

Entre fraîcheur healthy et audace gastronomique : **DÉCOUVREZ L'AÇAÍ COMME VOUS NE L'AVEZ JAMAIS VU**

Paris, le 10 juin 2026 - On la pensait réservée aux bowls du petit-déjeuner. Cet été, la baie d'açaí s'émancipe du sucre et s'impose sur les tables bistro. Utilisée pure, sans aucun additif, sa robe pourpre et ses notes subtilement acidulées et terreuses inspirent une cuisine d'auteur : fraîche, graphique et résolument saine. Une véritable signature visuelle et gustative pour sublimer poissons crus, carpaccios et assiettes végétales.

Une palette aromatique unique : **L'INGRÉDIENT SECRET**

Pour les créateurs de saveurs, la purée d'açaí pure est une page blanche fascinante. Loin de la douceur fruitée qu'on lui prête souvent, elle révèle en réalité un profil aromatique d'une grande complexité : des notes terreuses et boisées, une amertume subtile proche du cacao brut, et une légère acidité en fin de bouche.

Ce relief sensoriel unique offre aux chefs un terrain d'expérimentation pour réveiller les classiques de la bistronomie. Dans une assiette, la texture veloutée et la couleur pourpre monochrome de la purée d'açaí offrent un contraste chromatique instantané, sublimant le blanc d'un cabillaud ou le vert éclatant des herbes potagères.



Oser la "gastronomie pourpre" **UN ENGAGEMENT SAIN, DURABLE ET CRÉATIF**



Au-delà du goût, intégrer la purée d'açaí dans une carte salée répond aux attentes d'une clientèle exigeante, en quête d'une cuisine bien-être qui ne sacrifie rien à l'émotion gastronomique. Naturellement riche en antioxydants, pauvre en sucres et dotée d'un excellent profil en oméga-9, elle permet aux chefs de signer des sauces et des émulsions d'une légèreté absolue, sans aucun ajout de matière grasse lourde. Oser l'açaí salé, c'est s'appropriier l'un des ingrédients les plus visuels du moment pour en faire un grand marqueur de la cuisine de demain.

VOICI DEUX INSPIRATIONS RECETTES :



TARTARE À L'AÇAÍ & AVOCAT

Pour 4 personnes | Préparation : 20 min

INGRÉDIENTS

400g de poisson blanc frais (daurade, bar) en dés, 100g de purée d'açaí pure décongelée, jus & zeste de 1,5 citron vert, 1 c.à.s d'huile d'olive, 2 avocats écrasés, 1 cébette émincée, fleur de sel, piment d'Espelette, crevettes pour le décor.

PRÉPARATION

1) Mélanger l'avocat écrasé avec le jus de 1/2 citron vert, la cébette et le piment d'Espelette. 2) À part, lier la purée d'açaí avec le jus/zeste d'1 citron vert et l'huile d'olive. Y incorporer les dés de poisson, saler. 3) À l'aide d'un emporte-pièce, dresser la base d'avocat, surmonter du tartare de poisson à l'açaí et décorer d'une crevette.



VERRINE DE BETTERAVE À L'AÇAÍ

Pour 4 personnes | Préparation : 20 min

INGRÉDIENTS

100g de betterave cuite (+ quelques dés pour le fond), 125g de fromage frais (ou alternative végétale), 50g d'açaí Terraçaí by Nossa! décongelé, jus d'un 1/2 citron, sel, poivre, éclats de pain d'épices.

PRÉPARATION

1) Déposer quelques dés de betterave au fond des verrines. 2) Mixer au blender les 100g de betterave, le fromage frais (ou végétal), la purée d'açaí et le jus de citron. Saler, poivrer jusqu'à obtenir une texture lisse. 3) Répartir la crème pourpre dans les verrines par-dessus les dés, puis réserver au frais. 4) Parsemer d'éclats de pain d'épices croustillants juste avant de servir.

À propos de Nossa! :

Nossa Fruits est une entreprise française fondée par Damien Binois, spécialisée dans l'açaí, superfruit d'Amazonie, qu'elle commercialise depuis plus de douze ans auprès des magasins bio, des professionnels de la restauration et de l'industrie agroalimentaire. Leader sur le marché français, Nossa met en avant une chaîne de production durable axée sur l'agroforesterie, le bio et le commerce équitable. Enfin, une marque qui allie plaisir, nutrition et impact positif. **En savoir plus :** www.nossa-acai.com | [@nossaacai](https://www.instagram.com/nossaacai)

Contact Presse :

Sasha ADJIMAN | AS Agency RP
contact@asagencyrp.com | +33 6 71 23 0457

