

# L'épicerie fine: des épices aux confitures, l'art de l'exceptionnel

Vanille, épices, confitures, chocolats, vinaigres, sauces... A Genève, L'épicerie fine est le fournisseur privilégié des gourmets. Ce site propose des produits d'exception accessibles en quelques clics ou sur rendez-vous dans son show-room à Plan-les-Ouates.

Yoann Cassam Chenai est passionné et créatif mais aussi un peu hyperactif, ce qu'il reconnaît en riant. En 2006, il arrive en Suisse, à l'Ecole Hôtelière de Lausanne où il gère les stocks de boissons de la cave. «Je m'ennuyais, je ne connaissais personne, alors j'ai décidé de me trouver une activité». Entrepreneur dans l'âme, il lance en 2007 la société Spices & Vanilla, qui importe de la vanille et des épices. Un secteur qu'il connaît bien puisque sa famille, établie depuis 1908 au nord de Madagascar, possède des comptoirs d'épices.

Dès lors, Yoann Cassam Chenai voyage dans le monde entier à la recherche des meilleurs producteurs et des plus belles épices. «Je n'ai pas arrêté pendant plus de dix ans. Je tenais à rencontrer les producteurs afin de connaître les techniques de culture et de production, mais aussi la manière dont ils cuisinaient et intégraient les épices». Aujourd'hui, la gamme comprend 120 épices et mélanges que Yoann Cassam Chenai a lui-même imaginés avec un seul objectif: offrir aux chefs et aux pâtisseries professionnels comme aux gourmets les plus belles qualités d'épices et les plus fraîches. «Je n'achète que des épices de l'année. C'est très important. En vieillissant, le poivre, par exemple, perd ses huiles essentielles, donc aussi sa saveur. Or, il faut savoir qu'un poivre standard qu'on achète dans un supermarché a été cueilli il y a sept ans en moyenne».

Les mélanges d'épices sont élaborés dans les pays producteurs car il y a un vrai savoir-faire. «Pour le curry, par exemple, chaque épice doit être torréfiée et moulue séparément. Les producteurs ont d'immenses connaissances. J'ai même réussi à reproduire le curry que faisait ma grand-mère, qui était originaire du Gujarat». Cependant, désireux d'être plus local, Yoann



AGZ PHOTOGRAPHY

Cassam Chenai s'est lancé il y a deux ans dans un projet de plantation de baies en Valais, près de Martigny. «Nous pourrions encore mieux maîtriser la qualité du produit et également réduire notre empreinte carbone liée au transport, mais aussi à la production car nous n'utiliserons que des énergies renouvelables». La première récolte est prévue pour l'été 2025.

### Une épicerie aux produits d'exception

Aujourd'hui, les produits de Spices & Vanilla, reconnaissables à leur packaging ultra-design - un tube en verre - sont disponibles en quelques clics sur le site de L'épicerie fine que Yoann Cassam Chenai a lancé en 2021. «L'épicerie fine est une ambassade du bon goût, dit-il, avec des produits salés et sucrés autour des épices».

Des produits d'exception, parmi lesquels les confitures corses Anatra et les chocolats Encuentro, qui sont fabriqués près de

Lille de manière artisanale selon le principe *Bean to bar*, des fèves jusqu'à la tablette. Une collection d'une dizaine de tablettes pour un tour du monde gourmand.

Côté salé, L'épicerie fine propose les sauces piquantes de la Maison Martin, élaborées à partir de piments des terroirs français et les vinaigres de Martin-Pouret, le plus ancien vinaigrier français dont le savoir-faire remonte à 1797. «Ils ont notamment un vinaigre, vingt ans d'âge, exceptionnel», souligne Yoann Cassam Chenai.

L'ensemble de ces produits, et bien d'autres tout aussi gourmands, sont disponibles sur rendez-vous dans le showroom de L'épicerie fine: [www.lepiceriefine.ch](http://www.lepiceriefine.ch). Un bel espace à l'atmosphère chaleureuse où «l'on prend le temps de découvrir et d'échanger», résume Yoann Cassam Chenai. ■

VIRGINIA AUBERT

Lepiceriefine.ch  
15, chemin du Pré-Fleuri - Plan-les-Ouates/GE  
Tél. +41 79 299 12 01  
Mail: [bonjour@lepiceriefine.ch](mailto:bonjour@lepiceriefine.ch)