

PROVA
Gourmet



VANILLES & EXTRAITS D'EXCEPTION
DEPUIS 1946

www.provagourmet.com

NOTRE HISTOIRE

Depuis 1946, PROVA source des matières premières d'exception et en extrait l'essentiel pour composer des produits à la qualité et aux saveurs incomparables. Gosses de vanille de diverses origines, extraits, sucres, poudres et pâtes... autant de matières à création que PROVA GOURMET propose, avec passion, aux artisans et chefs pâtisseries-glaçiers-chocolatiers et restaurateurs du monde entier pour accompagner leur créativité.

LE SUCCÈS SE CONSTRUIT AU FIL DES ANS

1946

Jacqueline et Marcel Acat développent une technologie unique d'extraction de la vanille, créent un sucre vanille intense et fondent la maison Prova.



1973

Inauguration de l'usine d'Autry-sur-Juine. Daniel Acat, qui a repris les rênes de l'entreprise en 1962, invente l'extrait de vanille sur beurre de cacao.



1996

Lancement de la gamme bio.

2000

Muriel Acat-Vergnet, petite fille des fondateurs, élargit la gamme à toutes les notes brunes. Elle prendra la tête de l'entreprise en 2008.



2014

Création de l'ONG VDB à Madagascar avec la volonté d'agir concrètement sur le terrain pour et avec les planteurs et leurs familles.

2019

Mise en œuvre du programme Care & Act, notre engagement pour une filière vanille durable.

2022 - 2023

Rénovation du siège social historique à Montreuil (93) pour en faire un site «vert et engagé» et inauguration d'un 2ème site de production à Montrichard Val de Cher.



NOS EXPERTISES



Un sourcing diversifié, exigeant et responsable pour vous proposer les meilleurs ingrédients.



Nous parcourons toutes les régions réputées pour la qualité de leurs matières premières afin d'y trouver les meilleurs partenaires, capables de répondre à notre cahier des charges aux normes élevées. Une collaboration étroite au fil des ans et une présence régulière sur le terrain nous permettent de garantir des standards de qualité supérieurs.

Un process d'extraction reconnu et breveté pour vous offrir un produit simple d'utilisation qui préserve et sublime la matière d'origine.

Depuis sa création, l'entreprise fait preuve d'une expertise inégalée dans le domaine de l'extraction. Quatre sites de production dans le monde, dont deux en France, sont à la pointe de la technologie et des méthodes pour transformer des matières premières d'exception en produits prêts à l'emploi de haute qualité.



Une équipe de passionnés pour vous guider et vous inspirer.

Nous explorons pour vous l'univers olfactif et sensoriel de chaque matière première et nous vous révélons l'infinie richesse de chacune d'entre elles. Sous la forme de profils, de fiches recettes ou de formations, nos aromaticiens, experts en analyse sensorielle et chefs, vous transmettent les secrets de nos produits afin qu'ils soient, pour vous, de véritables matières à créations.



NOTRE PHILOSOPHIE

**PROVA
care & act**

Prendre soin et agir !

Au-delà de nos racines et de notre expertise, nos valeurs sont le fil rouge qui sous-tend et oriente notre action. Elles sont la boussole qui guide notre évolution, nous permettant de progresser avec fierté et confiance. Elles se concrétisent par un programme d'actions baptisé « Care & Act ».



Co-construire des partenariats durables et responsables au sein de notre écosystème



Prendre soin de la Terre Et des Hommes



Créer une signature aromatique incomparable



Transmettre, au fil des générations, la culture d'une entreprise où il fait bon vivre

INTENSÉMENT *engagés à Madagascar*



NOUS AGISSONS CONCRÈTEMENT SUR 5 LEVIERS PRIORITAIRES
DANS 4 VILLAGES DU NORD-EST DE MADAGASCAR.

336 planteurs regroupés en association exploitent 265 ha de production.
100% des parcelles sont cartographiées (campagne 2023).



6 000

Plants de reboisement
repiqués dans la région
de la Sava

1800

Plants de rente donnés
aux planteurs ayant participé
à la reforestation

4500

Semis, sur des terrains
publics, de graines destinées
à produire de l'engrais

1
PERPÉTUER ET AMÉLIORER
LES SAVOIR-FAIRE, FORMER
ET SENSIBILISER.

2
OFFRIR AUX PLANTEURS
UNE JUSTE RÉMUNÉRATION.

3
GARANTIR LA TRANSPARENCE
ET LA TRAÇABILITÉ.

4
PRÉSERVER ET RESTAURER
L'ENVIRONNEMENT.

5
SOUTENIR
LES COMMUNAUTÉS LOCALES.

RÉGION
DE LA
SAVA

311
Kits scolaires
distribués au sein
des 4 villages

572
Enfants reçoivent
des goûters à l'école
pendant la période scolaire

1016
Personnes couvertes
par une mutuelle santé



ISSUE DE NOTRE PROGRAMME CARE&ACT,
NOTRE GAMME BIO ET DURABLE EST UNE SOLUTION
AROMATIQUE À LA FOIS SAVOUREUSE ET ENGAGÉE.

NOTRE GAMME

LES GOUSSES
DE VANILLE

LES EXTRAITS

LES
PÂTES, SUCRES
& POUDRES

LES BEURRES
AUX EXTRAITS

LE CAMEL

LES ARÔMES



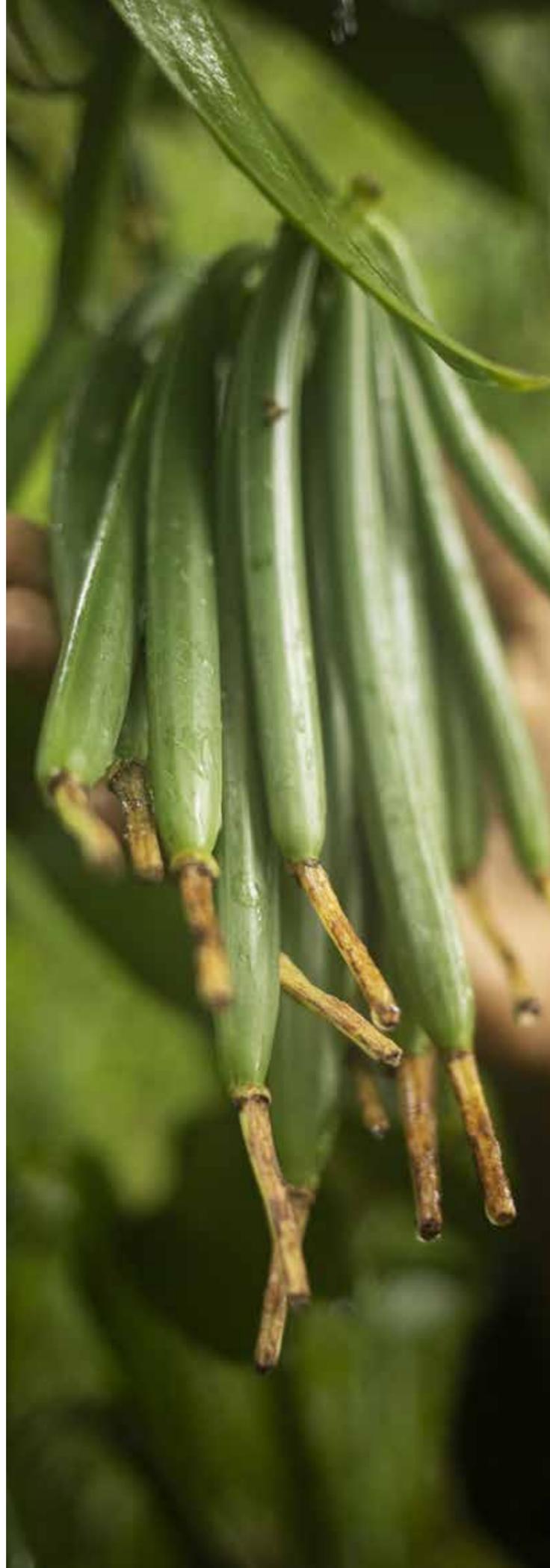
LES GOUSSES DE VANILLE

LA VANILLE EST UN PRODUIT DE GRANDE VALEUR AVEC UNE CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT COMPLEXE ET SENSIBLE.

Acteurs incontournables du marché de la vanille depuis 1946, nous parcourons le monde pour sélectionner les meilleures gousses. Nous allions une connaissance approfondie du produit, un sens aigu de la qualité, une compréhension des marchés locaux, une forte éthique professionnelle, un réseau solide, et une capacité d'analyse et de prévision.

Madagascar est incontestablement à la pointe de la production de vanille : plus de 80% de la production mondiale est issue de cette île au savoir-faire reconnu. Toutefois, chaque région du monde offre un terroir unique qui influence le profil organoleptique des gousses qu'elle produit. Cette diversité est une invitation à la créativité, à la découverte et à l'innovation culinaire.

Découvrez notre brochure vanille



L'UNIQUE DE MADAGASCAR

INTENSE & BOISÉE

Intense et équilibrée. Notes balsamiques, phénoliques et boisées.

LA BIO & DURABLE DE MADAGASCAR

INTENSE & BOISÉE



LA SUBTILE DE PAPOUASIE NOUVELLE-GUINÉE

ÉPICÉE & FRUITÉE

Notes poudrées fruitées presque framboise, amandées et épicées.

L'ÉTONNANTE DE TAHITI

DOUCE & FRUITÉE

Notes anisées, amandées et poudrées fruitées.

LA SINGULIÈRE D'OUGANDA

BOISÉE & POUDRÉE

Notes boisées, poudrées et caramel.

LA VÉGÉTALE DE TANZANIE

POUDRÉE & VÉGÉTALE

Boisée, poudrée avec des notes de foin.

Nos ASTUCES & CONSEILS

Fendre la gousse, gratter les graines à l'intérieur et plonger le tout dans votre préparation liquide (environ 1 gousse/litre). Faire chauffer à 70° C pendant 20 min puis laisser refroidir. De préférence, laisser infuser 24h au réfrigérateur.

Les gousses se conservent à l'abri de la lumière, à température ambiante, dans une boîte en fer ou un bocal en verre.

CONDITIONNEMENT (selon les références)

TUBE
5 gousses
10 gousses

POCHE SOUS VIDE
100 g
140 g
250 g

BOCAL
25 gousses
50 gousses

BOÎTE MÉTAL
500 g
1 kg

Conditionnement possible en 20 ou 30 kg

LES EXTRAITS DE VANILLE

CONÇUS À PARTIR DE **MATIÈRES PREMIÈRES EXCEPTIONNELLES** ET SELON DES MÉTHODES ÉPROUVÉES DEPUIS PLUS DE 75 ANS, NOS EXTRAITS SONT INTENSES, PRÊTS À L'EMPLOI ET FACILES À DOSER.

EXTRAIT DE VANILLE TAHITENSIS AVEC GRAINES

ÉPICÉ & FRUITÉ

Subtil équilibre des notes fruitées, amandées et épicées.

EXTRAIT DE VANILLE DE MADAGASCAR AVEC OU SANS GRAINES

INTENSE & BOISÉ

Intensité aromatique, typique de la vanille Bourbon Madagascar : notes balsamiques, phénoliques et boisées.

EXTRAIT DE VANILLE DE MADAGASCAR

INTENSE & BOISÉ



LES EXTRAITS DE CAFÉ

100% NATUREL, L'EXTRAIT EST UNE ALTERNATIVE ULTRA-QUALITATIVE À LA MATIÈRE BRUTE. IL PERMET DE GARANTIR LA RÉGULARITÉ DES RECETTES ET **UNE GRANDE SIMPLICITÉ D'UTILISATION**.

EXTRAIT DE CAFÉ AVEC COLD BREW

PUISSANT & GRILLÉ

Obtenu par une lente infusion à froid de grains 100% Arabica, le Cold Brew préserve toute la richesse aromatique du café.

Fort, avec des notes de café torréfié et moulu, une agréable amertume, sans acidité.

EXTRAIT DE CAFÉ COLOMBIE PUR ARABICA

INTENSE & GOURMAND

Intense et riche avec ses délicates notes végétales et de café fraîchement moulu. Sans amertume.



Le SAVIEZ-VOUS ?

L'extraction est un procédé naturel qui respecte l'intégrité aromatique de la matière première : il existe plus de 400 composés aromatiques dans un extrait de vanille et 850 dans un extrait de café.

Le plus : Permet d'ajouter l'appellation « à la vanille Bourbon Madagascar » ou « à la vanille Tahitensis », « au café de Colombie pur arabica » à vos créations.

Nos ASTUCES & CONSEILS

À utiliser dans tous types d'applications, sucrées et salées, froides ou chaudes : crèmes glacées, crèmes pâtisseries et anglaises, mousses, génoises, biscuits, préparations aux fruits, ganaches au chocolat, sauces...

Dosage recommandé : 20 g/kg de masse.

CONDITIONNEMENT (selon les références)

BOUTEILLE
250 ml
500 ml
1l

Existe en 5, 10 et 20 litres

CONDITIONNEMENT (selon les références)

BOUTEILLE
250 ml
1l

Existe en 5, 10 et 20 litres

LES PÂTES, SUCRES & POUDRES

OFFRIER DES PRODUITS VANILLÉS
ADAPTÉS À TOUS LES USAGES.

POUDRE DE VANILLE BOURBON MADAGASCAR

Gousses de vanille Bourbon entières broyées.
Idéale pour les pâtes à gâteaux, les macarons et le glaçage.



PÂTE DE VANILLE BOURBON MADAGASCAR

Sa texture onctueuse et cuillérable est idéale
pour aromatiser vos créations glacées.

SUCRE VANILLÉ À LA GOUSSE BOURBON MADAGASCAR

Fine granulométrie pour une parfaite
incorporation dans les glaces et la chantilly.

Existe en BIO



SUCRE À LA VANILLE BOURBON MADAGASCAR



LES BEURRES AUX EXTRAITS FUSION

L'ALLIANCE PARFAITE
D'UN BEURRE DE CACAO
ET D'UN EXTRAIT CONCENTRÉ
POUR AROMATISER EN
UN SEUL GESTE

Dès 1973, Prova innovait en créant son beurre
de cacao aux extraits de vanille, un produit naturel
et sans sucres ajoutés, idéal pour les glaçages,
les fourrages, les couvertures et les glaces.
Forts de cette expertise, nous lançons
trois nouvelles interprétations :

CAFÉ
BRÉSIL
NOTES TOASTÉES,
CORSÉES & FRUITS SECS

VANILLE
PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE
NOTES BOISÉES & ÉPICÉES

RHUM*
NOTES GOURMANDES
& FRUITS SECS

* Alcool < 0,01%

CONDITIONNEMENT (selon les références)

BOITE

50 g
200 g
250 g
500 g
1 kg

Poudre :
existe en caisse-outre de 20 kg
Sucres :
Existent en bag-in-box de 25 kg

Le SAVIEZ-VOUS ?

La pâte, le sucre et la poudre s'emploient en incorporation
pour ajouter une touche subtile de vanille. Ils sont particulièrement
intéressants pour la biscuiterie et les glaces car ils ne liquéfient pas
les préparations. La poudre s'utilise également en décor.

Nos ASTUCES & CONSEILS

Fusion s'emploie comme un beurre de cacao classique.
Il permet d'aromatiser les préparations en un seul geste
et de nommer l'origine de l'aromatisant : « à la vanille
de Papouasie-Nouvelle-Guinée », « au café du Brésil ».
À doser à 3% ou plus, selon l'intensité souhaitée.

CONDITIONNEMENT

POT
450 g

Existe en grand format
sur demande

LE CARAMEL

PÂTISSIER TRADITIONNEL

TOUTE LA TRADITION
DU CARAMEL PÂTISSIER,
PRÊT À L'EMPLOI.

Le caramel pâtissier est une composante universelle de la cuisine sucrée, un favori de la pâtisserie du monde entier. Présent dans une grande variété de desserts, il unit les gens autour d'une saveur à la fois profonde et réconfortante.

TRADITIONNEL CARAMEL PÂTISSIER

ÉQUILIBRÉ

Brun clair doré. Son goût est caractéristique du caramel, équilibré, réhaussé d'une légère amertume.



CONDITIONNEMENT



BOUTEILLE
250 ml
1 l

Existe en 5, 10 et 20 litres

Nos CONSEILS D'UTILISATION

Pour une aromatisation des crèmes et mousses, et un nappage gourmand (îles flottantes, brownies, crèmes...).

LES ARÔMES

DÉVELOPPÉS PAR NOS AROMATICIENS ET FABRIQUÉS EN FRANCE DANS NOTRE SITE DE PRODUCTION, **NOS ARÔMES OFFRENT UNE PALETTE GUSTATIVE À LA FOIS RICHE ET AUTHENTIQUE.**



ARÔME CAFÉ

DOUX

Doux, tout en conservant une typicité café avec des notes moutures et grillées.

ARÔME NATUREL DE CAFÉ

CORSÉ & GRILLÉ

Équilibré, légèrement corsé avec des notes grillées.



ARÔME NATUREL DE VANILLE

GOURMAND

Notes poudrées vanillées, crémeuses et caramel.

ARÔMES VANILLE

GOURMAND

INTENSE

DOUX

Nos ASTUCES & CONSEILS

À utiliser dans tous types d'applications, sucrées et salées, froides ou chaudes.
Dosage recommandé : 20 g /kg de masse.

Le plus : La fraction aromatique de l'« arôme naturel de » est composé au minimum à 95% du produit nommé, les 5% restants servant à apporter une typicité à l'arôme. Nos arômes naturels de Café et de Vanille permettent de nommer vos créations « à la vanille Bourbon Madagascar » et « au café ».

CONDITIONNEMENT (selon les références)



BOUTEILLE
250 ml
500 ml
1 l

Existe en 5, 10 et 20 litres

UNE COMMUNAUTÉ DE CHEFS POUR VOUS INSPIRER



TRISTAN ROUSSELOT

Chef Pâtissier - Responsable de la création chez Prova Gourmet

Tristan a démarré sa carrière au Relais & Château Pierre Orsi, une étoile Michelin, à Lyon, puis il a enchaîné avec de grandes maisons : Le Chabichou, deux étoiles Michelin, à Courchevel, le restaurant Le Diane, une étoile Michelin, de l'hôtel Fouquet's, la Pâtisserie Christophe Michalak et le Prince de Galles à Paris.

En 2015, il est finaliste au concours télévisé français « Qui sera le prochain pâtissier ? ».

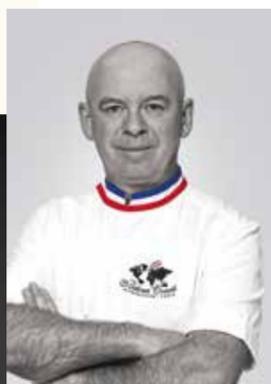
Depuis octobre 2022, il est le Chef Pâtissier de la maison Prova Gourmet :
« J'aime les produits d'exception, et j'aime par-dessus tout transmettre ».



LES CHEFS AMBASSADEURS & PARTENAIRES

Ils représentent l'excellence, la passion le savoir-faire, la tradition et la modernité. Ils utilisent et apprécient nos produits. Leur expertise culinaire inégalée et leurs retours sont des atouts précieux pour notre équipe. Ils vous proposent des recettes exclusives à retrouver sur notre site ou nos réseaux sociaux.

Yann Brys, Julien Perrinet, Alexis Bouillet, Alexis Beaufiles, Karina Rivera, Joakim Prat, Baptiste Depoorter, Nicolas Botomis, Hsing Wei Chen...



DES SERVICES POUR VOUS CONSEILLER

LES DÉMOS & LES MASTER CLASSES ON/OFFLINE

Notre chef Tristan Rousselot et nos chefs ambassadeurs animent des événements pour vous transmettre leurs connaissances sur l'utilisation et la valorisation de nos produits. Au cours de démonstrations ou de master classes, découvrez les secrets de nos matières à création ainsi que les techniques qui sublimeront vos préparations.



Notre équipe d'analyse sensorielle vous initie au langage aromatique et vous révèle les différents profils de la vanille selon leur variété et leur origine. Elle vous propose également une expérience unique de Food Pairing et vous suggère de nouvelles associations de saveurs.

LES FICHES RECETTES & LES VIDÉOS

Retrouvez tous les produits de notre gamme dans des recettes inspirantes créées par notre communauté de chefs. Accédez à du contenu pédagogique et inspirant sur notre site internet www.provagourmet.com et en nous suivant sur les réseaux sociaux :



BIENVENUE DANS UN MONDE DE SAVEURS & DE VALEURS PARTAGÉES !

Nous tissons des liens forts avec des acteurs majeurs de la pâtisserie, de la restauration et des métiers de bouche. Ensemble, nous formons une communauté dédiée à la défense des bons produits et à la promotion de l'art culinaire.

LES ÉCOLES DE CUISINE ET DE PÂTISSERIE

En fournissant des ingrédients de première qualité à des institutions réputées, nous sommes fiers de contribuer à la formation des talents de demain et à la transmission du savoir-faire français.



BELLOUET
CONSEIL



ÉCOLE DUCASSE
BANGKOK - PARIS



CHOCOLATE ACADEMY
US - FRANCE



THE FRENCH
CULINARY SCHOOL



THE CULINARY INSTITUTE
OF AMERICA

LES ORGANISATIONS ET ASSOCIATIONS PROFESSIONNELLES

En tant qu'entreprise responsable, nous nous impliquons activement pour promouvoir l'art culinaire. Nous nous engageons à soutenir la croissance et l'évolution de la communauté des chefs.



EUROTOQUES



MAÎTRES CUISINIERS



LA LISTE



TRADITION GOURMANDE



MAF
CHOCOLATERIE CONFISERIE



TOURBILLON VANILLE - YANN BRY'S

PROVA *Gourmet*

PROVA GOURMET
46 rue Colmet Lépiny | 93100 Montreuil - France | +33 (0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com

