

Une affaire de gouttes

Chimiste de formation, diplômée de Sup de Co Bordeaux, Laure Deramond a travaillé chez Sanofi, Hennessy, Guerlain, avant de créer SA petite entreprise... Lassée de faire les navettes entre sa Bretagne d'adoption et les grandes capitales européennes, elle décide d'investir sur le créneau résolument tendance de la gastronomie. « J'adore cuisiner et, à la campagne, je n'avais pas tous les ingrédients sous la main. Or je ne voulais que des produits naturels. Je me suis donc amusée à transposer les huiles essentielles

dans la cuisine. » Ayant conservé de son parcours professionnel un esprit de rigueur et une réelle exigence de qualité, elle refuse d'utiliser des huiles d'aromathérapie. « Elles s'oxydent très vite et le goût s'en ressent immédiatement. » Elle opte donc pour l'huile essentielle dont « une goutte suffit à parfumer un plat ». Depuis un mois, les grands chefs testent sa gamme, les écoles de cuisine la référencent et les boutiques branchées la contactent.

● William Coop wcoop@lentreprise.com



DEUX COFFRETS D'ÉPICES ET D'AROMATES de 9 flacons d'huiles chacun (149 euros) et recharge comprenant une cinquantaine de gouttes (20 euros). www.cuisineetsens.com