 2024, l'entreprise s'est équipée d'un extracteur d'huiles essentielles par micro-ondes, breveté par l'expert mondial de l'eco-extraction Farid Chemat, avec qui le chef Aymeric Pataud a collaboré pendant 20 ans. Une partie de l'équipement a été financée par une campagne de crowdfunding Miimosa. La plante distillée par micro-ondes est soumise à la chaleur moins longtemps que par hydrodistillation classique, d'où des huiles essentielles avec un goût d'une grande pureté, proche de la plante fraîche. Ce procédé écologique permet d'extraire l'essence des plantes sans solvant ni eau ni énergie fossile. Cet équipement permet donc de concevoir et produire des huiles essentielles de qualité, soit avec des matières premières encore jamais distillées, soit sur mesure selon les projets d'innovation des clients.

Le goût et la gourmandise au cœur des produits

L'entreprise produit des huiles essentielles culinaires et une gamme de produits déclinés avec des goûts inédits et des saveurs variées : crèmes de vinaigre, huiles de finition, sirops, eaux aromatisées... Les possibilités sont infinies. L'équipe explore sans cesse de nouvelles combinaisons de saveurs pour offrir aux clients des expériences gustatives uniques. Elle privilégie le sourcing des matières premières françaises et fabrique ses produits en France.

En mai 2024, l'entreprise a ouvert sa boutique en ligne pour commercialiser ses crèmes de vinaigre, vendues en direct aussi bien à des particuliers fins gourmets qu'à des professionnels. Ces produits permettent de sublimer des plats salés et sucrés avec une touche gourmande et originale, à incorporer dans des recettes, ou en touche finale en décoration d'assiette.



Révolutionner le goût

L'objectif est de révolutionner le goût avec la puissance des petites gouttes. Le rêve va au-delà car l'entreprise aspire à devenir la référence mondiale en matière d'aromatisation végétale naturelle.



Émotions culinaires

Cuisinier dans l'âme, passionné du goût, je suis fasciné depuis très jeune par la capacité des ingrédients à créer une émotion chez l'être humain.

Aymeric Pataud

Notre Chef s'investit pour le bien-manger et la transmission de son savoir-faire (la Tablee des Chefs, Les enfants cuisinent). Il défend les produits de qualité et la gastronomie française par son implication dans les organisations Les Toques Françaises et l'Organisation Mondiale de la Gastronomie. En adhérant aux réseaux Agrosphères et Adrianor, Aymeric Pataud valorise le partenariat avec des entreprises locales. [En savoir plus sur le parcours d'Aymeric Pataud.](#)

Contact presse Contactez Angèle Ducrocq



06.49.98.19.37



ad@aymericpataud.fr



www.aymericpataud.fr