

Terre Exotique, vingt ans de passion autour des épices



Depuis vingt ans la maison Terre Exotique régale les cuisiniers amateurs et les plus grands chefs de plus de cinquante pays.

Son créateur Erwann de Kerros nous fait découvrir une multitude d'épices, huiles et condiments dénichés lors de ses voyages à travers le monde.

La Touraine peut s'enorgueillir d'accueillir le show-room et une magnifique boutique Terre

Exotique à Rochecorbon (37), et ses bureaux et entrepôts fraîchement installés à Notre Dame d'Oé (37).



Originaire de Bretagne près de St Malo (35), **Erwann de Kerros** s'est installé en Touraine avec sa famille à Rochecorbon en 1998 en créant la marque **Terre Exotique**. Erwann de Kerros parcourt le monde à la recherche d'épices et autres condiments et les commercialise dans de précieuses petites boîtes métalliques qui préservent ses trouvailles (la lumière étant l'ennemi N°1 des épices). Au cours des six derniers mois, cet « Indiana Jones de la botanique » a par exemple visité l'Inde, le Laos et l'Ethiopie.



Erwann de Kerros et le chef étoilé Didier Edon au restaurant 1* Les Hautes Roches à Rochecorbon, voisin du show-room Terre Exotique ©Clémentine Chauveau



Les fameuses boîtes Terre Exotique, plus de 400 références à collectionner ©Clémentine Chauveau

La marque est distribuée dans les épicerie fines de plus de 50 pays depuis vingt ans.

Terre Exotique propose sept univers de produits, dont un cher au créateur de la marque: celui des poivres.

En effet, le point de départ de l'aventure Terre Exotique est la plantation de poivre qu'exploitait Erwann de Kerros au Cameroun en 1992. Pendant quatre années, le breton fût producteur d'un poivre d'exception à **Penja**, et s'est initié à la pipériculture. A son retour en France il décide de faire découvrir ces grains rares auprès des plus grands chefs. « À cette époque, parler des spécificités du poivre de Penja, c'était aborder les notions d'origine et de cru, déjà familières dans l'univers du café et du thé, mais encore nouvelles dans celui du poivre » explique le passionné dans son ouvrage « Terre de Poivres » (paru en 2016).



Le poivre blanc de Penja, produit phare de la marque ©Clémentine Chauveau

Dans une magnifique demeure du XVIIIème en bord de Loire à Rochecorbon, Terre Exotique dispose d'un show-room et d'une boutique pour mettre en avant plus de 400 références originales (sels, poivres, épices, sucres, vanilles, sirops et extraits...)



Boutique et show-room Terre Exotique à Rochecorbon © Benjamin Dubuis



Invitation au voyage dès l'entrée du show-room ©Clémentine Chauveau



Les poivres et épices Terre Exotique ©Benjamin Dubuis



Découverte des poivres ©Clémentine Chauveau




La gamme des sirops ©Clémentine Chauveau

Des produits d'épicerie du monde de différentes marques sont également proposés pour élargir le voyage gourmand: thés et cafés, pâtes italiennes, tapas espagnoles, huiles et vinaigres d'exception...



Sélections de thés et autres produits du monde de marques partenaires ©Clémentine Chauveau

Pour faire découvrir ses produits à la clientèle, Terre Exotique propose divers outils pédagogiques et ludiques au show-room: exposition de photos des producteurs, livres à disposition dans un confortable espace bibliothèque, arbre

taxonomique répertoriant les familles de poivres, mortiers pour écraser et goûter les baies, et même un « oculus », lunette virtuelle qui nous fait voyager en vidéo au coeur des plantations. 



L'oculus permet un voyage sensoriel dans les plantations ©Clémentine Chauveau

Pour élargir cette idée de découverte auprès du public, Erwann de Kerros et son équipe proposeront dès avril 2018 une « **école du poivre** » .

L'idée: un atelier itinérant interactif pour faire découvrir la pipérologie à des groupes de 10 à 15 personnes, pour particuliers ou en entreprise, sur réservation. Un festival du poivre est aussi en projet pour la marque, afin de valoriser davantage le « roi des épices » et sa grande diversité.

Terre Exotique

60 quai de la Loire
37210 Rochecorbon

+33 (0)2 47 52 59 35

Voir la recette du chef 1* Michelin **Didier Edon**, du **Domaine des Hautes-Roches** à Rochecorbon: Langoustines rôties assaisonnées à la baie Timur.

RELIRE

Terre de Poivres », un livre de référence par Erwann de Kerros
Le Palais des Épices: une Terre Exotique aux Halles de Tours

Anne-Sophie Pic sera la marraine du Festival International des Poivres à Tours