

COMMUNIQUÉ DE LA FFA



La Fédération Française de l'Apéritif, au début, c'était une blague sur les réseaux sociaux entre 3 potes étudiants : Arnaud, Quentin et Paul.

Puis le projet est devenu plus concret, toujours dans la bonne humeur, avec l'ouverture progressive de 5 épiceries spécialisées dans les produits artisanaux français pour l'apéritif : Paris 10, Paris 17, Vieux-Lille, Villeneuve-d'Ascq et Lyon !

Notre devise : BIEN MANGER, BIEN BOIRE, BIEN SE MARRER. On aime les bons produits, on les sélectionne avec sérieux, mais sans se prendre au sérieux.

Grâce à notre expérience en boutique, la FFA propose aujourd'hui aux professionnels (épiciers, cavistes, CHR) une gamme complète et clé en main de produits artisanaux pour l'apéro.

Nous créons nos recettes originales en impliquant les 200 000 membres de la communauté FFA sur les réseaux sociaux (Facebook + Instagram) et en nous appuyant sur le savoir-faire de nos producteurs préférés, issus de toutes les régions de France.

Tous nos produits sont cuisinés en France, de façon artisanale !

Contact – paul@ffaperitif.fr





PASTIS « LA CHICANE » par la FFA

Pendant 8 mois nous avons travaillé dans le plus grand secret sur la recette de la Chicane, le Pastis de la FFA ! Une recette inédite créée avec la communauté FFA et distillée par les Distilleries & Domaines de Provence à qui l'on doit l'incontournable Pastis Henri Bardouin.

Un Pastis désaltérant qui dévoile des notes anisées, mentholées, citronnées, épicées et florales, avec une finale boisée. Cet apéritif se déguste allongé d'eau fraîche (de 6 à 10 fois le volume de Pastis) avec des glaçons.

« La Chicane, c'est l'ambiance animée d'une place de village, c'est la petite baston de bistrot qui se termine en embrassades, c'est la buvette du marché, c'est la côte de bœuf qu'on pose sur la grille, c'est le soleil, c'est l'insouciance, c'est l'apéritif, c'est le Pastis des Seigneurs ! »

LES HOUMOUS REVISITÉS

Les recettes : une base de houmous (pois chiche, sésame) cuisinée avec différents légumes choisis par la communauté FFA : artichaut poivre blanc, aubergine piment d'Espelette et tomates séchées et fines herbes.

C'est notre pote Stéphane qui cuisine tout ça dans le Languedoc, près de Montpellier.

Si vous avez un bar / cave à manger :

Ces verrines de 200g sont généreuses et permettent de « doper » directement dans le pot. Vous pouvez les proposer avec du pain, des gressins ou avec les chips de sarrasin FFA.

**NOUVEAU : HOUMOUS À LA TRUFFE D'ÉTÉ 5%
et HOUMOUS POIVRON & ESTRAGON BIO**



LES TERRINES BASQUES FFA

Les recettes : Pâté basque au piment d'Espelette, Pâté de cochon recette campagnarde et Rillettes de canard, pur canard. Une liste d'ingrédients courte, pas de conservateurs bizarres, le juste assaisonnement.

Ce sont nos amis Bernadette, Elodie et Franck qui cuisinent pour nous dans leur conserverie familiale des montagnes du Pays Basque.

Si vous avez un bar / cave à manger :

Présentez la terrine sur une petite planche, avec un peu de mâche, du pain et des cornichons . Posez sur la table des clients et allez vous servir un verre rien que pour vous.

NOUVEAU : RILLETTES DE POULET RÔTI (sans porc)



LES TARTINABLES DE LA MER

Les recettes : Saumon & saumon fumé, maquereau à la salicorne et thon tomates & coriandre.

Ces tartinables de la mer sont cuisinés pour la FFA dans une conserverie artisanale de l' Ile-D'yeu par Bernard et Quentin.

Si vous avez un bar / cave à manger :

Présentez les tartinables sur une petite planche avec du pain grillé, (ou des mini-toasts grillés FFA), un demi citron et un mesclun.



LES OLIVADES (OLIVES FRANÇAISES)



Les recettes : Olivade noire, olivade noire aux figues et olivade verte au basilic. Les olives sont finement hachées pour plus d'onctuosité !

Saviez-vous que 95% des olives consommées en France sont importées? Pas à la FFA ! Nos olivades sont réalisées avec des olives françaises (Lucques) cultivées par Pierre dans le Languedoc.

Si vous avez un bar / cave à manger :

Vous pouvez proposer ces olivades avec les Petits Toasts Grillés FFA ou avec nos Chips de sarrasin !

LES PETITS TOASTS GRILLÉS AUX CÉRÉALES

Les recettes : des petits toasts bien grillés et croustillants avec une pointe de céréales en fin de bouche.

Dorés à souhait à Aix-en-Provence dans une des dernières biscotteries familiales de France.

Si vous avez un bar / cave à manger :

Votre client à la flemme de passer à la boulangerie? Simplifiez-lui la vie en lui proposant ces petits toasts qui accompagneront ses terrines !

**NOUVEAU : PETITS TOASTS À L'HUILE D'OLIVE
BIO**





L'OFFICIELLE, LES BIÈRES ARTISANALES DE LA FFA

Les recettes : nous avons interrogé la communauté FFA, nous sommes entourés de nos brasseurs préférés, nous avons fait des brassins tests, nous avons organisé des dégustations en boutique et nous avons fait voter nos clients !

L'OFFICIELLE BLONDE, par Guillaume de MALLERAY, brasseur résident à la brasserie TOUSSAINT (Yvelines - 78). Légère, mais avec du caractère, pas trop alcoolisée (4,5°), pas trop amère, avec des belles notes d'agrumes.

L'OFFICIELLE IPA, par Christian ARTZNER, Maître brasseur très réputé, propriétaire de la Brasserie PERLE à Strasbourg (67). Vraie promesse d'IPA avec une franche amertume en attaque, très vite équilibrée par une rondeur maltée et fruitée. Pas trop alcoolisée pour une IPA (6°). On en boit facilement une 2^e, voire plus 😊

L'OFFICIELLE BLANCHE, par Geoffrey TAVERNIERS, brasseur résident de LA BRASSERIE FONDAMENTALE (Loiret - 45). Bière de blé rafraîchissante, très légèrement citronnée.

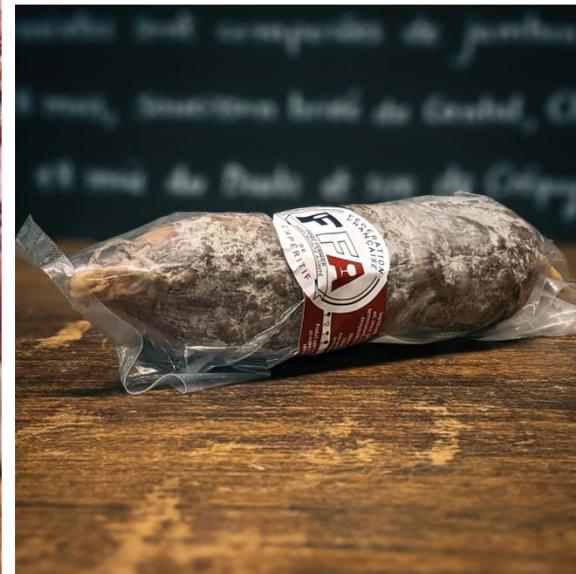
LE SAUCISSON PORC FERMIER SANS NITRITES AJOUTÉS DE LA FFA

La recette : une chaire rouge foncée, un vrai goût de viande, ce qu'il faut de gras haché à la grosse grille, et surtout, aucun nitrites ajoutés.

L'absence de nitrites ajoutés est un vrai défi qu'a su relever David et sa famille dans leur salaison artisanale du Tarn.

Un conditionnement sous vide

Les nitrites sont des conservateurs qui ralentissent le séchage du saucisson. Pour améliorer la conservation (2 mois), nous les conditionnons sous vide. Vous pouvez les vendre ainsi emballés, ou les ouvrir 48h avant la commercialisation (ils peuvent être un peu collant à l'ouverture mais sèchent vite).



LES VINS BIO FFA

Les copains vigneronns de la FFA : nous sélectionnons des vins bio réalisés par des amis vigneronns indépendants. Ce sont des vins de qualité, accessibles, et parfaits pour l'apéro.

« **HIER ENCORE... J'AVAIS VIN BLANC** » : Anjou 100% Chenin par Dom & Alex du FIEF NOIR.

« **CE MOIS-CI, JE SUIS ENCORE DANS LE ROUGE** » : Côtes-du-Rhône, Syrah, Grenache, Mourvèdre par Luc & Rémi, les deux frangins du Domaine des Gravennes.

« **JE DONNE MA LANGUE AU CHARDONNAY** » : Pays d'Oc, 100% Chardonnay par Jean-Pierre du Domaine PY.

« **MINITEL ROSÉ** » : Côtes-du-Rhône, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault toujours par les copains du Domaine des Gravennes.



LES CHIPS DE SARRASIN

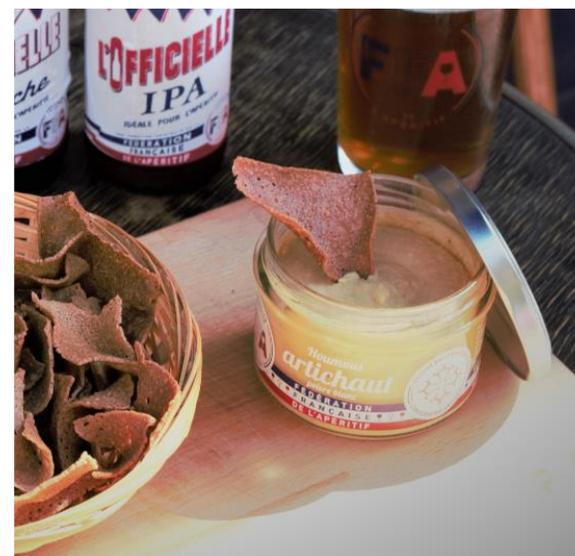
La recette : C'est comme des galettes bretonnes mais en chips, séchées au four, avec du sel de Guérande. C'est bon nature, ou trempé dans un « dip » !

Ces chips de sarrasin sont fabriquées en Bretagne par Mikaël.

Si vous avez un bar / cave à manger :

Nous les proposons en paquets de 90g ou en sacs vrac refermables d'1Kg. Vous pouvez servir 50g pour accompagner les houmous FFA, en plus du pain.

Pour les cavistes et épiciers, c'est la vente additionnelle idéale !



LES CHIPS ARTISANALES CUITES AU CHAUDRON

La recette : des pommes de terre françaises, une coupe assez épaisse et ondulée, le tout cuit au chaudron. Pas trop salé. Pas de conservateur.

C'est Pierre-Henri qui reprend le flambeau de la fabrique de Chips familiale et artisanale en Ardèche.

Si vous avez un bar / cave à manger :

Servir dans une corbeille. Vente additionnelle idéale en cave et épicerie.



LES BISCUITS APÉRO ARTISANAUX



La recette : biscuits sablés avec une belle texture friable sans être trop cassante, des tomates de Provence, le tout bien relevé avec du Piment d'Espelette (on le sent bien, ça chauffe sans piquer!).

Ces biscuits apéro sont fabriqués par nos amis Louis et Guillaume qui ont monté une biscuiterie artisanale dans leur ferme familiale des Yvelines.



T-SHIRT (ARMORLUX)



SOUS-BOCKS X12 (VOSGES)



PLANCHE SAUCISSON (THIERS)



COCHONNETS X 3 (ARDÈCHE)



TABLIER (MAINE-ET-LOIRE)



SET PLANCHE-COUTEAUX (THIERS)