



LA MAIN NOIRE

De la graine à la tasse, de Melbourne à Paris...
La Main Noire : innovative products for inspired people !

LA MAIN NOIRE, UNE HISTOIRE D'AMITIÉ ET DE PASSION...



... pour la cuisine, les bons produits, la nature et le partage, que Quentin, Ryan et Ludovic ont découvert, lors de leur rencontre en Australie, patrie du brunch et des coffee shops !

C'est après avoir visité plusieurs continents, toujours à la recherche de nouvelles expériences et inspirations qu'ils se retrouvent à Paris où ils créent **La Main Noire**. Un collectif spécialisé dans la culture du coffee shop et du brunch moderne, qui intègre dans son univers, **des produits, des lieux, des histoires, des hommes et des valeurs partagées**.

UNE PHILOSOPHIE À L'ORIGINE DU NOM



La Main Noire se concentre principalement sur le lien entre l'artisan et son outil le plus important... ses mains. La relation entre les deux, la démarche intellectuelle et manuelle, les échecs et les succès, pour toucher du doigt le résultat final. Un hommage aux artisans et aux producteurs dont le travail contribue à la richesse du projet.

L'ambition ? Faire face à l'homogénéité de l'offre culinaire française en matière de boissons chaudes. Changer du café crème et du thé au citron, en créant des produits innovants dans la composition comme dans l'usage, 100% naturels et à base d'ingrédients de qualité et bio.

Des préparations gourmandes, fabriquées dans le respect des ingrédients bruts, de la terre et du terroir, pour inciter les gens à réfléchir et à comprendre au sens de leur complexité et de leur fraîcheur, ainsi qu'à adopter une consommation plus vertueuse et responsable, tout en se faisant plaisir !

CE QUE NOUS DÉFENDONS, C'EST NOTRE SAVOIR-FAIRE, NOTRE ARTISANAT, NOUS NE SOMMES PAS LÀ UNIQUEMENT À MÉLANGER LES INGRÉDIENTS ET REMPLIR DES SACHETS.

— **Ryan Milstein**, Chef cuisinier & co-fondateur de La Main Noire Collective

Car on le sait, **la révolution commence dans l'assiette !**

DES CRÉATIONS UNIQUES ET AUX MILLE VERTUS

Des mélanges naturels à base d'ingrédients frais et issus de l'agriculture biologique qui reflètent la nature dans toute sa diversité de couleurs, de parfums et de saveurs... pour le **plein de bienfaits en un seul verre !**

Sans sucres raffinés, acides, correcteurs de goût ou émulsifiants, **les produits La Main Noire révolutionnent l'offre française en matière de boissons chaudes** et s'imposent en tant qu'alternative aux poudres, aux sirops et aux mélanges secs industriels en préservant les arômes naturels des ingrédients qui les composent.

DEUX GAMMES TOTALEMENT INNOVANTES !

Au menu :

Deux gammes aux saveurs authentiques et surprenantes : **les Sticky Chai et les Paste**. Des préparations inspirées des voyages, pour offrir réconfort et bien-être !

LA GAMME STICKY CHAI

Trois mélanges uniques d'épices torréfiées, de thé, de gingembre frais et de vanille, le tout confit au sucre naturel, avec chacun son alternative, chacun son style !

LA GAMME PASTE

Uniques au monde, il n'existe pas de produits similaires. 5 recettes bio et vegan, créées pour sublimer la saveur de leurs ingrédients utilisés sous leurs formes les plus naturelles.



“

CE QUI EST INCROYABLE AVEC NOS BOISSONS C'EST QU'ELLES ENROBENT TOUT TON PALAIS, AVEC UNE LONGUEUR EN BOUCHE INCOMPARABLE !

— *Ludovic Fekete, Barista & co-fondateur de La Main Noire Collective*

”

LA GAMME STICKY CHAI



▪ Original

Une préparation à base de thé noir du Rwanda aux notes boisées et miellées, du gingembre frais & de la vanille, le tout confit au miel et sirop de riz. Un mariage de saveurs : florales, épicées et puissantes... pour un boost d'énergie à partir du petit déj !

Prix du sachet de 100g : 11,90€

Prix du sachet de 500g : 39€

▪ Wild

Une version vegan du Sticky Chai Original, confit au sirop de dattes et d'agave aux notes boisées et caramélisées pour stimuler vos papilles !

Prix du sachet de 100g : 11,90€

Prix du sachet de 500g : 39€



▪ Honeybush

Une version sans théine du Sticky Chai Original, à base de plantes Honeybush d'Afrique du Sud aux notes florales et d'agrumes, du gingembre frais & de la vanille, le tout confit au miel et sirop de dattes, votre nouvelle infusion du soir, relaxante et réconfortante.

Prix du sachet de 100g : 12,50€

Prix du sachet de 500g : 39€

NOUVEAUTE STICKY CHAI CBD

Né de la collaboration entre La Main Noire et Natural Sativa, producteurs de chanvre CBD d'excellence dans le sud de la France, ce nouveau produit à base de fleurs de chanvre est un concentré de bienfaits nutritionnels issu d'un mariage inédit et apaisant d'épices et parfums ! Afin de profiter pleinement des vertus relaxantes de la fleur de chanvre, elle a été mariée à un thé blanc de Chine, pour ses propriétés antioxydantes et calmantes. Un nouveau mariage signé La Main Noire, toujours associé à la recette exclusive du mélange d'épices soigneusement torréfiées et confit dans du sucre naturel !

Prix du sachet de 100g : 19,00€



LA GAMME PASTE

Golden Paste

pâte fraîche de curcuma confit

Un mélange unique d'épices, racines fraîches de curcuma et gingembre confit à l'huile de coco et au sirop d'agave.

Prix du pot de 150g: 13,50€



Black Paste

pâte de sésame noir et charbon végétal actif

La plus gourmande des Paste, La Main Noire s'est fait plaisir en alliant sésame noir torréfié et beurre de cacao cru extrait à froid. Une préparation onctueuse, relevée d'une touche de gingembre frais et de poivre noir, le tout confit dans un mélange de sirop de dattes et d'agave, préservant tous les bienfaits et les saveurs des ingrédients.

Prix du pot de 150g: 13,50€



“

CONSEIL D'UTILISATION :

AJOUTEZ UNE CUILLÈRE DE VOTRE PASTE PRÉFÉRÉE DANS VOTRE TASSE ET LE TOUR EST JOUÉ !

— *Ryan Milstein*, Chef cuisinier & co-fondateur de La Main Noire Collective

”

Raw Cacao Paste

pâte de cacao cru

Un mariage de cacao cru, beurre de cacao cru extrait à froid, le tout confit au sirop d'agave... Parce que le cacao est tout d'abord un fruit, redécouvrez ce produit aux arômes de cacao fins, subtilement fruités. Un concentré de bienfaits énergisants pour le corps et revitalisants pour l'esprit !

Prix du pot de 165g: 13,50€



Green Paste

pâte de Matcha et Moringa

L'alternative parfaite au matcha classique. Un aller simple vers des saveurs végétales, obtenues du mélange de matcha et moringa, ce dernier connu comme étant un super-aliment grâce à sa teneur exceptionnelle en protéines, vitamines, minéraux et bien plus encore !

Et pour plus de fraîcheur : du gingembre frais, confit au sirop de riz et huile de coco.

Prix du pot de 150g: 20,50€



Spiced Raw Cacao Paste

pâte de cacao cru épicé

Une surprenante préparation pour la réalisation de chocolat chaud épicé ou mieux encore... de "cacao chaud épicé". Fabriquée à partir de cacao cru, de beurre de cacao cru, de sirop d'agave, 2 types de piments, de cardamome verte et de cannelle, une préparation à la fois étonnante et addictive !

Prix du pot de 165g: 15,50€



vegan

BIEN PLUS QUE DES PRÉPARATIONS POUR BOISSONS...DES VRAIS ALLIÉES EN CUISINE !

Grâce à leur composition simple et naturelle, les créations La Main Noire, se prêtent à devenir l'ingrédient secret et incontournable pour réussir vos recettes et apporter une touche de créativité à votre assiette.

AUX FOURNEAUX :
En plat ...



Golden Steaks de choux-fleurs grillés et vinaigrette à la Black Paste

Temps de préparation : 20 min
Quantité : 2 personnes

AUX FOURNEAUX :
En dessert ...



Black Cookies La Main Noire

Temps de préparation : 20 min
Quantité : 15 à 20 cookies

À LA MINUTE :
En boisson ...



Green Tonic

Temps de préparation : 5 min
Quantité : 1 personne

VOIR

VOIR

VENEZ NOUS SERRER LA MAIN ! RENDEZ-VOUS AU LAB & COFFEE SHOP



La Main Noire c'est aussi un lieu, un café, un restaurant, né d'un rêve : celui d'importer un coffee shop "à la Melbourne" en plein Paris, ville incontestée des terrasses et des brasseries. C'est donc dans ce Labo & Coffee Shop niché au cœur du 18ème arrondissement, que les fondateurs partagent la passion pour une nourriture saine et gourmande, avec des clients fidèles et curieux prêts à plonger dans un univers gustatif hors du commun. [Cliquez ici pour découvrir la carte !](#)

Horaires d'ouverture :

Mercredi – Vendredi : 8h30 à 16h30

Samedi-Dimanche : 10h à 17h

12 rue Cavallotti
75018, Paris



www.lamainnoirecollective.com

@la.main.noire





Contacts presse:

Agence 14 septembre

Anne Blottière

anneblottiere@14septembre.fr

06 12 29 58 36

Giulia Molari

giuliamolari@14septembre.fr

07 69 36 80 57