



## DOSSIER DE PRESSE

*Relais Gourmet :*

*Une émotion partagée ...*

*Implantée au Pays Basque, Relais Gourmet revendique son goût pour le vrai et utilise des aliments sains et raffinés.*

*Qualité et Tradition sont nos maîtres mots.*

*Nous sélectionnons rigoureusement nos produits afin qu'ils soient sans colorant, sans conservateur, et sans additif.*

*Le 100 % naturel est essentiel.*

*Foie Gras du Sud-Ouest, Charcuterie Fine espagnole de Bellota, et Turrón de Jijona*

*se déclinent en une palette de saveurs variées, tout en alliant authenticité et originalité.*

*Notre gamme complète est disponible sur [www.relaisgourmet.com](http://www.relaisgourmet.com)*

*N'hésitez pas à consulter notre site internet pour découvrir nos nouveautés, relever nos recettes de cuisine, et recevoir notre newsletter !*



## SOMMAIRE

La force basque en action	3
Deux terroirs, une même approche Du Pays Basque...à la Capitale Des goûts préservés	
Les saveurs du Pays Basque Du caractère dans l'assiette	4
Le terroir espagnol: la charcuterie fine de Bellota La subtilité du Pata Negra	5
Le Turrón <i>Maria Simona</i> : lorsque l'amande est vénérée Un éventail de 8 saveurs sucrées	6
Jacky Pérez, de contrôleur de gestion à entrepreneur	7
Les 5 bonnes raisons d'aimer Relais Gourmet	8



## *La force basque en action*

### *Des goûts préservés*

Afin de répondre au mieux aux attentes de nos clients, Relais Gourmet s'engage:

- À une sélection rigoureuse des produits.
- À la qualité, à la traçabilité, et aux normes d'hygiène engagées.
- Au respect des recettes traditionnelles des terroirs.

### *Deux terroirs, une même approche*

Née de la motivation de Monsieur Jacky Pérez, la société Relais Gourmet, créée en mai 2005 et basée à Hendaye, a su se démarquer de part ses caractéristiques basques et espagnoles.

Relais Gourmet propose des produits de qualité (salés et sucrés) issus des deux patrimoines gastronomiques.

Bien qu'ils soient proches, ils n'en demeurent pas moins très différents, c'est ce qui donne toute sa force à la société.

### *Du Pays Basque...à la Capitale*

Présent auprès :

- d'Épiceries Fines en province et en région Parisienne.
- de Comités d'Entreprises: Total, Air France, Disney, HSBC...
- d'administrations d'Etat: Ministère de l'Économie et des Finances, Coopérative du Cabinet du Premier Ministre.
- de salons gastronomiques de renom.

Depuis 2006, l'entreprise est également partenaire officiel du défilé de mode au Salon du Chocolat.

Relais Gourmet continue sa bataille pour une consommation saine et équilibrée.



## *Les saveurs du Pays Basque*

### *Du caractère dans l'assiette*

De part son agriculture traditionnelle, son climat agréable, et sa culture influencée par la gastronomie gasconne, béarnaise et espagnole, le Pays Basque dispose d'un large choix de produits du terroir.

Relais Gourmet propose des Foies Gras entiers de Canard et d'Oie, des Terrines, des Confits, des Confitures et du Piment d'Espelette.

Le **sans conservateur, sans colorant, et sans additif** est notre devise.

Tous nos produits du Sud-Ouest sont le résultat fin et équilibré d'un **savoir-faire culinaire traditionnel et ancestral**.

Classique et variée, notre gamme demeure intemporelle:

- ♦ **Foies Gras de Canard et d'Oie** entier, truffé, ou aux figues.
- ♦ **Terrines** originales : aux écorces d'oranges confites, aux cèpes, aux olives, aux échalottes confites, à l'Armagnac, ou au Jurançon.
- ♦ Les **confits** et **confitures** se déclinent en une vingtaine de saveurs.
- ♦ Le **Piment d'Espelette**, aux senteurs de tomate et de pain grillé relève les plats sans agressivité.

Retrouvez nos produits du Pays Basque sur [www.relaisgourmet.com](http://www.relaisgourmet.com)



## *Le terroir espagnol: la charcuterie fine de Bellota*

### *La subtilité du Pata Negra*

Commercialisée sous la marque '**Don Florencio**', notre gamme de charcuterie fine espagnole est composée de **Jambons, Chorizos, Lomos, et Saucissons Ibériques**.

La **qualité de Bellota** fait toute la différence :

Notre jambon de Bellota provient de porcs ibériques vivants en liberté dans les chênaies du Sud de l'Espagne. Ils se nourrissent exclusivement de glands, gage d'une alimentation saine.

Le jambon est communément appelé **Pata Negra** en raison de la couleur noire de leurs sabots.

**L'Extrémadure** et **l'Andalousie**, situées au Sud de l'Espagne, sont connues pour leurs paysages, monuments, et villes historiques comme Cacérès, Mérida, Séville, Cordoue, Grenade.

La région d'Extrémadure est également la terre de naissance de nombreux conquistadors: Pizarro, Cortés, de Orellana...

En matière culinaire, la cuisine y est sobre, savoureuse, et variée.

Retrouvez notre gamme de Bellota sur [www.relaisgourmet.com](http://www.relaisgourmet.com)



*Le Turrón 'María Simona' :*  
*Lorsque l'amande espagnole est vénérée*  
*Un éventail de 8 saveurs sucrées*

De plus en plus sollicité par les français, le **Turrón** est une confiserie espagnole.

À la différence du nougat, le Turrón est **composée majoritairement d'amandes** (jusqu'à 65% d'amandes espagnoles).

Relais Gourmet a choisi de commercialiser son Turrón sous la marque '**María Simona**'.

Historique :

Sa fabrication ancestrale proviendrait du Maghreb. Le calife de Cordoue Abd al-Rahman III aurait favorisé sa renommée lorsqu'il fit planter des amandiers dans la région. Ce ne serait qu'en 1842 qu'un commerçant, Don Luis Mira l'aurait diffusé dans toute la péninsule ibérique.

Elaboration :

Sa pâte est obtenue par la cuisson de miel, de sucres et de blancs d'œufs, à laquelle on ajoute des amandes pelées et grillées, pour lui donner ensuite la forme d'une tablette rectangulaire.

Saveurs :

- Le Turrón de **Jijona** est mou et de couleur marron clair. Il est composé de 10% minimum de **miel** pur, et de 65% d'amandes **broyées**.
- Le Turrón de **Alicante** est dur et de couleur claire. Il est composé à 60% d'amandes **entières**.
- Le Turrón se décline sous d'autres saveurs : fruits confits, noix de coco, chocolat, crème catalane, café, liqueur d'orange, et Whisky.

*Nouveauté : le Sans Sucre.*

Relais Gourmet propose du Turrón **sans sucre** : de Jijona, de Alicante, ainsi qu'au chocolat et amandes entières.



## *Jacky Pérez, de contrôleur de gestion à entrepreneur*

Immergé dès l'enfance dans deux cultures où la gastronomie fait partie de la vie quotidienne, Jacky Pérez, de père Bordelais et d'Extrémadure (Espagne) est né à Saint-Jean-de-Luz. Il a grandi au Pays-Basque espagnol puis français.

Avec son DESS en poche, il entreprend une carrière chez Vinci en tant que contrôleur de gestion international.

Aujourd'hui fondateur et gérant de la société Relais Gourmet, il a su mêler amour et passion pour sélectionner avec soin des produits typiques et proposer une gamme créative et authentique.

Relais Gourmet a été créée pour partager des émotions...



## *Les 5 bonnes raisons d'aimer Relais Gourmet*

Des produits 100% naturels



Le plaisir de la bonne cuisine



De l'authenticité et de la qualité



Une gamme variée de produits salés et sucrés



Une exclusivité : le Turrón sans sucre

*« La Gastronomie est la joie de toutes les situations et de tous les âges.*

*Elle donne la beauté de l'esprit ».*

Charles Monselet.