

LE CHEF JOËL CASTANYÉ S'ASSOCIE À EUROFRAGANCE. Une expérience inédite inscrite au menu du restaurant étoilé Michelin, LA BOSCANA.

Avril 2023 - La maison de composition espagnole appuie une nouvelle fois sa volonté d'explorer l'univers de la parfumerie de manière toujours plus novatrice. Avec le concours du Chef Joël Castanyé, elle explore les contours de la Haute Gastronomie pour illustrer le talent de ses parfumeurs.

La période estivale 2023 ouvre de nouvelles perspectives pour Eurofragance qui, le temps d'une saison, s'est associée, au Chef Joel Castanyé, fondateur et propriétaire du restaurant gastronomique La Boscana, à Lleida, en Espagne. Un établissement distingué avec une étoile par le guide Michelin, pour son cadre et sa cuisine d'une grande finesse.

« À nos yeux, ce projet est unique. Le fait d'expérimenter les parfums créés par les parfumeurs d'Eurofragance inspirés des mêmes ingrédients que ceux utilisés par le Chef dans son menu gastronomique nous évoque immédiatement la subtilité des recettes développées par La Boscana. Cette collaboration témoigne, une fois de plus, notre volonté et capacité d'innover pour continuer à nous positionner comme des experts incontournables du secteur. », Stéphanie Marze - Head of Global Corporate Communication.

Une carte, une palette, tout est une question d'ingrédients et de sémantique !

Dans son élégante salle à manger, baignée de lumière naturelle et agrémentée d'une architecture ultra contemporaine, le menu « Eurofragance x La Boscana » mêle la cuisine innovante de Joël Castanyé et l'expertise de l'équipe de parfumeurs (Angéline Leporini, Isabel Gil et Soizic Beaucourt) et évaluatrices (Rebeca Cernadas et Consuelo Perez) formée pour mener l'expérience.

Ensemble, ils ont illustré les puissantes synergies que présentent les secteurs de la parfumerie et de la gastronomie en privilégiant le détail, tant au niveau de la technique que de la présentation. *« Cette collaboration a été vraiment passionnante. C'était magique de voir de quelle manière deux mondes apparemment différents peuvent se compléter, et surtout de constater à quel point, dans le cas d'Eurofragance, nous partageons les mêmes valeurs ».* confie le Chef Joël Castanyé.

C'est à l'issue d'un travail de réflexion de plusieurs semaines entre les parfumeurs Maison, le Chef et sa brigade, que cette collaboration donne l'impulsion à de nouvelles idées créatives et aboutit à la création exclusive de parfums et plats uniques. En effet, **de cette union est né un menu complet composé en symbiose de quatre entrées, quatre plats et trois desserts.** Les plats présentés sont principalement dégustés sous forme de tapas. **Une mise en bouche pour les clients et futurs clients de l'entreprise espagnole** (avec une collection de parfums appliquée en "personal care" et "fine fragrance") **et, pour les fins gourmets en quête d'expériences nouvelles, l'occasion parfaite d'illustrer le talent et l'ingéniosité du Chef.** Car, **des ingrédients aux produits finis, le fruit de cette rencontre se vit désormais, à la demande, au sein du restaurant La Boscana.**

Le menu « Eurofragance x La Boscana », du parfum au plat

Gastronomic menu

Appetizers



The Rose

Lychee and raspberry have undergone a spherification process to produce bite-size beads that have been enveloped in rose water jelly. When the rose bud is eaten, the spheres dissolve to reveal the full taste of the rose flower.

Confiture de fleurs – parfum : Des sphères de gel douche au parfum alliant la senteur exotique du litchi et d'une rose couverte de rosée.

La Rose – saveur : Des sphères d'alginate mêlant litchi et framboise, enrobées de gelée d'eau de rose.

Amande et Caviar – parfum : Les sphères de crème pour les mains associant le parfum riche du lait d'amande et de la vanille crémeuse.

Amandes et Caviar – saveur : De tendres amandes se transforment en une texture lactée onctueuse agrémentée de caviar d'esturgeon.

« L'association de deux ingrédients tels que l'amande et le caviar, dont l'interaction naturelle n'est pas vraiment heureuse, a représenté un véritable défi, mais nous avons réussi à créer un lien entre ces deux accords », explique le parfumeur senior **Isabel Gil**



Almonds and Caviar

Tender, white almonds are blended to obtain a rich milk. The milk is then given an unctuous, ointment-like texture that is finished off with sturgeon caviar.

Aguachile Mandarine – parfum : Ce gel douche offre une explosion de mandarine verte pétillante et de coriandre aromatique avant de révéler des notes rafraîchissantes de concombre et de piment épicé.

Mandarine Aguachile – saveur : Une macération de jus de mandarine douce agrémentée de concombre, d'oignon, de piment et de citron vert.



Mandarin Aguachile

Inspired by a typical Mexican recipe, this preparation is a sweet mandarin juice maceration, to which has been added cucumber, onion, fiery habanero chili and lime.



Pear and Yuzu

When east meets west in a delightful appetizer prepared with exotic yuzu and Conference pear from Lleida. The sweet, refined flavor of pear contrasts with the acidic zing of a citrus fruit with a taste profile between a lemon and a grapefruit.

Paradis scintillant – parfum : Ce parfum d'une grande finesse est construit autour de la douceur de la poire et de l'acidité piquante du yuzu.

Poire et Yuzu – saveur : La rencontre de l'Orient et de l'Occident dans une entrée composée de yuzu exotique et de poire Conférence.

Le menu « Eurofragance x La Boscana », du parfum au plat

Main courses



Tomato Water and Basil

A flavorful water is obtained from home-grown, sun-drenched tomatoes, using a traditional decanting method. The extract is then infused with aromatic leaves of basil.

Expérience Tomatée – parfum : Un shampoing revitalisant aux senteurs évoquant des ingrédients frais naturels comme la tomate, le basilic et le gingembre.

Eau de Tomate et Basilic – saveur : Une eau pleine de saveur obtenue à partir de tomates



Orange Curry

The freshness of Spanish oranges combines perfectly with the powerful flavor of a spicy blend made of coconut milk, ginger, galanga and lemongrass. Sprouts of basil and mint, along with dots of yogurt deliver the final touch.

Curry pétillant – parfum : Ce gel douche pétillant allie la douceur de la noix de coco au parfum éclatant de l'orange.

Curry à l'orange – saveur : Des oranges espagnoles fraîches préparées avec un mélange de lait de coco, de gingembre, de galanga et de citronnelle.

« Joel a proposé de nombreuses associations surprenantes comme le curry et l'orange, des notes olfactives que je n'aurais jamais imaginé utiliser pour développer un parfum », explique le parfumeur **Soizic Beaucourt**.

Bulles de petit pois et basilic – parfum : Un gel douche stimulant inspiré des herbes aromatiques et des petits pois, parfaitement équilibré avec de la pomme croquante Granny Smith.

Petits pois au pesto vert – saveur : Des petits pois cuits à la perfection immergés dans un pesto vert composé d'avocat, de coriandre et de basilic.



Peas with Green Pesto

Peas are lightly cooked to perfection and then immersed in green pesto. In this instance, the sauce is prepared with different spices, avocado, cilantro and basil.



Fig, Eel and Sesame

A luscious fig is cooked in a Korean device called an OCOO, that cooks products until golden brown. Once processed, the caramelized fig is blended with eel and a creamy sesame sauce.

Figue à l'OCOO – parfum : Un shampoing inspiré de la figue invite à s'envelopper d'arômes de figues, de crème de sésame et de fèves de cacao grillées.

Figue, Anguille et Sésame – saveur : Une figue cuite jusqu'à caramélisation à l'OCOO, servie avec de l'anguille et une sauce crémeuse au sésame.

« Lorsque Joel a décrit pour la première fois son plat de figue à l'OCOO, j'ai tout de suite été attirée par son approche. Le plat révèle des arômes de tabac, des notes toastées... Servi avec une crème de sésame, il m'a tout de suite inspirée », raconte **Angéline Leporini**, parfumeur senior.

Le menu « Eurofragance x La Boscana », du parfum au plat

Desserts



Green Coconut, Ginger and Lime

The key ingredient of this dessert is coconut water that is in part transformed into ice cream and in part, thanks to a kakigori machine, into a cloud of shaved ice. This dish is served with lime and ginger jelly.

Paradis épicé – parfum : Le parfum de ce shampoing marie l'acidité du citron vert et la douceur du lait de coco.

Noix de coco verte, gingembre et citron vert – saveur : Une eau de coco partiellement transformée en crème glacée et en glace pilée, auxquelles vient s'ajouter une gelée citron vert et gingembre.



Orange peel with Pesto

In order to use an orange in its entirety, the fruit is treated with an enzyme that renders its peel edible. Slices of it are accompanied by a sorbet made from the orange's peel and pesto coulis made of lemongrass, garden herbs and galanga.

Explosion d'Orange – parfum : Le parfum de ce gel douche se construit autour d'une orange pulpeuse, agrémentée d'une touche de basilic.

Zeste d'orange au pesto – saveur : Une orange entière dont la peau devient comestible, accompagnée d'un pesto de citronnelle, d'herbes du jardin et de galanga.



Smoked Cream and Coffee Cigar

A cigar made from spice bread is accompanied by smoked cream and a coffee infusion.

Rêve éveillé – parfum : Une crème de jour au parfum inspiré de la Chantilly avec des notes café et cacao, et une touche de rhum.

Crème fumée et Cigare café – saveur : Des cigares de pain d'épice accompagnés d'une crème fumée et d'une réduction de café.

eurofragance.com

La Boscana - LV-3311, 4, 25142 Bellvís, Lérida, Espagne

PR France EUROFRAGANCE
Nathalie Garnier – P/ 06 15 19 45 57
nathalie@agenceWSW.com

PR Espagne EUROFRAGANCE
Natalia Virgili
natalia.virgili@bemypartner.es



Eurofragrance

Eurofragrance fabrique et commercialise des parfums de la plus haute qualité pour des marques mondiales du secteur de la parfumerie, des produits d'entretien, de la cosmétique et des parfums d'ambiance. La société est une entreprise B2B privée aux valeurs familiales, fondée à Barcelone en 1990. Elle compte aujourd'hui près de 400 employés.

Portée par la passion du parfum et la fibre entrepreneuriale de ses fondateurs, l'entreprise s'est d'abord développée en Europe et au Moyen-Orient, avant de s'attaquer à l'Extrême-Orient et aux Amériques. L'entreprise de taille moyenne est désormais présente sur les cinq continents, exploite ses propres usines en Espagne, à Singapour et au Mexique, et travaille avec des partenaires de fabrication en Chine et en Inde.

Le réseau international des Centres de création d'Eurofragrance et ses exceptionnelles capacités de fabrication lui permettent de créer et de distribuer des parfums dans le monde entier. Au fil des ans, Eurofragrance a cultivé des relations durables et a grandi main dans la main aux côtés de ses partenaires.

Eurofragrance s'investit sans réserve pour répondre aux défis du développement durable, et son processus de décision se structure autour d'initiatives stratégiques qui visent à défendre cette cause. Les principales activités de l'entreprise s'articulent autour de quatre axes majeurs : sécurité, biodiversité, communauté et ressources.

Paris PR Agency contact Paris:
Nathalie Garnier - nathalie@agencewsw.com