

Durant des années, nous avons exercé l'exigeant métier de mareyeur, sélectionné avec passion et ténacité pour les Chefs exigeants les plus belles prises, les meilleurs poissons issus de pêche artisanale. Au fil de l'eau, nous avons rencontré ces Chefs, Grands et moins Grands tous passionnés comme nous. Ils nous ont fait découvrir leur métier et montré au coin du piano comment ils magnifient nos « trouvailles » avec les richesses de leurs terroirs. Aujourd'hui nous vous proposons sous forme de Soupes, Rillettes, Terrines, Sauces et Condiments, ces années de rencontres, d'échanges et de partage Autour du Poisson.



Economie

En créant Alpes&Co en janvier 2014, Claude et Marie Levray perpétuent la tradition familiale du mareyage des poissons du Léman. La société développe une gamme de conserves de poissons cuisinés, issues d'authentiques recettes savoyardes maison. Après deux années d'existence, la société a trouvé son rythme, tout comme le couple qui avoue prendre beaucoup de plaisir à vivre de leur passion.

La bonne recette

Des conserves de poissons du Léman : une idée qui a du goût

Claude et Marie conçoivent et commercialisent les produits du lac Léman à travers leur marque « 1890 Nature et Saveurs ». Soupes, bisques, terrines, rillettes et sauces... toutes les recettes sont imaginées dans la cuisine de Marie, avant d'être testées en premier lieu par la famille. « Des idées, nous en avons beaucoup mais avant de commercialiser un produit, le processus est assez long, il faut compter entre 7 et 8 mois, explique Marie. Un chef étoilé de Genève nous aide à valider chaque produit. Il apporte la touche finale et nous aide à sublimer le goût. La décision de commercialiser le nouveau produit est réfléchi avec nos partenaires, selon les tendances du marché, la disponibilité des poissons du lac, poursuit Claude. Les poissons sont pêchés par les pêcheries Jonathan Pertuiset et des pêcheurs du Haut-lac à Meillerie. Pour la fabrication, leur choix s'est porté sur la conserverie Marius Bernard. « En travaillant avec ces partenaires réputés, nous avons fait le choix de la qualité et de l'authenticité. Tous les produits sont sans colorant, sans conservateur, sans cache misère.

Le projet ne s'est pas fait en un jour, nous l'avons mûri pendant presque quatre ans avant de nous lancer dans l'aventure. Transmis de père en fils depuis 1890, le mareyage de poissons, c'est toute notre culture», précise Claude. Après l'entreprise familiale, Claude travaille une dizaine d'années dans l'agro-alimentaire. « Avec Marie, nous avions l'envie de construire quelque chose de nouveau, à deux, en contact avec la pêche, la nature et les saveurs, de retourner à nos premiers amours. Nous avions un besoin d'indépendance, de liberté. Elle cuisinait déjà ses propres terrines et de fil en aiguille, l'idée des conserves de poisson nous a séduit. C'est dans l'ère du temps ». Ce positionnement a aussi été possible grâce au repeuplement des poissons dans le Léman. « Le développement durable, ça fait 30 ans que ça existe pour le lac ! Face au risque de voir disparaître le poisson, l'Etat, en partenariat avec les pêcheurs et les mareyeurs avaient pris des mesures pour améliorer la qualité des eaux du Léman en favorisant son repêchage. Depuis 7 ou 8 ans, le poisson est revenu, principalement la féra.

Nous sommes contents du chemin parcouru. Nous distribuons nos 15 produits dans 70 points de vente en Haute-Savoie. La société s'approche de l'équilibre. La qualité de nos produits est reconnue. Nous sommes deux dans la société, et notre activité génère et maintient des emplois chez nos partenaires. Marie et moi nous complétons. Nous prenons du plaisir aujourd'hui à ce que nous faisons, et c'est déjà beaucoup.»

CONTACT :

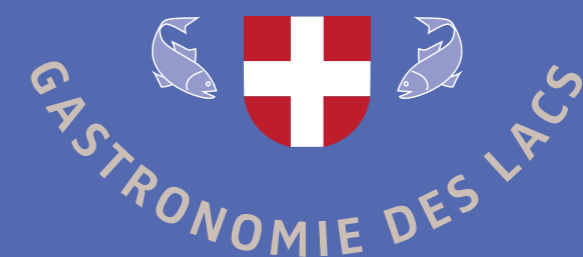
Alpes&Co
59 route Nationale
74500 Lugrin
04 50 76 01 47
claude.levray@wanadoo.fr

ALPES&CO
FRANCE / SUISSE

59 route Nationale F-74500 Lugrin

Tél. : 33 (0)4 50 76 01 47 - Port. : 33 (0)6 88 85 62 72 - Email : claude.levray@wanadoo.fr

1890
nature & saveurs



« UNE PROMENADE CUISINÉE AUTOUR DU POISSON
DANS LES ALPES GOURMANDES. »



1890NATUREETSAVEURS.FR

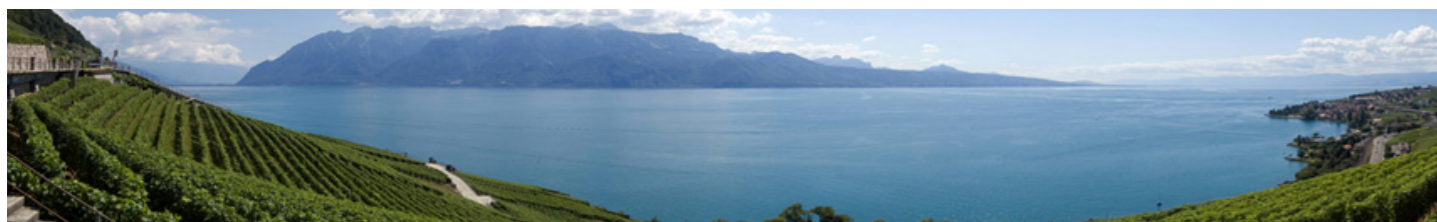
INSTAGRAM.COM/1890_NATURE_ET_SAVEURS

NOTRE HISTOIRE - LE LAC LÉMAN

« *Quand savoir-faire et terroirs d'exceptions se conjuguent* ».

Installés sur les bords du Léman Marie & Claude Levray perpétuent la tradition familiale du mareyage des poissons du Lac Léman en vous proposant à travers les Conserve 1890 Nature & Saveurs un voyage gourmand autour du poisson. Issues de produits et recettes authentiques, ces conserves de poissons cuisinés sont le reflet de vies passées à rechercher des produits rares pour les connaisseurs les plus exigeants.

Ces recettes goûteuses et inventives sauront révéler la finesse et la personnalité de ces poissons d'exceptions. Elles sont le fruit du travail et d'années d'expériences d'artisans et de gastronomes passionnés.



LA GASTRONOMIE DES LACS

Recettes maisons issues de la tradition régionale élaborées avec un Chef Etoilé.

Fabrication 100% méthodes traditionnelles.

Poisson de pêche côtière, locale, artisanale, responsable.

Poisson de pêche durable, tenant compte des espèces, des saisons, des quantités et des méthodes de pêches non agressives.

Matière première de qualité supérieure.

Cuisiné à base de produits naturels.

Sans additifs, sans conservateurs.

Sans arômes rajoutés, sans exhausteurs de goûts.



QUALITÉ SANITAIRE & ENVIRONNEMENTALE

Fabrication dans une conserverie agréée et reconnue pour la qualité de sa cuisine et le respect des traditions.

Sans OGM.

HACCP. FDA.

Pêche française côtière, petit bateau.

Conserves en verre (faible consommation énergétique, recyclage facile, pas de chaîne du froid).

Circuit court, pêcheurs du Lac Léman.

Fabriqué en France.



LES POISSONS SAUVAGES D'EAU DOUCE



Ils sont pêchés à l'ancienne par des artisans pêcheurs et aussitôt transformés dans des ateliers de mareyage agréés.

Obtenir ces poissons d'exception se mérite, ils doivent être traités avec expertise, vitesse et précision.

En un mot ils ne se révèlent qu'au gastronome qui les respecte.

Accompagnés de Sel de Bex, de Crème AOP d'Étrez ou de Beurre de Fruitière, d'Herbes rares des Alpes, de Vin de Savoie, leurs goûts fins et délicats seront révélés pour votre plus grand plaisir

L'ÉPICERIE FINE À L'HONNEUR



C'est ce lundi 11 juin à Paris que Le Monde de l'épicerie Fine réunissait la fine fleur du secteur gourmet à Paris. Imaginée sur mesure avec un espace "Rencontres" entre les producteurs venus de toute la France et des professionnels du commerce gourmet, cette journée était également le théâtre d'un "tasting" exceptionnel qui a permis à une centaine de producteurs, présélectionnés par la rédaction du magazine professionnel, de présenter à un jury d'experts, le meilleur de leur production. Le jury a départager 120 produits d'exception classés en 18 catégories.

LES TARTINES & CIE



LES SOUPES & BISQUES



LES SAUCES & CIE



Nous sommes fiers d'avoir reçu à Paris, lors du concours national de l'épicerie fine le prix « Epicures de L'Épicerie Fine » 2016, 2017, puis 2018 dans la catégorie des produits Mer et Pêche décerné par un jury de professionnels renommés. Récompense de notre engagement pour vous proposer des recettes élaborées dans le respect des traditions.