

Christine Le Tennier.

Un goût
d'exception.



Les
ALGUES

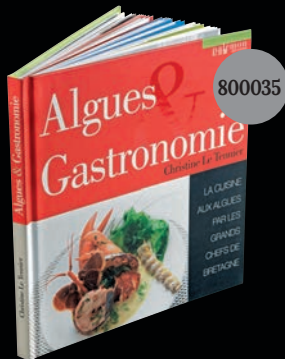
2023



La passion des algues !

« Je vous invite à découvrir des produits dédiés
aux gourmets à la recherche de nouvelles saveurs.
Partageons ensemble une nouvelle dimension culinaire,
au service du goût et de votre créativité. »

Christine Le Tennier.



Algues & Gastronomie

À travers ce livre, Christine Le Tennier vous invite dans les cuisines de 26 grands chefs bretons à la découverte des plus belles créations culinaires à base d'algues.

L'entreprise GlobeXplore

*30 ans d'expertise
dans les végétaux marins*

| | |
|--------------|--|
| 2018 | Globe Export devient GlobeXplore |
| 2017 | L'entreprise rejoint le Groupe JEAN HÉNAFF <small>La Bretagne, notre nature</small> |
| 2016 | Culture de Spiruline (Drôme) |
| 2015 | Certification IFS |
| 2014 2011 | Agrandissement de l'usine (2 400 m ²) |
| 2008 | Création d'un atelier de « cuisine créative » |
| 2004 | Fabrication de « pâtes aux algues » et nouveaux locaux industriels |
| 1989 | Production et vente de produits à base d'algues 1 ^{re} unité de production d'algues alimentaires (300 m ²) |
| 1986 | Création de Globe Export, entreprise de négoce et de gestion à l'exportation par Christine Le Tennier |





Transformation des algues
en produits gastronomiques

Récolte
des algues dans
le nord finistère

Atelier
moléculaire et
cuisine créative

3
activités

2
certifications :
RSE Bretagne 26000
et IFS Food

Plus de
150
références

35
salariés en Bretagne
(29)

3
marques fortes dont
une en épicerie fine :
Christine Le Tennier.



Les algues, un trésor de la mer...

Nous vous invitons à découvrir des recettes savoureuses et innovantes : des algues mariées à des mets d'exception, des textures originales, craquantes, fondantes...

Pourquoi les algues ?

> POUR LE NATUREL !

Nos algues sauvages sont **cueillies à la main sur les côtes du Nord Finistère, en Bretagne** et sont transportées dans notre usine dans les 24 heures. Nous élaborons ensuite toutes nos recettes dans notre atelier à Rosporden.

> POUR LES BIENFAITS !

Ces légumes marins, riches en antioxydants, fibres et oligoéléments, ont une **valeur nutritionnelle exceptionnelle**.

> POUR L'ORIGINALITÉ ET LE GOÛT !

Leur goût iodé, subtil et raffiné, réveille vos papilles ! Nous sommes sans cesse à la recherche de **nouvelles textures et saveurs** pour vous faire voyager et vous étonner...



Wakamé *Undaria pinnatifida*

RÉCOLTE Février à mai. Cultivé en pleine mer, on le ramasse quand il est encore jeune.

VERTUS Riche en vitamine K1 et iode. Source de potassium et magnésium.

SAVEURS Croquante crue, fondante après cuisson. Goût iodé et arôme d'huître.

UTILISATION Le wakamé s'utilise cru dans des salades ou cuit dans du beurre avec des légumes. Suivant la durée de cuisson, il sera plus ou moins fondant. Il se marie parfaitement avec le citron, le sésame, les échalotes, les lentilles et les œufs.



Nos végétaux marins

Nori *Porphyra sp.*

RÉCOLTE Mai à novembre. On la coupe au couteau à partir de 25 cm pour lui permettre de croître de nouveau.

VERTUS Riche en protéines. Présence d'iode, de vitamines K1 et B12.

SAVEURS Texture fine et délicate. Arôme fumé, saveur de champignon.

UTILISATION Finement ciselée, la nori se consomme crue avec des crudités. Vous pouvez l'ajouter à de nombreuses préparations : sauces, soupes, salades, riz, poêlées de légumes, œufs, poissons.

Spiruline *Arthrospira platensis*

RÉCOLTE Avril à octobre. Cette cyanobactérie, véritable superaliment, se développe en eau douce et est séchée à basse température.

VERTUS Riche en protéines, magnésium, fer, vitamines K et B12.

SAVEURS Texture croquante (en paillettes). Un goût particulier qui s'atténue associé à d'autres aliments.

UTILISATION La spiruline se saupoudre sur des céréales, produits laitiers ou légumes. Vous pouvez aussi la diluer dans un jus de fruit, un smoothie ou autre boisson.



De multiples applications culinaires !



Salicorne *Salicornia sp.*

RÉCOLTE Mai à août. On récolte cette plante halophyte de culture à maturité, quand ses tiges atteignent environ 30 cm.

VERTUS Présence de magnésium, manganèse, fer, vitamines K et B9.

SAVEURS Texture douce et croquante. Saveur iodée, proche de l'asperge.

UTILISATION Elle se déguste crue en salade ou blanchie, revenue dans du beurre avec poissons, fruits de mer, viandes... Délicieuse marinée dans du vinaigre, comme un cornichon.

Kombu royal *Saccharina latissima*

RÉCOLTE Mars à juin. On coupe les thalles des jeunes spécimens à partir de 150 cm, sans arracher le pied.

VERTUS Riche en vitamine K1 et iode. Source de magnésium et fibres.

SAVEURS Texture croquante. Goût iodé, fumé, légèrement sucré.

UTILISATION Le kombu doit être blanchi avant utilisation pour réduire sa teneur en iode. Il s'utilise émincé en salade avec des féculents, légumes. Fondant, il s'incorpore dans une poêlée de légumes, des tartes, quiches, cakes...



Nos végétaux marins

Laitue de mer *Ulva sp.*

RÉCOLTE Avril à novembre. On la coupe en conservant son pied pour la repousse.

VERTUS Riche en magnésium et iode. Source de fibres.

SAVEURS Texture souple et fine. Arôme végétal persillé, saveur proche de l'oseille.

UTILISATION La laitue de mer s'attendrit et garde sa couleur verte après un léger blanchiment (90 C° pendant 45 sec) ou l'ajout d'acidité. Finement ciselée, vous pouvez l'incorporer dans des préparations froides (salades, smoothies) ou chaudes (quiches, risottos)...

Haricot de mer *Himanthalia elongata*

RÉCOLTE Mars à juin. On coupe ses longues lanières brunes à partir de 80 cm.

VERTUS Riche en potassium, vitamine C et iode. Source de fibres, magnésium et bêta-carotène.

SAVEURS Texture tendre une fois blanchi. Goût légèrement iodé, saveur de noisette.

UTILISATION Proche de la texture du haricot vert, vous pouvez les faire sauter avec de l'huile d'olive et de l'ail, les marier à des légumes, pâtes, poisson, viande rouge, les servir froid avec une vinaigrette et des crudités, les rajouter à un bouillon ou dans une sauce.

**Une qualité
nutritionnelle
exceptionnelle !**



Dulse *Palmaria palmata*

RÉCOLTE Avril à décembre. On la cueille à partir de 25 cm sans arracher ses crampons pour lui permettre de bien repousser.

VERTUS Riche en potassium, vitamine K1 et iode. Source de manganèse.

SAVEURS Texture croquante à cru, fondante après une cuisson rapide. Des arômes doux, iodés, de crustacés.

UTILISATION La dulse se consomme crue dans des salades composées, vinaigrettes, tartinables, mayonnaises, ou cuite dans des bouillons, sauces, tartes, omelettes, salades de fruits, mousses au chocolat...



Nous sommes allés à la rencontre de Nolwenn Corre, la cheffe du restaurant de la Pointe Saint Mathieu à Plougonvelin (une étoile au Guide Michelin depuis 2019). Cette jeune cheffe audacieuse partage nos valeurs : l'importance du choix et de la qualité des matières premières, l'exigence du goût et l'attachement à la Bretagne. Nous avons développé ensemble 3 recettes gastronomiques pour satisfaire les gourmets à la recherche de nouvelles saveurs. Au menu, des algues récoltées à la main dans le Finistère en Bretagne (kombu royal, dulse, wakamé...), associées à des ingrédients raffinés (artichaut, truffe, sarrasin...). Partagez des produits riches en saveurs, la promesse d'un moment convivial et gourmand !





Les créations du chef



Contenance : 90 g
 48 mm (H) x 74 mm (l)
 Colisage : 12

DÉLICE TERRE & MER

Artichaut, kombu & huile d'olive saveur truffe

Cette recette raffinée est idéale pour tartiner vos toasts ou en condiment avec une belle pièce de bœuf.

CONDIMENT MARIN

Algues, miel & sauce soja

Cette aide culinaire est parfaite pour cuisiner : en condiment avec du foie gras, en mélange dans un wok de légumes avec du riz, en accompagnement d'une charcuterie, sur un poisson type daurade ou dans vos plats de porc et volailles.

HOUMOUS IODÉ

Pois chiches, algues & sarrasin

Cette recette onctueuse est idéale pour dipper, avec des gressins, des carottes ou des chips de sarrasin...



Tartinables de la mer

TARTINABLE D'ALGUES

Échalotes & Citron

TARTINABLE D'ALGUES

Câpres & Cornichons

PESTO D'ALGUES

Basilic & huile d'olive

Les tartinables de la mer accompagnent vos toasts grillés, crudités ou légumes. Ils s'utilisent également en base de sauces pour tous les produits de la mer, sur des moules ou huîtres chaudes...

Ou simplement avec du pain frais !



Contenance : 90 g

48 mm (H) x 72 mm (l)

Colisage : 12



- > Recettes authentiques
- > Sans OGM ni huile de palme
- > Disponible en coffret





Tartinables des archipels

- > Saveurs et ingrédients typiques de la Bretagne
- > 100 % végétal



GLÉNAN

Dulce, pommes Granny Smith & chouchen

SEPT-ÎLES

Haricots de mer, sarrasin toasté & kari orientaux

MOLÈNE

Laitue de mer, vinaigre de cidre & échalotes

Prenez des algues ramassées à la main dans le nord Finistère et des ingrédients typiques de la Bretagne : vous obtenez des recettes savoureuses, à déguster sur des toasts, en accompagnement de vos plats, en base de sauces... Kalon digor ! Bon appétit ! ;-)

Contenance : 90 g

48 mm (H) x 74 mm (l)

Colisage : 12



Tartinables de mémé



#ODETTE

Algues, Chou rouge et Gingembre

#HENRIETTE

Algues, Potimarron et Châtaigne

#GINETTE

Algues, Carotte et Curcuma

Les tartinables de mémé accompagnent vos toasts grillés, crudités ou légumes. Ils s'utilisent également en base de sauces pour tous les produits de la mer, sur des moules ou huîtres chaudes... Ou simplement avec du pain frais !

- > Des matières premières 100 % végétales sélectionnées avec soin
- > Association unique d'algues et de légumes du terroir



Contenance : 90 g

48 mm (H) x 74 mm (l)

Colisage : 12



Tartinables du monde

- > Recettes innovantes et uniques
- > Une savante sélection d'épices
- > 100 % végétal



TOKYO

Laitue de mer, Yuzu et Gingembre

NEW DELHI

Haricots de mer, Curry de Madras et Raisin

MEXICO

Dulce, Poivron et Piment Jalapeño

Les tartinables du monde accompagnent vos toasts grillés, crudités ou légumes. Ils s'utilisent également en base de sauces pour tous les produits de la mer, sur des moules ou huîtres chaudes... Ou simplement avec du pain frais !

Contenance : 90 g

48 mm (H) x 74 mm (l)

Colisage : 12



Rillettes de la mer

RILLETTES DE SAINT-JACQUES

Nori et Poivre de Penja

RILLETTES DE BAR

Laitue de Mer et Citron Bergamote

RILLETTES D'ORMEAU

Dulse, Gingembre et Combava

Nous vous proposons de servir nos rillettes sur nos toasts ou une belle tranche de pain frais...
Ce mariage de saveurs inédites saura séduire le palais de vos convives à l'apéritif !



2923



2924



2925



3679

TOASTS

aux aromates de la mer

Et n'oubliez pas nos indispensables toasts pour tous vos tartinables !

1 an à température ambiante
Contenance : 100 g / Colisage : 16
200 mm (H) x 100 mm (l)



Contenance : 90 g

48 mm (H) x 72 mm (l)

Colisage : 12





Légumes marins

- > Saveurs marines préservées
- > Parfaite maîtrise de la filière et sélection attentive des matières premières



Contenance :

Salicorne 180 g

Haricot de mer 160 g

85 mm (H) x 67 mm (l)

Colisage : 6

HARICOT DE MER au naturel

SALICORNE de culture au naturel

Les haricots de mer et salicornes se consomment comme des haricots verts : froids (en salade, avec des pâtes ou des légumes) ou chauds (à la vapeur, en sauce ou simplement réchauffés avec un peu de matière grasse).

HARICOT DE MER au vinaigre de framboise

SALICORNE de culture au vinaigre

Les haricots de mer et salicornes au vinaigre sont des condiments, délicieux avec des fruits de mer mais aussi de la charcuterie !



19



17



20



18

Épices marines

FLEUR DE SEL Dulse, Laitue et Nori

AROMATES DE LA MER Dulse, Laitue et Nori

BOUQUET GARNI Fucus, Dulse, Laitue et Nori

Le bouquet garni aux 4 algues et la fleur de sel sont parfaits pour aromatiser vos soupes, sauces, plats mijotés, courts-bouillons...

Les aromates Dulse, Nori et Laitue de mer vont apporter une touche de couleur et une saveur umami (« délicieux » en japonais, une des cinq saveurs de base avec le sucré, l'acide, l'amer et le salé) à toutes vos recettes.



Contenance : Aromates de la mer **30 g**
Fleur de sel **125 g** et Bouquet Garni **110 g**
80 mm (H) x 70 mm (l) - Colisage : 6



> Des saveurs délicatement iodées pour tous vos assaisonnements





Épices marines

- > Graines torréfiées pour libérer plus de saveurs
- > Idéal pour assaisonner sans trop saler



GOMASIO DE LA MER Sésame et nori

GOMASIO DE LA MER Sésame, sarrasin et laitue de mer

Notre gomasio est un mélange de trésors de la nature : le sésame, le sel et les algues. Ce condiment issu de la tradition culinaire asiatique a de nombreuses vertus tant au niveau santé que gustatif. Ce condiment prêt à l'emploi relève tous les plats : ajoutez-le en fin de cuisson sur vos poissons et viandes, sur votre riz, vos légumes. Il apportera une saveur exquise à vos crudités, salades et soupes.

Contenance : 80 g

80 mm (H) x 70 mm (l)

Colisage : 6



Pâtes artisanales

TAGLIATELLINES à l'Encre de Seiche

TAGLIATELLINES à la Spiruline

Les tagliatellines accompagnent idéalement vos poissons, crustacés et viandes blanches...
Elles se dégustent également en salade et apportent de l'originalité et une saveur inédite à vos assiettes !



- > Christine Le Tennier®, précurseur de la production de pâtes en Bretagne
- > Farine de blé sélectionnée et moulue sur place, au moulin
- > Sans colorants artificiels



Contenance : 200 g
230 mm (H) x 90 mm (l)
Colisage : 20





Spiruline française

- > Spiruline française de qualité exceptionnelle
- > Cultivée dans la Drôme sur plus de 4 000 m² sans herbicide, ni pesticide et sans aucun additif
- > Séchage à basse température afin de conserver toutes ses qualités nutritives



ARTHROSPIRA PLATENSIS

La spiruline, présente sur notre planète depuis des milliards d'années, est un superaliment naturel. Cette cyanobactérie, pauvre en calorie, est riche en protéines végétales complètes (environ 60 %), acides aminés et acides gras oméga-6 essentiels, oligo-éléments, minéraux et vitamines. Elle a été déclarée en 1974 « le meilleur aliment pour l'humanité au 21e siècle » par l'Organisation Mondiale de la Santé et « l'aliment idéal et le plus complet de demain » par l'Unesco.

Contenance : 80 g

80 mm (H) x 70 mm (l)

Colisage : 6



Condiments de la mer



VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC
Truffe & wakamé

VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC au Kombu

VINAIGRE DE CIDRE à la Salicorne

Le vinaigre de cidre à la salicorne aux notes fruitées et acidulées accompagne vos salades exotiques de pâtes, riz et légumes. Les vinaigres balsamiques blancs au kombu et truffe & wakamé, à la saveur sucrée et umami, accompagnent vos préparations culinaires chaudes ou froides : vinaigrettes, salades, poissons, sauces, émulsions, carpaccios, huîtres, salades de fruits.

- > Le vinaigre de cidre, un allié de votre santé
- > La touche iodée et umami pour toutes vos créations culinaires



Contenance : 250 ml

178 mm (H) x 58 mm (l)

Colisage : 6



Chocolats iodés

- > Fabriqués en Bretagne par un artisan chocolatier
- > Fèves de cacao sélectionnées pour leur qualité et leur provenance
- > Mariage de saveurs originales

CHOCOLAT AU LAIT Dulse, sarrasin torréfié

CHOCOLAT BLANC Spiruline

CHOCOLAT NOIR Nori, fleur de sel

À la gourmandise du chocolat, élaboré avec des fèves de cacao rigoureusement sélectionnées, nous avons associé les notes iodées des algues pour vous proposer 3 recettes originales, craquantes et fondantes, fabriquées en Bretagne !



4124



4123



4125

Contenance : 100 g

162 mm (H) x 80 mm (l)

Colisage : 12



Les Perles de Saveurs®

**De petits bijoux culinaires
qui subliment vos plats !**

Ces petites sphères gélifiées (pellicule d'alginate : dérivé de l'algue Kombu) contiennent un étonnant cœur liquide. Originales, sensuelles et créatives, elles explosent en bouche et libèrent une multitude de saveurs.

**C'est la touche magique qui mettra en valeur
toutes vos recettes...**



Apéritifs

Rehaussez vos cocktails avec des Perles de mangue, votre vin blanc avec des Perles de cassis...

Entrées

Réveillez vos maquereaux avec des Perles de yuzu, votre foie gras avec des Perles de figue ou de Monbazillac...

Produits de la mer

Déposez des Perles de vinaigre balsamique sur vos Saint-Jacques, des perles de Ponzu sur vos tartares de poisson, des Perles de vinaigre & échalote sur vos huîtres...



Plats

Revisitez vos tartares avec des Perles de truffe noire & vinaigre balsamique blanc, vos omelettes avec des Perles saveur truffe, vos aiguillettes de poulet avec des Perles de citron & poivre...

Desserts

Savourez vos tartelettes avec des Perles de framboise ou de miel, vos œufs à la neige avec des Perles de caramel...

Perles de Saveurs®



PERLES SUCRÉES

Cassis, Miel, Figue, Caramel,
Framboise, Mangue, Monbazillac

PERLES SALÉES

Citron et Poivre, Yuzu,
Vinaigre et Échalote, Ponzu,
Vinaigre balsamique, Saveur Truffe,
Truffe noire & vinaigre balsamique blanc

- > Christine Le Tennier,
1^{er} producteur de Perles au monde
- > Leader des ventes de Perles en France
(75 % de part de marché)
- > Une recherche constante
pour une qualité optimale
- > Particularités : un cœur liquide
qui explose en bouche et une pellicule
d'alginate d'une finesse incomparable

*Sauf yuzu : 12 mois



Contenance : 50 g

37 mm (H) x 69 mm (l)

Colisage : 12



52



2916



48



3964



46



45



767



56



53



55



3824



2920



53



4273





Conchiglie aux 2 saumons,
pesto d'algues



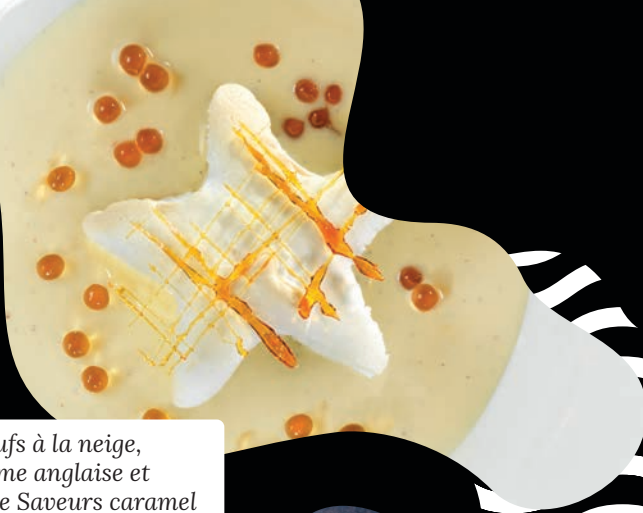
Crêpe au saumon fumé,
tartinable d'algues
échalotes & citron



Plateau de fromages,
Perles de Saveurs
framboise, miel et figue



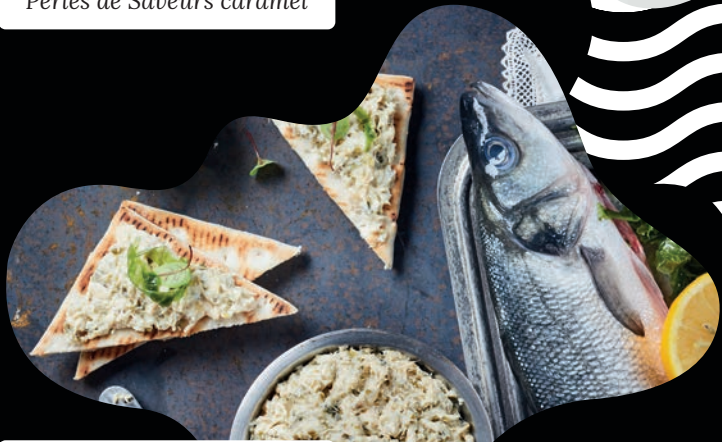
Saumon mi-cuit
avocat, gomasio de la mer



Œufs à la neige,
crème anglaise et
Perles de Saveurs caramel



Salade de langoustine,
asperges & haricot de mer



Pain suédois
rillettes de bar, laitue de
mer et citron bergamote



Cocktail « Tekito berry »
Perles de Saveurs yuzu

TOUT
commence
en FINISTÈRE

Christine Le Tennier.

GlobeXplore
ZI de Dioulan - 29140 Rosporden - France
Tel. +33 (0)2 98 66 90 84 - info@algues.fr

www.algues.fr

© christineletennier_creativfood

Groupe JEAN HÉNAFF

La Bretagne, notre nature

