


COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**GASTRONOMIE**

# FRENCH BLACK GARLIC invite les chefs étoilés à découvrir un ail noir d'exception, à la fois frais, vivant et local

C’est l’ingrédient que tous les chefs étoilés s’arrachent : l’ail noir.

Frédéric Anton le cuisine avec des pommes de terre, Nicolas Gauthier le transforme en assaisonnement pour sublimer des radis noirs ou créer une sauce qui accompagnera des noix de Saint-Jacques, Anne-Sophie Pic imagine une émulsion à servir avec un wagyu mariné au poivre à l’absinthe & à l’anis vert…

Ce condiment venu du Japon existe depuis les années 2000. Sa saveur unique n’est d’ailleurs pas s’en rappeler l’unami, ce cinquième goût qui complète le sucré, le salé, l’acide et l’amer.

Les raisons du succès de l’ail noir ? Son arrière-goût agréable de réglisse en bouche, sa quasi-absence d’odeur, son parfum plus doux que l’ail commun, sa belle couleur et sa texture inimitable. Autant d’atouts naturels, qui ne nécessitent aucun additif.

D’abord produit selon un savoir-faire traditionnel japonais, de façon totalement artisanale, ce trésor d’Asie est désormais fabriqué selon un processus normalisé, standardisé et industrialisé. Il est ensuite distribué dans le monde entier.

Devenu populaire en Occident à partir des années 2010, et particulièrement en France, il attire désormais de nouveaux acteurs qui maîtrisent pourtant mal sa technique de production.

D’où l’importance de revenir à l’essence même de ce concentré de saveur : la qualité. La France dispose de conditions climatiques idéales pour cultiver des produits d’exception, qui seront, en prime, en avance de 8 à 10 jours sur la saison.

**Spécialiste de l’ail noir, FRENCH BLACK GARLIC propose un ail noir Premium, grâce à la mise en place d’une filière d’excellence : producteurs d’ail locaux, sélection exigeante de la matière première, suivi de production rigoureux.**

Ses ails noirs frais et vivants peuvent être utilisés dans tous types de cuisines ou ajoutés à d’autres produits, tels que les rhums et les bières.

**FRENCH BLACK GARLIC annonce le lancement d’une collecte de fonds sur Ayomi et invite les chefs étoilés à devenir actionnaires à des conditions très avantageuses (dont 25 % de défiscalisation).**

# L'AIL NOIR, UN CONDIMENT GOURMAND AUX MULTIPLES BIENFAITS POUR LA SANTÉ

Bien avant de devenir un classique de la gastronomie, l'ail noir s'est fait connaître pour ses nombreuses **vertus nutritionnelles**.

Plus riche en antioxydants que le blanc, il conserve aussi une grande partie des vitamines et des oligo-éléments contenus dans l'ail cru. Plusieurs études (ex : professeur japonais Jin-Ichi Sasaki) ont ainsi montré que sa consommation permet :

- De stimuler les défenses immunitaires ;
- De lutter contre le cholestérol ;
- De réduire le diabète ;
- De lutter contre l'hypertension ;
- D'aider à combattre le cancer.

C'est d'ailleurs pour cela qu'il est aussi vendu en gélules, comme complément alimentaire ou comme "alicament", et proposé pour des cures tant en France qu'à l'étranger.

Beaucoup plus doux et plus digeste que l'ail frais traditionnel, il peut aussi être consommé nature.



# UN INVESTISSEMENT ATTRACTIF QUI OFFRE UN EXCELLENT ROI

Dès juillet 2022, FRENCH BLACK GARLIC va commencer à fabriquer l'ail noir à partir d'ail frais. Des échantillons ont déjà été réalisés pour permettre aux chefs étoilés de découvrir ce produit haut de gamme.

Ayant noué des **relations privilégiées avec les producteurs d'ail de Piolenc**, au savoir-faire reconnu, FRENCH BLACK GARLIC souhaite désormais acquérir un corps de ferme et lancer ses travaux de production.

La société ouvre donc son capital à hauteur de 19 % aux investisseurs.

Les chefs étoilés qui rejoindront cette aventure bénéficieront :

- D'un **tarif préférentiel** : 70 €/kg au lieu de 150 €/kg (valeur du marché) ;
- De **dividendes** sur les résultats de la société au prorata de la somme investie ;
- D'une **plus-value** à la revente des actions dans 5 ans (achat de 2 actions minimum soit 520 €) ;
- Et de la possibilité de **défiscaliser immédiatement** une partie de l'investissement à hauteur de 25 %.

# UN PROJET RICHE DE SENS

L'ail noir de FRENCH BLACK GARLIC offre une qualité gustative incomparable.

Sans piquant, il devient rond, gourmand, avec des saveurs subtiles qui varient selon les temps de séchage. Les gourmets décèleront des arômes de cèpe, de truffe, de vinaigre balsamique, mais aussi de réglisse, de café ou de chocolat.

Un pur plaisir à cuisiner et à déguster qui vient de son mode de production unique, puisque FRENCH BLACK GARLIC **travaille l'ail vert**. Ses produits ne présentent donc pas l'arrière-goût qui caractérise ceux conçus à partir de l'ail sec.

Authentique et ultra-qualitatif, il présente aussi une **date limite de consommation supérieure**.

Autre avantage, et non des moindres : l'**écoresponsabilité** de l'ail vert. Il peut en effet être valorisé de la peau à la tige, dans une optique "zéro déchets".

**« Nous utilisons le produit dans son intégralité, sa qualité le rend entièrement consommable. La gousse d'ail est destinée à la cuisine, tandis que la peau et la tige deviennent de la poudre pour faire des infusions ou des compléments alimentaires (gélules). La poudre sert aussi pour faire des sauces et à les épaissir. »**

DAVID FERRER, LE FONDATEUR






## La première création FRENCH BLACK GARLIC : le rhum arrangé à l'ail noir

Actuellement, les têtes d'ail noir viennent de terminer leur affinage.

Elles vont donc pouvoir être utilisées pour donner naissance à la première création FRENCH BLACK GARLIC : un savoureux rhum arrangé à l'ail noir, une recette inédite et délicieuse à déguster lentement après 2 mois minimum de macération.








# A PROPOS DE DAVID FERRER, LE FONDATEUR

Passionné d'entrepreneuriat, David Ferrer est le fondateur de Santé Bio Europe qu'il gère depuis 2010. Il est notamment le distributeur exclusif de la tisane Nature Slim Tea, qu'il a fait connaitre en offrant des échantillons gratuits. Grâce à son efficacité dès la première infusion, il a ainsi constitué une communauté de client.e.s fidèles et engagé.e.s.

Depuis 5 ans, David produit de l'ail noir pour sa consommation personnelle. Il a ainsi acquis une véritable expertise et la qualité de sa production se démarque nettement de la concurrence comme en témoignent les futurs clients qui ont eu l'occasion de le goûter.

David Ferrer développe aujourd'hui FRENCH BLACK GARLIC pour allier son savoir-faire au service d'une envie : valoriser l'ail et faire redécouvrir ses saveurs multiples. Il s'est entouré de deux associés spécialisés dans les compléments alimentaires et la tisane afin d'utiliser l'intégralité du produit, y compris les parties (peau et tiges) qui sont habituellement jetées par ses concurrents.

## POUR EN SAVOIR PLUS

Investir dans French Black Garlic :
https://ayomi.fr/cofunding/land/8864/

https://www.linkedin.com/in/david-ferrer-92782828/

## CONTACT PRESSE

David Ferrer

Mail : mydavidferrer34@gmail.com

Tél : 06 25 77 11 99