



Emotion INTENSE

A taste of Reunion Island





L'ÎLE INTENSE - LA FRENCH TOUCH DE L'OcéAN INDIEN

THE INTENSE ISLAND - THE FRENCH TOUCH OF THE INDIAN OCEAN

Située entre Madagascar et Maurice, l'île de La Réunion, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, est un joyau de l'Océan Indien. Ce petit bout de terre français réunit à la fois de majestueux sommets volcaniques, des cascades, des cirques et des plages de sable fin, offrant ainsi une explosion d'émotions à chaque instant. Bien plus qu'une magnifique île au climat tropical, La Réunion est une **terre de trésors culinaires** reflétant sa diversité. Les influences de la **culture créole, indienne, africaine et chinoise** se mêlent harmonieusement à **l'art culinaire français**, créant des saveurs inoubliables pour tous les sens. Que vous soyez gourmet ou simplement curieux de nouvelles saveurs, La Réunion promet un voyage culinaire unique, où chaque instant se vit avec passion. Laissez-vous surprendre par les produits de cette île débordante d'émotions.

Located between Madagascar and Mauritius, the island of La Réunion, classified as a UNESCO World Heritage site, is a gem in the Indian Ocean. This small piece of French land brings together majestic volcanic peaks, waterfalls, cirques, and sandy beaches, offering an explosion of emotions at every moment. More than just a beautiful tropical island, La Réunion is a **land of culinary treasures** that reflect its diversity. The influences of **Creole, Indian, African, and Chinese cultures** blend harmoniously with **French culinary art**, creating unforgettable flavors for all the senses. Whether you are a gourmet or simply curious about new tastes, La Réunion promises a unique culinary journey, where each moment is experienced with passion. Allow yourself to be surprised by the products of this emotionally charged island.

LA GENÈSE THE ORIGINS

Pourquoi un groupement ?

Les savoir-faire réunionnais, souvent méconnus, sont le fruit du travail passionné d'artisans dévoués. Ces experts du terroir, bien que pris par leurs tâches quotidiennes, peinent à promouvoir leurs produits aux saveurs intenses. Les succès initiaux, issus de ventes sur des pavillons collectifs «Région Réunion» lors de salons comme le Salon de l'Agriculture et du SIAL à Paris, ont été prometteurs et ont permis à la majorité des membres de s'industrialiser. L'idée d'une marque commune «EMOTION INTENSE, A Taste of Reunion Island» a émergé naturellement. Elle permettrait à chacun de se concentrer sur son expertise, tandis que des relais commerciaux en Europe assureraient des ventes tout au long de l'année. Ces relais établiraient des partenariats avec des distributeurs et revendeurs, favorisant la proximité et la promotion des marques et produits de chaque membre.

Why a collective group?

Reunionese know-how, often overlooked, is the result of the passionate work of dedicated artisans. These experts of the local culture, although consumed by their daily tasks, struggle to promote their intensely flavored products. The initial successes, stemming from sales at collective «Réunion Region» pavilions during events such as the Salon de l'Agriculture and SIAL in Paris, were promising and enabled the majority of members to industrialize their production. The idea of a common brand, «EMOTION INTENSE, A Taste of Reunion Island,» emerged naturally. It would allow each individual to focus on their expertise, while commercial channels in Europe would ensure year-round sales. These channels would establish partnerships with distributors and retailers, fostering proximity and the promotion of each member's brands and products.

HISTORIQUE DU GROUPEMENT HISTORICAL BACKGROUND OF THE ASSOCIATION

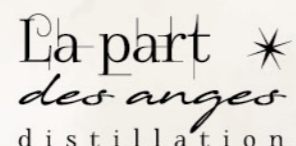
Le Club Export Réunion, accompagnant les entreprises locales à l'international depuis 1998, explore de nouvelles opportunités. L'exportation collaborative, ambition de développement pour ses 120 adhérents, s'est imposée. Un contrat avec des partenaires européens a permis la création d'un projet fédérateur entre artisans de la Chambre des Métiers et industriels. 10 entreprises ont été choisies, visant à développer des courants d'affaires en Europe. De cette coopération est née une offre commune, rassemblant des entreprises aux produits complémentaires destinés aux épiceries fines, cavistes, hôtels et restaurants étoilés

The Club Export Réunion, supporting local businesses internationally since 1998, is exploring new opportunities. Collaborative exporting, a development ambition for its 120 members, has become prominent. A contract with European partners has led to the creation of a unifying project between craftsmen from the Chamber of Trades and industrialists. 10 companies have been selected, aiming to develop business flows in Europe. From this cooperation, a joint offer has emerged, bringing together companies with complementary products intended for gourmet food stores, wine merchants, hotels, and starred restaurants.



Emotion INTENSE

A taste of Reunion Island



LABELS DU GROUPEMENT

LABELS OF THE GROUPING



100% LA RÉUNION

Pour améliorer l'identification des produits réunionnais, le Département de La Réunion a créé en partenariat avec l'ensemble des professionnels concernés, la marque « 100 % La Réunion ». Cette dénomination a pour but d'identifier clairement les produits issus d'une production locale et de garantir leur lien au terroir réunionnais et de toutes les spécificités qu'il confère aux produits.

To improve the identification of Réunion products, the Department of La Réunion, in partnership with all relevant professionals, has created the brand «100% La Réunion». The purpose of this name is to clearly identify products from local production and to guarantee their connection to the Réunion terroir and all the unique characteristics it imparts to the products.



BIENVENUE À LA FERME

Bienvenue à la ferme est le 1er réseau agricole en France de vente directe et d'accueil à la ferme. Marque portée par le réseau des Chambres d'agriculture, Bienvenue à la ferme est créée en 1988 par et pour les agriculteurs. Le réseau accompagne ses 10 000 adhérents dans leur quotidien et la diversification de leurs activités et de leurs revenus grâce aux circuits-courts et à l'accueil à la ferme.

«Bienvenue à la Ferme» is the leading agricultural network in France for direct sales and farm stays. Created in 1988 by and for farmers, it is endorsed by the Chambers of Agriculture. The network supports its 10,000 members in their daily operations and the diversification of their activities and income through short supply chains and farm stays.



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'agriculture biologique repose sur une gestion agricole durable qui préserve la qualité des sols, de l'air et de l'eau et des écosystèmes naturels. Elle a recours à des pratiques de culture et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels et ayant un impact limité sur l'environnement. Elle exclut notamment l'usage des OGM, restreint strictement l'utilisation des produits chimiques de synthèse et limite le recours aux intrants.

Organic farming is based on sustainable agricultural management that preserves the quality of soil, air, water and natural ecosystems. It uses cultivation and breeding practices that respect natural balances and have a limited impact on the environment. In particular, it excludes the use of GMOs, strictly restricts the use of synthetic chemicals and limits the use of inputs.



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE : IGP

L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

The Protected Geographical Indication (PGI) identifies an agricultural product, whether raw or processed, whose quality, reputation, or other characteristics are linked to its geographical origin.



NOU LA FÉ

Nou la fé se définit comme le marqueur de la fabrication locale des produits autour de valeurs essentielles que sont le savoir-faire, la proximité et la créativité (ou innovation). Nou la fé contribue à promouvoir la production locale, génératrice d'emplois locaux qualifiés et participe à l'essor économique de La Réunion.

«Nou la fé» is defined as the marker for local production of products centered around essential values such as craftsmanship, closeness, and creativity (or innovation). «Nou la fé» helps promote local production, which generates local skilled jobs and contributes to the economic growth of La Réunion.



LES CALICOCOS

CALICOCOS

De forme carrée et enrobée de part et d'autre d'un glaçage royal et de pain azyme sans gluten, les calicocos sont déclinés en deux familles : les classiques et les fruités. Les classiques comptent 2 variétés : le nature et le rhum à partir de rhum blanc traditionnel Grand Arôme Savanna Lontan de la qualitative Distillerie Savanna de l'Est de La Réunion.

Existe en conditionnement de 8/12 et 18 pièces.

La gamme Calicoco présente différents packagings tous plus soignés et élégants, qu'on aime offrir et recevoir. La confiserie tient compte de l'impact environnemental de ses emballage, c'est pourquoi les calicocos individuels sont emballés dans de la cellulose, une matière naturelle biodégradable et compostable, saine pour la planète et la santé des consommateurs. Cette démarche a été saluée par les entreprises locales, d'ailleurs, les plus grands Hôtels de l'île proposent des calicocos à leurs clients les plus exigeants.

— E —

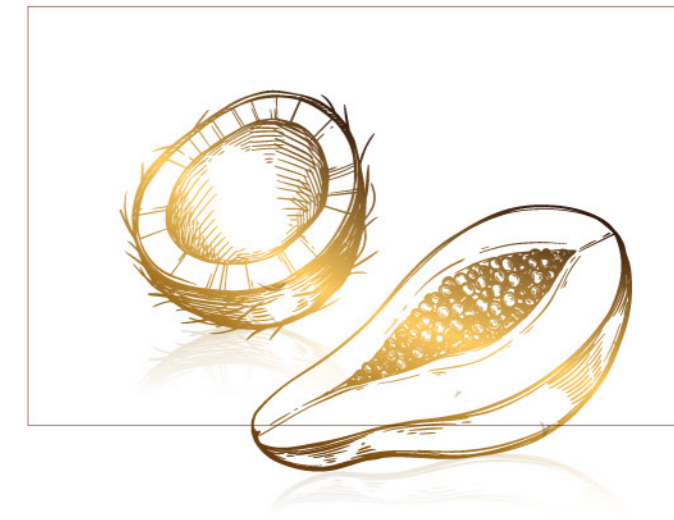
Square-shaped and coated on both sides with a royal icing and gluten-free unleavened bread.

Calicocos come in two families: classic and fruity. The classics come in 2 varieties: plain, rum made with traditional Grand Arôme Savanna Lontan white rum from the qualitative Savanna Distillery in eastern Réunion.

Available in packaging of 8/12 and 18 pieces.

The Calicoco range presents various meticulously crafted and elegant packagings that are perfect for giving and receiving. The confectionery takes into account the environmental impact of its packaging, which is why the individual Calicoco treats are wrapped in cellulose, a

natural material that is biodegradable and compostable, benefiting both the planet and the health of consumers. This initiative has been recognized by local businesses; in fact, the island's finest hotels offer Calicoco treats to their most discerning clients.



24 minis calicocos
24 minis calicocos



8 calicocos nature
8 minis natural calicocos



12 calicocos nature
12 minis natural calicocos



16 calicocos nature et au rhum
16 minis natural and rum calicocos



18 calicocos nature
18 minis natural calicocos



18 calicocos au rhum
18 minis rum calicocos



CONFITURE EXTRA À LA MANGUE

MANGO FINE JAM

Délicieusement exotique, la Confiture de Mangue de La Confiserie d'Émilie est un régal tropical à savourer tartinée ou à la cuillère pour une évasion gustative.

Deliciously exotic, the Mango Jam from La Confiserie d'Émilie is a tropical delight to enjoy spread on bread or by the spoonful for a taste escape.



CONFITURE EXTRA À LA BANANE

BANANA FINE JAM

Goûteuse et artisanale, la Confiture à la banane de La Confiserie d'Émilie est à déguster tartinée ou à la cuillère pour les plus gourmands.

Tasty and artisanal, La Confiserie d'Émilie's Banana Jam is meant to be savored spread on toast or by the spoonful for the most indulgent.



CONFITURE EXTRA AU LETCHI

LYCHEE FINE JAM

Subtilement parfumée, la Confiture de Letchi de La Confiserie d'Émilie est une invitation à la douceur et à la délicatesse, à déguster à tout moment de la journée.

Subtly fragrances, the Lychee Jam from La Confiserie d'Émilie is an invitation to sweetness and delicacy, to be enjoyed at any time of the day.



CONFITURE EXTRA À LA NOIX DE COCO

COCONUT FINE JAM

Onctueuse et crémeuse, la Confiture de Noix de Coco de La Confiserie d'Émilie vous transportera sur une plage tropicale à chaque bouchée.

Creamy and smooth, the Coconut Jam from La Confiserie d'Émilie will transport you to a tropical beach with every bite.



CONFITURE EXTRA AU GOYAVIER

STRAWBERRY GUAVA FINE JAM

Douce et acidulée, la Confiture de Goyavier de La Confiserie d'Émilie est une explosion de saveurs qui éveille les papilles, à déguster sans modération.

Sweet and tangy, the Guava Jam from La Confiserie d'Émilie is a burst of flavors that awakens the taste buds, to be enjoyed without restraint.



CONFITURE EXTRA PAPAYE ORANGE

PAPAYA ORANGE FINE JAM

Goûteuse et artisanale, la Confiture à la papaye/orange de La Confiserie d'Émilie est à déguster tartinée ou à la cuillère pour les plus gourmands.

Savory and artisanal, the papaya/orange jam from La Confiserie d'Émilie is meant to be enjoyed spread on toast or straight from the spoon for those with a sweet tooth.

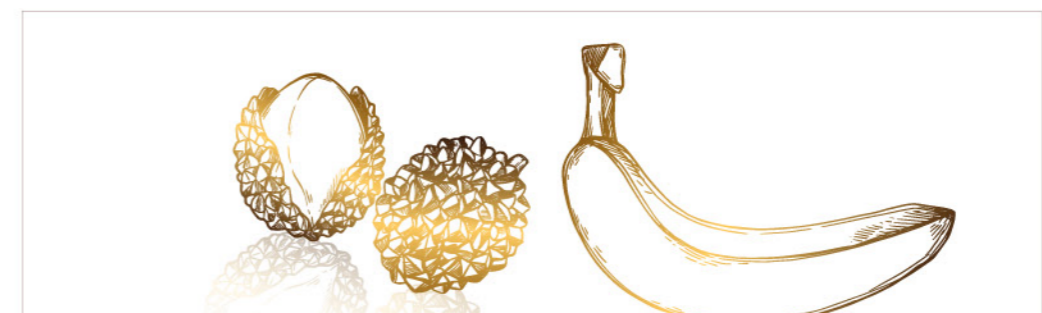


PÂTES DE FRUIT

FRUIT PASTES

Pâtes de fruit artisanale. Nos pâtes de fruit sont faites à base de fruit, sucre, eau, pectine de pomme ET C'EST TOUT. Pas de conservateur. Ils sont disponibles aux saveurs d'ananas, coco ou exotique.

Handcrafted Fruit Pastes. Our fruit pastes are crafted using only fruit, sugar, water, and apple pectin - THAT'S IT. No preservatives added. They are available in pineapple, coconut or exotic flavors.





BANANERAIE BIO DE BOURBON

BANANES SÉCHÉES BIO SANS SUCRE AJOUTÉ ORGANIC DRIED BANANAS WITH NO ADDED SUGAR

Un concentré d'énergie pour vos journées intenses, le plaisir gustatif est au rendez-vous, elles peuvent vous accompagner partout, les enfants comme les grands l'apprécient énormément.

A powerhouse of energy for your intense days, offering a delightful taste experience. These can accompany you everywhere; both kids and adults truly enjoy them.



FARINE DE BANANE BIO SANS GLUTEN ET COMPLÈTE, VEGAN

ORGANIC GLUTEN-FREE AND WHOLE BANANA FLOUR, VEGAN

Un parfait substitut de la farine traditionnelle, avec l'avantage d'en utiliser moins en quantité (-30%) par rapport à une farine normale, parfumée et riche en éléments nutritifs.

A perfect substitute for traditional flour, with the advantage of using less quantity (-30%) compared to regular flour, it's flavorful and rich in nutrients.



CONFITURE DE GOYAVIER STRAWBERRY GUAVA JAM

Emblématique de La Réunion, les amateurs de fruits rouges l'adorent, la pointe d'acidité et son goût unique représentant l'intensité de notre île.

Iconic of Réunion Island, loved by red fruit enthusiasts, its touch of acidity and unique flavor represent the intensity of our island.



CONFITURE DE BANANES TANGOR BANANA TANGOR JAM

L'association de la banane et l'agrumes confit donne un goût incomparable à la confiture, idéale pour accompagner vos tartines et vos pâtisseries.

The combination of banana and candied citrus creates an unmatched flavor in the jam, perfect for enhancing your toast and pastries.



CONFITURE DE PAPAYES PASSION PAPAYA AND PASSION FRUIT JAM

Le mélange de la papaye sucrée et les fruits de la passion qui apportent un peu d'acidité et surtout du parfum à la confiture, un régal.

The blend of sweet papaya with passion fruit, which adds a touch of acidity and a delightful aroma to the jam, is a true delight.



CONFITURE DE BANANE CHOCOLAT BANANA CHOCOLATE JAM

Une excellente association gourmande de la banane et du chocolat, une sensation qu'on connaît tous, cette confiture nous ramène à notre enfance, un plaisir en bouche.

An excellent and indulgent combination of banana and chocolate, a sensation we all know well. This jam takes us back to our childhood, a mouthful of pleasure.



GELÉE DE GOYAVIER STRAWBERRY GUAVA JELLY

La gelée par excellence, pas de gélatine ni d'autres produits, le secret se cache dans sa cuisson, tout est une question de coup de louche, elle accompagnera vos yaourts et vos fromages, un produit d'exception.

The quintessential jelly, no gelatin or other additives, the secret lies in its cooking. It's all about the skillful ladle strokes. It will complement your yogurts and cheeses, truly an exceptional product.



PIMENT MAFANA MAFANA PEPPER

Une recette exceptionnelle de plusieurs piments, son parfum unique et son goût intense le distinguent des autres, le goûter c'est l'adopter.

An exceptional recipe featuring a variety of peppers, its unique aroma and intense flavor set it apart from the rest. Once you taste it, you'll be hooked.



BABA FIGUE BANANA BLOSSOM

Mélangés avec des épices : ails, oignons, gingembre, huile, sel, piment et vinaigre, pour accompagner vos plats ou tout simplement en toast pour l'apéro sur un bon pain grillé.

Mixed with spices: garlic, onions, ginger, oil, salt, chili, and vinegar, to accompany your dishes or simply on toast for a flavorful appetizer on toasted bread.



CHAI CURCUMA
TURMERIC CHAI

Laissez-vous emporter par les arômes enivrants de notre Chai, avec ses épices soigneusement sélectionnées aux vertus exceptionnelles.

Let yourself be carried away by the intoxicating aromas of our Chai, with its carefully selected spices with exceptional virtues.



SILHOUETTE CRÉOLE
CREOLE SILHOUETTE

Laissez-vous envoûter par les arômes délicats de cette infusion bienfaisante. Le rooibos élimine les toxines, l'ayapana favorise une digestion saine, le moringa nourrit en profondeur, tandis que la menthe apporte une fraîcheur revitalisante. Prenez soin de vous avec cette infusion délicieusement purifiante.

Allow yourself to be captivated by the delicate aromas of this beneficial infusion. Rooibos eliminates toxins, ayapana promotes healthy digestion, moringa deeply nourishes, while mint brings a revitalizing freshness. Take care of yourself with this deliciously purifying infusion.



ESCAPADE EN BRETAGNE
GETAWAY TO BRITTANY

Découvrez notre infusion gourmande qui fusionne les ingrédients emblématiques de la Bretagne et de La Réunion.

Discover our gourmet infusion that blends the iconic ingredients from Brittany and Reunion Island.



THÉ VERT, CURCUMA ET GINGEMBRE
GREEN TEA, TURMERIC AND GINGER

Parfaite pour éliminer les toxines et booster l'organisme, découvrez notre infusion qui combine les bienfaits du thé vert, du curcuma, du gingembre, du citron et du poivre.

Perfect for eliminating toxins and boosting the body, discover our infusion that combines the benefits of green tea, turmeric, ginger, lemon, and black pepper.



BONNE HUMEUR CRÉOLE
CREOLE GOOD MOOD

Savourez notre infusion qui puise ses bienfaits d'un mélange traditionnel de La Réunion où les saveurs s'unissent harmonieusement. La citronnelle vous revitalise en douceur et favorise l'élimination des toxines.

Savor our infusion that draws its benefits from a traditional blend of Réunion Island where flavors harmoniously unite. Lemongrass gently revitalizes you and promotes toxin elimination.



EARL GREY GÉRANIUM BOURBON
EARL GREY WITH BOURBON GERANIUM

Découvrez notre Earl Grey au géranium Bourbon, un thé qui allie bien-être et délicatesse.

Discover our Earl Grey with Bourbon geranium, a tea that combines well-being and delicacy.



DIAGONALE DES FOUS
« DIAGONALE DES FOUS »

Rechargez-vous naturellement et repoussez vos limites avec notre infusion tonifiante spécialement conçue pour booster l'organisme avant les activités physiques.

Recharge naturally and push your limits with our invigorating infusion specially designed to boost the body before physical activities.



COFFRET
SET

Partez à la découverte de ces gousses de vanille, issues de productions venant du monde entier, au travers de ce coffret inédit ! Véritable volonté de la Coopérative de vouloir faire découvrir d'autres variétés issues de procédés de transformation différents.

Embark on a journey to discover these vanilla pods, sourced from productions from all over the world, through this unique gift box! It's the Cooperative's genuine desire to introduce other varieties resulting from different processing methods.



CAFÉ À LA VANILLE
VANILLA-FLAVORED COFFEE

Laissez-vous vous évader le temps d'une pause...Le « Café à la vanille de Bras-Panon » vous permettra d'apprécier la douceur subtile de la vanille, qui arrive à vous surprendre en note de fond. Un compromis idéal si l'on veut savourer un bon café péi !

Allow yourself to escape for a moment... The «Café à la vanille de Bras-Panon» will let you appreciate the subtle sweetness of vanilla, which manages to surprise you as an undertone. An ideal choice if you want to savor a good local coffee!



VINAIGRE DE VANILLE
VANILLA VINEGAR

Afin d'apporter une touche inédite à vos salades, le vinaigre vanille surprendra par ses notes aromatiques envoûtantes et tendances !

To add a unique touch to your salads, the vanilla vinegar will surprise with its enchanting and trendy aromatic notes!



ELIXIR DE VANILLE
VANILLA ELIXIR

Un véritable concentré qui relèvera la typicité aromatique de la vanille naturelle réunionnaise. Parfait équilibre entre onctuosité et légèreté, sa texture suave agrémente parfaitement vos desserts, cocktails et autres recettes atypiques !

A true concentrate that will enhance the aromatic character of natural Reunionese vanilla. A perfect balance between creaminess and lightness, its smooth texture will perfectly complement your desserts, cocktails, and other unique recipes!



SEL VANILLE DE BRAS-PANON
VANILLA SALT FROM BRAS-PANON

Qui a dit que la vanille était sucrée ? Le sel à la vanille saura vous étonner en ajoutant du pep's à vos grillades, salades, ou encore en fin de cuisson sur un délicieux magret de canard ! Vous ne saurez manquer d'imagination après avoir dégusté le produit !

Who said vanilla was sweet? The vanilla salt will astonish you by adding a zing to your grilled dishes, salads, or even as a finishing touch on a delicious duck breast! Your imagination will know no bounds after tasting the product!



SUCRE VANILLE DE BRAS-PANON
VANILLA SUGAR FROM BRAS-PANON

Une tradition réunionnaise à l'état pur ! De fins cristaux de sucre roux issus de la transformation de la canne, alliés à la subtilité aromatique de la poudre de vanille qui fera voyager les plus gourmands !

Pure Reunionese tradition! Fine crystals of brown sugar derived from the processing of sugarcane, combined with the aromatic subtlety of vanilla powder, will transport the most indulgent!



CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET À LA VANILLE
SALTED BUTTER CARAMEL AND VANILLA

Nous voulions, au travers du caramel beurre salé vanille, non pas inventer ce qui existait déjà mais apporter la petite touche réunionnaise qui emmènera les plus curieux à déguster un produit issu d'un savant mariage entre 2 spécialités.

Through the salted butter vanilla caramel, we didn't want to invent what already existed but to add that little Reunionese touch that will lead the most curious to taste a product resulting from a clever blend of two specialties.



GELÉE DE POUDRE DE VANILLE DE BRAS-PANON
VANILLA POWDER JELLY FROM BRAS-PANON

Elaborée à la Coopérative, la gelée de vanille reste un incontournable de notre boutique. Une texture voluptueuse, surprenante par ses petits grains de vanille qui viendront émerveiller vos papilles sur un toast de foie gras ou en accompagnant un gâteau...à la vanille bien sûr !

Crafted at the Cooperative, the vanilla jelly remains a must-have in our shop. A voluptuous texture, surprising with its little vanilla seeds that will delight your taste buds on a foie gras toast or accompanying a cake... of vanilla, of course!



PÂTE DE PIMENT ROUGE RED CHILI PASTE

Si votre cœur réclame un retour aux saveurs de l'île, la pâte de piment rouge Royal Bourbon a été délicatement préparée pour vous rappeler la cuisine réunionnaise ! A déguster sans modération pour agréments vos plats !

If your heart yearns for a return to the flavors of the Island, the Royal Bourbon red chili paste has been delicately prepared to remind you of Reunionese cuisine! Enjoy it without restraint to enhance your dishes!

PÂTE DE PIMENT VERT CITRON LEMON GREEN CHILI PASTE

En ajoutant une petite touche citronnée, le piment vert citron vous fera revoyager dans la plus pure tradition créole ! Agrémentez vos plats avec une touche doublement épicée !

By adding a zesty twist, the lemon green chili will take you on a journey back to the purest Creole tradition! Enhance your dishes with a doubly spicy touch!



ACHARDS DE JACQUE JACK FRUIT ACHARD

L'achard de Jacques est un met typique de la gastronomie réunionnaise. Fruit de plus en plus consommé pour ses bienfaits, le Jacques peut se consommer en achards en hors d'œuvre, sur des toasts ou en accompagnement de vos viandes et poissons, idéalement avec du riz.

The «achard de Jacques» is a typical dish of Reunionese gastronomy. Increasingly consumed for its benefits, the Jackfruit can be eaten as achards as an appetizer, on toasts, or as a side dish with your meats and fishes, ideally with rice.



ACHARDS DE CITRON LEMON ACHARD

L'achard de citron est le produit souvent préféré de notre gamme, puisqu'il peut se déguster à toutes les sauces et s'adapte à toutes les cuisines ! En apéritif, en accompagnement de plats extrêmement divers, l'achard de citron fait bien souvent l'unanimité auprès de nos consommateurs !

The lemon achard is often the favorite product from our range, as it can be enjoyed with any sauce and adapts to all cuisines! As an appetizer or accompanying a wide variety of dishes, the lemon achard often garners unanimous approval from our consumers!

ACHARDS DE PALMISTE PALM HEART ACHARD

Véritable produit star de notre gamme, par sa qualité gustative et unique. En effet, vous retrouverez la tendresse légendaire du palmiste rouge des Mascareignes, un véritable bijou très prisé des gourmets. Bien que l'achard de palmiste accompagne les plats créoles à merveille, il peut être recommandé de le déguster en accompagnement d'un pain au goût relativement neutre, afin de ressentir ses merveilleuses saveurs !

A true star product of our range, due to its unique and exceptional taste. Indeed, you will encounter the legendary tenderness of the red palm heart from the Mascarenes, a genuine gem highly coveted by gourmets. Although the palm heart achard complements Creole dishes wonderfully, it might be recommended to enjoy it with bread or something with a relatively neutral taste, in order to fully experience its marvelous flavors!





ARRANGÉ BLARD



YELLOW DIAMOND RHUM ARRANGÉ CITRON GALET KEY LIME RHUM ARRANGÉ

36,9%

Yellow Diamond est la création la plus acidulée de la collection. D'une grande fraîcheur gustative et d'un parfum incomparable, elle révèle subtilement les notes d'un rare agrume originaire de l'Océan Indien : le citron Galet.

Yellow Diamond is the tangiest creation of the collection. With great taste freshness and an incomparable fragrance, it subtly reveals the notes of a rare citrus fruit native to the Indian Ocean : key lime.



MOON STONE RHUM ARRANGÉ LETCHI LYCHEE RHUM ARRANGÉ

36,7%

L'indétrônable Rhum Arrangé letchi, est une véritable alliance de douceur et de puissance. Les Letchis de La Réunion offrent un caractère aromatique exceptionnel, juteux et naturellement sucrés, ils se marie parfaitement au rhum blanc et aux épices.

The unrivaled lychee Rhum Arrangé is a true blend of sweetness and power. Réunion Island's lychees offer an exceptional aromatic character, juicy and naturally sweet, perfectly complementing the white rum and spices

GOLDEN SUN RHUM ARRANGÉ BIBASSE LOQUAT RHUM ARRANGÉ

34,7%

Le Rhum Arrangé Bibasse est une création originale et extrêmement gourmande, composé d'un fruit doté d'une grande puissance gustative. Il offre de délicieuses saveurs subtiles de frangipane et d'amandes grillées tout au long de la dégustation.

Rhum Arrangé Bibasse is an original and extremely indulgent creation, made from a fruit with a powerful flavor profile. It offers delicious subtle flavors of frangipane and roasted almonds throughout the tasting



TROPICAL RUBY RHUM ARRANGÉ GOYAVIER STRAWBERRY GUAVA RHUM ARRANGÉ

37,2%

Tropical Ruby est une des créations les plus originales de la collection. Elle révèle les qualités gustatives d'un fruit prisé par les réunionnais : le goyavier ou encore la goyave de chine, un petit fruit rouge à la fois doux et acidulé.

«Tropical Ruby» is one of the most original creations in the collection. It unveils the flavorful qualities of a fruit cherished by the people of Réunion Island : the strawberry guava, also known as the Chinese strawberry guava, a small, tropical red fruit that is both sweet and tangy.

WOOD SKIN RHUM ARRANGÉ TAMARIN TAMARIND RHUM ARRANGÉ

41%

La création la plus originale et rare de notre collection. Ce fruit étonnant à la fois mielleux et acidulé révèle les saveurs boisées que regorge l'île de La Réunion. Mêlé au rhum blanc il offre un voyage jusqu'aux forêts tropicales.

The most mysterious and unexpected creation in the collection. This both honeyed and acidulous fruit reveals the woody flavors typical of Reunion Island. Mixed with white rum, it takes you on a journey to tropical forests.





BRASSERIE DE L'OUEST

BLANCHE GÉRANIUM ROSAT

WHITE GERANIUM ROSAT

4,5 %

La bière Blanche au Géranium Rosat, cette plante emblématique de la Réunion, est une bière légère et peu amère qui contient du malt de blé. Les feuilles de géranium sont infusées dans la bière, lui conférant un goût rafraîchissant sans être agressif.

Cette bière possède une robe jaune pâle, un nez floral et une saveur de géranium délicate avec des notes de rose.

The White Beer with Pink Geranium, featuring this iconic plant of Réunion, is a light and mildly bitter beer that includes wheat malt. Geranium leaves are infused into the beer, giving it a refreshing taste without being overpowering. This beer has a pale yellow color, a floral aroma, and a delicate geranium flavor with hints of rose.



IPA MANGUE JOSÉ

IPA JOSÉ MANGO

5 %

Bière saisonnière disponible qu'une partie de l'année. Une India Pale Ale amère et très houblonnée, infusée à froid avec de la mangue José de la Réunion. En bouche l'amertume est présente, les saveurs sont fruitées et peu sucrées. Un parfum de mangue vient adoucir l'amertume tranchante de la bière. Le nez est particulièrement fruité.

A seasonal beer available only for part of the year. A bitter and heavily hopped India Pale Ale, cold-infused with Réunion island's José mango. In the mouth, bitterness is prominent, flavors are fruity and not overly sweet. The aroma of mango helps to soften the sharp bitterness of the beer. The nose is particularly fruity.



GINGEMBRÉE (AMBREE GINGEMBRE)

GINGUM (AMBER GINGER)

5 %

Le malt de céréale torréfié apporte cette couleur cuivrée. Les notes de caramel et de pain grillé sont associées à la force du gingembre. Le résultat donne une bière ambrée légère au parfum de gingembre confit à la fois épicé et doux.

Roasted cereal malt imparts that coppery color. Caramel and toasted bread notes are paired with the potency of ginger. The result is a light amber beer with the scent of candied ginger, both spicy and sweet.



BLONDE ANANAS VICTORIA

LAGER VICTORIA PINEAPPLE

5,5%

Une blonde brassée avec 3 variétés de houblons et infusée à froid avec de l'ananas victoria réunionnais. Cette bière possède une robe jaune dorée, un nez fruité et une petite acidité accompagnée de notes subtiles d'ananas rôti/confit.

A blonde beer brewed with 3 varieties of hops and cold-infused with Réunion's Victoria pineapple. This beer has a golden yellow color, a fruity aroma, and a slight acidity with subtle hints of roasted/candied pineapple.

IPA LETCHI

IPA LETCHI

5,5 %

Bière saisonnière disponible qu'une partie de l'année. Une India Pale Ale très aromatique réalisée avec 4 types de houblons fruités et infusée à froid avec du letchi de la Réunion. Le goût est fruité mais peu sucré et présente une amertume légèrement marquée. La robe est dorée, le nez est fruité et agréable.

A seasonal beer available only for part of the year. A highly aromatic India Pale Ale made with 4 types of fruity hops and cold-infused with Réunion Island's lychee. The taste is fruity but not overly sweet and features a slightly pronounced bitterness. It has a golden hue and a pleasant, fruity aroma.



CRÈME DE RHUM RUM CREAM

«CRÈME DE RHUM» de la Distillerie Chatel est une nouvelle liqueur de rhum qui se distingue par une texture délicate et un arôme exquis. Cette création unique orchestre avec brio une symphonie de saveurs, résultant d'un assemblage méticuleusement dosé entre des notes gourmandes, une caresse lactée, une onctuosité crémeuse et l'élégance du rhum blanc.

The «CRÈME DE RHUM» from the Chatel Distillery is a new rum liqueur that stands out with its delicate texture and exquisite aroma. This unique creation brilliantly orchestrates a symphony of flavors, resulting from a meticulously measured blend of indulgent notes, a milky touch, creamy smoothness, and the elegance of white rum.



RHUM VIEUX XO OLD RUM XO

Ce rhum 6 ans d'âge issu de la distillerie de Savanna se prête particulièrement aux plaisirs de la dégustation. Rond en bouche, il révèle des arômes boisés secondés par des notes de pruneau.

This 6-year-old rum from the Savanna distillery is particularly suited for the pleasures of tasting. Smooth on the palate, it reveals woody aromas complemented by hints of prune.

RHUM ARRANGÉ COCO COCONUT FLAVORED RUM

L'arrangé Coco est né de la volonté de Grégory Grimoult, le pâtissier-chocolatier-confiseur de Calicoco et Alain Chatel, 2 créateurs passionnés par les saveurs réunionnaises, de joindre leurs savoir-faire au service d'un produit d'exception. Doux, gourmand et onctueux, cet arrangé à consommer frappé accompagnera parfaitement vos desserts.

The 'Arrangé Coco' was born from the desire of Grégory Grimoult, the pastry chef-chocolatier-confectioner of Calicoco, and Alain Chatel, 2 creators passionate about Réunion flavors, to combine their expertise in the service of an exceptional product. Smooth, rich, and creamy, this drink, best served chilled, will perfectly complement your desserts.



RHUM ARRANGÉ CAMEL BEURRE SALÉ SALTED BUTTER CAMEL FLAVORED RUM

Véritable clin d'oeil à l'origine bretonne de nombreuses familles réunionnaises, cet Arrangé tendance et gourmand saura vous étonner !

A true nod to the Breton origin of many Réunionese families, this trendy and indulgent infused rum will surely surprise you!



RHUM ARRANGÉ BANANE ET ANANAS FLAMBÉS FLAMBÉED BANANA AND PINEAPPLE FLAVORED RUM

Élaborée spécialement pour les 110 ans de la société, cette cuvée présente un mélange parfait entre l'acidité de l'ananas et la douceur de la banane flambée.

Specially developed for the company's 110th anniversary, this cuvée is a perfect blend of pineapple acidity and flambéed banana sweetness.



La part des anges distillation

Spiritueux & bières fine

Emotion
INTENSE

LES EAUX-DE-VIE SUBLIM SUBLIM EAUX-DE-VIE

Les eaux-de-vie Sublim sont élaborées à base de fruits exclusivement issus de l'agriculture réunionnaise. Des fruits sains à bonne maturité sont mis en fermentation naturelle et spontanée. Après plusieurs mois de fermentation, les fruits fermentés sont ensuite distillés avec un alambic à clavier numérique élaboré qui permet une triple distillation. Seul le coeur de chauffe est ainsi gardé pour être ensuite mis en repos pendant une année avant le mariage, la filtration et la mise en bouteille.

Les eaux-de-vie se consomment en apéritif, digestif, nature ou en mix elles charmeront vos papilles.

— E —

Sublim eaux-de-vie are made exclusively from fruit grown on Reunion Island. Healthy, ripe fruit is fermented naturally and spontaneously. After several months of fermentation, the fermented fruit is then distilled using an elaborate digital keyboard still, enabling triple distillation. Only the heart of the distillate is kept, to be rested for a year before blending, filtering and bottling.

Eaux-de-vie are enjoyed as an aperitif, digestif, neat, or mixed, enchanting your taste buds.



RHUM AGRICOLE SUBLIM CANNE ROSE AGRICULTURAL RUM SUBLIM PINK SUGARCANE

Rhum agricole est élaboré en Monovarétal parcellaire sur des cannes anciennes variétés (canne de bouche). Il est distillé en alambic comme les eaux-de-vie en triple distillation. Seul le coeur de chauffe est gardé. Toutes ces spécificités le rend unique et atypique. Cette canne Rose développe des arômes fruités.

Le choix de proposer ce rhum à 55%vol permet une attaque franche et rapidement toute la rondeur du sucre arrive et laisse une belle longueur. A consommer nature ou en mix, à l'apéritif ou en digestif.

Classé dans les 7 Rhums agricole à boire au moins un fois dans sa vie par Mat Alexandre (article Gault & Millot 2023)

— E —

Agricultural rum is crafted as a Single Varietal from specific plots using heirloom cane varieties (sugarcane de bouche). It is distilled in a pot still, similar to triple distillation fruit brandies. Only the heart of the distillation is retained. All these specificities make it unique and exceptional. This Rose cane imparts fruity aromas. The choice to offer this rum at 55% ABV provides a bold entrance, and quickly the fullness of the sugar emerges, leaving a beautiful length. Enjoy it neat or as a mixer, as an aperitif or a digestif.

Ranked among the 7 Agricultural Rums to Try at Least Once in a Lifetime by Mat Alexandre (Gault & Millau 2023 article).

CONSEILS DE DÉGUSTATION TASTING TIPS



Les eaux-de-vie se dégustent traditionnellement en digestif, mais pourquoi pas bousculer un peu nos habitudes! Voici quelques idées de cocktails.

Eaux-de-vie are traditionally enjoyed as a digestif, but why not shake things up a bit! Here are some cocktail ideas.

La Victocolada

4 cl de sublim ananas
5cl Jus d'ananas
3 cl de purée de coco
1 cl de sirop de coco

Le Tour des Roches

4 cl Sublim Mangue
6 cl de Jus de fruit de la passion
1/2 citron pressé
1.5cl de sirop de sucre de canne

La Vie en Rose

4 cl sublim Letchis
4 cl de Jus de fraise
3 cl de Jus d'ananas
1 cl citron pressé
1 cl de sirop de sucre de canne

The Victocolada

1.35 oz Sublim Pineapple
1.7 oz pineapple Juice
1.02 oz coconut puree
0.34 oz coconut syrup

The «Tour des Roches»

1.35 oz Sublim Mango
2.03 oz passion fruit Juice
1/2 squeezed lemon
0.51 oz cane sugar syrup

Life In Pink

1.35 oz Sublim Lychee
1.35 oz strawberry Juice
1.02 oz pineapple Juice
0.34 oz squeezed lemon
0.34 oz cane sugar syrup



EAU-DE-VIE SUBLIM ANANAS EAU-DE-VIE SUBLIM PINEAPPLE

Tous les arômes de l'ananas Victoria se déclinent par cette eau-de-vie. Du boisé du coeur au premier nez, à la délicatesse de la pulpe en bouche, Sublim' Ananas persiste en bouche et nous révèle toute sa force.

All the aromas of Victoria pineapple are brought out in this eau-de-vie. From the woodiness of the heart on the first nose, to the delicacy of the pulp on the palate, Sublim' Ananas lingers on the palate and reveals all its strength.



EAU-DE-VIE SUBLIM MANGUE EAU-DE-VIE SUBLIM MANGO

La douceur d'une ballade au coeur d'une mangueraie en fleurs. Le premier nez très floral se confirme dès la mise en bouche. L'assemblage de deux mangues, l'une très aromatique et la douceur de la chair de l'autre, permet une combinaison équilibré.

The sweetness of a stroll through a mango grove in bloom. The initial floral bouquet is confirmed on the palate. The blend of two mangoes, one highly aromatic and the other with its soft flesh, creates a balanced combination.



EAU-DE-VIE SUBLIM GOYAVIER EAU-DE-VIE SUBLIM WILD GUAVA BERRY

Eau de vie qui explose en bouche en attaque, à suivre une palette aromatique d'épices, poivre, baie rose girofle, sous bois se déploie et permet de comparer cette eau de vie de goyavier au gin avec une véritable complexité aromatique et une longueur en bouche persistente.

An explosive burst on the palate upon entry, followed by a flavor palette of spices-pepper, pink peppercorn, cloves-alongside undertones of undergrowth, unfurls, allowing you to liken this guava fruit brandy to gin, boasting true aromatic complexity and a persistent mouthfeel.



EAU-DE-VIE SUBLIM LETCHIS EAU-DE-VIE SUBLIM LYCHEE

Au nez délicieux et intense attaque aromatique florale, laisse en bouche une sensation parfumée et équilibrée.

Delicious, intense floral aromas on the nose, leaving a fragrant, well-balanced sensation on the palate.

Emotion INTENSE

A taste of Reunion Island



3 Rue Serge Ycard,
Saint-Denis 97490, La Réunion

emotionintense.com

contact@emotionintense.com

+262 (0)6 93 31 51 31



Porté par le Club Export Réunion et la CMAR, partenaire principal, ce projet est cofinancé par l'Union Européenne, l'Etat et la Région Réunion. L'Europe s'engage à La Réunion avec les Fonds FEDER.

Emotion
INTENSE

A taste of Reunion Island