

.pepper..field est devenu le plus grand exportateur de poivre de Kampot au monde

Ils ont reçu le prix Prix Épicures en France

15 septembre 2024, Paris – Ils ont commencé en 2018 avec 12 agriculteurs et 250 kilogrammes du poivre le plus rare au monde. En cinq ans, ils sont devenus le plus grand exportateur de poivre de Kampot du Cambodge. Des chefs étoilés Michelin à travers toute l'Europe cuisinent avec leurs produits, et ils ont reçu plusieurs récompenses pour leur goût et leur durabilité. En plus du Prix Épicures pour leur boutique en ligne conviviale, ils ont obtenu la plus haute récompense gastronomique mondiale, le GOLDEN FORK, pour leur poivre de Kampot lyophilisé, considéré comme un produit d'exception, que personne d'autre ne propose dans le monde.

« Nos agriculteurs savent mieux que quiconque comment cultiver le poivre de Kampot de la plus haute qualité, et notre rôle est de les aider non seulement dans les procédures et le commerce, mais aussi dans le marketing. Notre mission est de garantir que la meilleure matière première dans le monde soit commercialisée de manière juste et honnête. » a déclaré David Pavel, cofondateur, qui aide à importer l'or noir du Cambodge depuis 2018.

Il y a très peu de poivre de Kampot, et des contrefaçons apparaissent au Cambodge

En janvier de cette année, la marque est devenue le plus grand exportateur mondial et a pris la direction de l'association KPPA du poivre de Kampot, qui supervise globalement non seulement l'authenticité du poivre de Kampot, mais aussi le bon fonctionnement des processus entre les agriculteurs, les entreprises du Cambodge, et les marchés cibles. En raison de la mauvaise récolte de cette année, certains agriculteurs et entreprises ont commencé à tricher, introduisant sur le marché des contrefaçons ou du poivre de très mauvaise qualité. C'est également l'une des responsabilités de la KPPA, que .pepper..field assume désormais : ne laisser franchir les frontières que du poivre de Kampot authentique et de qualité 100 % conforme.

Une épice que personne d'autre au monde ne possède

Les jurés du Great Taste Awards recherchent un goût véritablement exceptionnel, indépendamment de la marque ou de l'emballage. Avec le poivre de Kampot lyophilisé, ils peuvent trouver bien plus – c'est une exclusivité mondiale. « Au départ, nous voulions amener en Europe du poivre de Kampot vraiment frais. Son goût délicat, lorsqu'il est encore cueilli vert sur la liane de poivre », explique David Pavel de .pepper..field. « Nous voulions délibérément développer un produit que personne d'autre dans le monde n'a, et grâce auquel nos familles d'agriculteurs puissent être compétitives tout en possédant quelque chose d'unique. »

Un produit gastronomique unique, qui a conquis un concours mondial et a le cœur à la bonne place

Depuis 2018, .pepper..field soutient plus de 200 petites familles d'agriculteurs dans la région de Kampot au Cambodge, en achetant du poivre de Kampot de la manière la plus équitable et durable possible. Depuis le début, ils achètent le poivre à un prix 100 % équitable. Cela garantit l'autosuffisance économique et la croissance non seulement pour les familles, mais aussi pour toute la région.

Contact médias :

Anglophone

Klára Dohnalová

klara@pepperfield.cz

tel. + 420 724 012 633

www.pepperfield.cz

Francophone

Teddy Monsallier

teddy@pepperfield.com

tel. +33 9 80 80 64 20

www.pepperfield.fr