



Civilisations et Gastronomie



Passeurs d'excellence, de savoir-faire, de savoir-être...

Du geste précis de la cueilleuse, à la rigueur du producteur, c'est un savoir-faire, souvent ancestral, que nous transmettons. Conscients de ne rien inventer, à travers une démarche respectueuse de la biodiversité et une quête aussi passionnée qu'exigeante, nous sommes tout simplement des passeurs. Des Passeurs d'excellence, de savoir-faire, de savoir-être...



Terre Exotique, civilisations et gastronomie.

Terre Exotique, créée en 1998 par Erwann de Kerros. Point de départ de l'aventure : la plantation de Penja, au Cameroun, où Erwann de Kerros découvre pendant quatre années la pipériculture, le soin à apporter à chaque grain, l'importance du geste mais surtout l'excellence de ce qui deviendra son Piper de cœur. Des quelques sacs de poivre de Penja rapportés et distribués, la gamme se décline aujourd'hui en plus de 400 références, sans cesse enrichies de nouveaux coups de cœur glanés au gré de nos voyages. L'histoire continue à s'écrire de jour en jour. Le port d'attache de Terre Exotique est situé sur les bords de Loire, à Rochecorbon, et le terrain de cette quête se déploie sur cinq continents.

Nous sommes à la confluence des traditions culinaires, de la botanique... et de la poésie du monde. Notre quête nous attire à la source des poivres, baies, graines et autres follicules sauvages. Notre Terre Exotique, nous l'avons ainsi imaginée; comme une épicerie fine à monde ouvert. Au fil de nos voyages et de nos rencontres, nous l'enrichissons d'épices – au sens originel du terme.

De la plante à l'assiette !

Cuisiniers amateurs ou chefs toqués, néophytes ou professionnels, sortez du placard huiles, épices, sels et autres condiments... concassez, saupoudrez, fleurez, rejouez les accords les plus classiques, bousculez les mariages convenus, suscitez la créativité de l'instant en cuisine. En rendant accessibles ces produits d'excellence, nous vous invitons à retrouver la simplicité des usages. Écraser des grains de poivre de Penja ou des baies de la Passion dans un mortier, saupoudrer de fleur de sel aux épices grillées, râper la fève de Tonka, mettre à infuser les pistils de safran aux recettes du quotidien, c'est déjà réduire les espaces, consacrer la diversité gastronomique de notre planète, convoquer la poésie du monde... À travers notre collection, nous vous invitons sur un chemin, à la rencontre de nouveaux territoires culinaires.