

ANTAOU  
Le goût des bons moments



Découvrez votre prochain  
**coup de coeur**



# Génèse du projet

## Un goût prononcé pour la gastronomie

### L'histoire

Antaou, c'est avant tout l'histoire de Fanny Arnaud, qui, passionnée de gastronomie depuis son plus jeune âge, décide, à seulement 26 ans, de créer une marque de verrines prêtes à déguster pour l'apéritif, avec pour seule envie d'enfin pouvoir passer du temps avec ses amis !

Curieux, nous diriez-vous ? Et bien... pas tant que ça !

### La reine de l'apéro !

Ayant grandi dans l'une des premières maisons d'hôtes marseillaise tenue par sa maman, elle nourrit une sensibilité particulière pour la gastronomie et l'art de recevoir. Toujours curieuse d'aller à la rencontre de producteurs, de dénicher de nouveaux produits, à l'affût des dernières tendances culinaires et des places to be, elle devient vite la « reine de l'apéro » auprès de son entourage !

Un titre auquel elle tient beaucoup, certes, mais au prix de longues heures passées en cuisine, pour faire les choses bien.

Car, vous en conviendrez, il n'y a rien de mieux que le fait maison !



Fanny Arnaud, fondatrice d'Antaou



## Casser les codes !

Face à ce constat insatisfaisant, elle décide de casser les codes de cette condition sine qua non et c'est ainsi que l'idée de créer ses propres recettes, au vrai goût du fait maison, germe dans son esprit.

Elle réalise ses premiers essais dans sa cuisine, en s'inspirant de plats qu'elle aime cuisiner, comme la fricassée tunisienne, et les revisite pour en proposer une version adaptée à l'apéritif.

Après les avoir fait goûter à des professionnels du secteur et quelques fins gastronomes de son entourage dont les retours sont très positifs, elle se met en quête des meilleurs artisans capables de produire ses recettes.

Pour ce faire, elle contacte les conserveries situées aux alentours avec un cahier des charges simple : des ingrédients frais et proches du 100% français, cuisinés sur place, par des artisans.

**Pardonnez-nous l'expression,  
mais c'était pas de la tarte !**



Elle élabore ses recettes dans sa cuisine.



On aime Antaou pour...

Pour ses produits  
aussi beaux que bons

# PRODUITS

# RECETTES

Pour ses  
recettes  
qui changent

Pour l'histoire  
et les valeurs  
de sa fondatrice

# HISTOIRE

# QUALITÉ

Pour ses ingrédients de qualité,  
ses matières brutes justement assaisonnées  
et sans ingrédients superflus

Pour sa passion  
et son goût  
du fait-maison

# PASSION



# Fabrication artisanale

Le produit, le premier ingrédient de la recette Antaou.



La majorité des entreprises qu'elle rencontre travaillent avec des ingrédients congelés, provenant de l'autre bout de monde, mélangés crus, avec un assaisonnement quelconque, avant d'être mis en pot et stérilisés.

Vous vous demandiez pourquoi les conserves avaient toujours le même goût ?  
C'est un début de réponse.

Et la suite ?



## Et la suite ?

On lui propose systématiquement de faire de la marque blanche. C'est-à-dire d'apposer son étiquette sur une recette qu'elle choisit parmi les références du fabricant.

**La marque blanche, c'est plus de 80% des produits qu'on retrouve sur le marché.**

Pour notre incorruptible foodista, il est inconcevable que le marketing l'emporte sur le produit, d'autant que les consommateurs sont en quête d'authenticité et de transparence, dans leur vie, mais aussi, et surtout, dans leurs assiettes !

Après avoir rencontré une quarantaine d'artisans, elle en sélectionne quatre, en qui elle a suffisamment confiance pour leur partager ses secrets de fabrication.





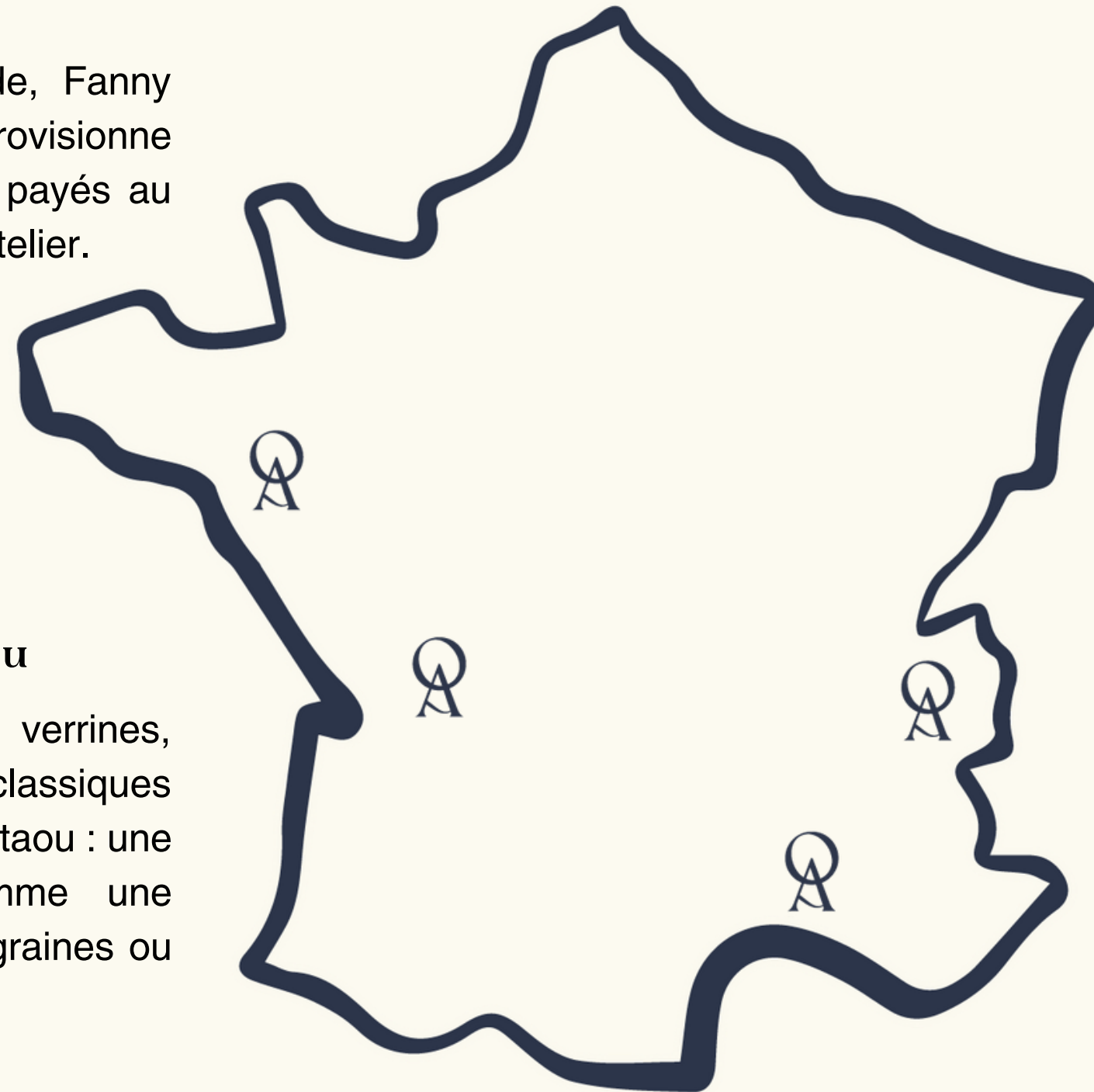
## Par les meilleurs artisans de France

### Région Nantaise, la viande

Pour les recettes à base de viande, Fanny travaille avec Guillaume qui s'approvisionne auprès d'un réseau d'éleveurs bios, payés au juste prix, à moins de 100km de son atelier.

### Nouvelle Aquitaine, les biscottaou

Pour accompagner ces délicieuses verrines, elle cherche une alternative aux classiques gressins. C'est ainsi que naît la Biscottaou : une brioche au beurre travaillée comme une Focaccia, à laquelle elle ajoute des graines ou des herbes, selon la recette.



### Haute Savoie, le veggie et le fromage

Pour les recettes un peu plus complexes, on part en Haute Savoie où Hervé, alors que certains auraient baissé les bras, remonte ses manches et fait appel à son savoir-faire de chef pour produire nos recettes les plus folles !

### Avignon, le veggie, la mer et le fromage

Situé à Avignon, Bebert est notre partenaire privilégié pour la production des recettes. Il réalise le Crémeux de Parmesan, les Rillettes de Thon et les Rillettes Végétales de Betterave.



## Les recettes

Aujourd'hui, la gamme compte 6 recettes signatures dont il est difficile d'identifier un best-seller et deux variétés de biscuits salés.

Néanmoins, on pourrait dire qu'avec les Rillettes Végétales de Betterave et le Crémeux de Parmesan affiné 30 mois, vous serez certains de faire l'unanimité lors de votre prochain apéro !

De nouvelles recettes devraient arriver prochainement, mais Fanny n'est pas pressée. Elle ne les commercialise que si elles la satisfont à 300%, au grand damne de ses partenaires, parfois contraints de réaliser plus de 15 essais, comme pour le crémeux de comté au vin jaune, avant d'atteindre l'équilibre entre texture et saveurs.

Une fois la frustration ravalée, on se remet au travail, en continuant d'améliorer la recette, car en aucun cas le client ne doit être déçu !

## Prix

Entre 5,10€ et 7,50€

### Gamme végétale

Crémeux de Cacahuète ·  
Rillettes Végétales de Betterave ·

### Gamme fromage

Crémeux de Parmesan affiné 30 mois ·  
Crémeux de Parmesan affiné au vin jaune ·

### Gamme mer

Rillettes de Thon Superfrais de la mer ·

### Gamme terre

Rillettes de Porc Effilochées ·

### Gamme biscuits salés

Biscottaou beurre & multigraines ·  
Biscottaou beurre & herbes du maquis ·





# L'univers de la marque

## La cerise sur le gâteau !

Également sensible à l'univers de la mode et du design graphique par lequel Fanny a commencé ses études, Antaou, est aussi, pour elle, l'occasion de laisser s'exprimer son goût pour le beau et l'esthétisme.

Ainsi, tout ce qui est développé est réfléchi dans le moindre détail et est régulièrement réinventé, dans une recherche permanente vers excellence.

Pour ce faire, nous nous sommes réappropriés les codes du luxe : formes, textures, minimalisme et ornements, en ajoutant des éléments décalés, censés traduire le côté festif et convivial de cet instant si particulier qu'est l'apéritif.

Si vous avez l'œil curieux, il vous sera aisé de retrouver notre « aperooooooooo » infini (parce que l'apéro c'est la vie) ou bien nos mises en garde « Attention, ce produit rend vite accro ! »





# ANTAOU

## Quèsaco ?

Cela signifie « avant » en espéranto, car l'apéro est le prémisses d'un bon moment. Le choix de cette langue internationale n'est pas anodin, ayant, selon nous, pour but de rapprocher les gens. N'est-ce pas exactement ce que nous cherchons à faire avec l'apéritif ?

Si en Méditerranée on invente des prétextes pour se mettre à table, l'apéritif est certainement le plus convivial de tous.

C'est une pause pendant laquelle on prend enfin le temps de profiter de ses proches, en savourant une diversité de mets et de breuvages pour convenir aux goûts de chacun, dans un soucis de partage.

Il n'y a plus de codes, seul le plaisir règne en maître mot et l'on se concentre (enfin !) sur l'instant présent.

Ainsi, notre ambition est de nous imposer comme étant la référence de l'apéritif des bons vivants pour qui, la recette d'un bon moment se compose de trois ingrédients : des amis, de la bonne chère et d'un (ou deux) petits verres !





# Pour retrouver nos produits

Vous arrivez à la fin de votre lecture, et ces quelques lignes vous ont mis l'eau à la bouche ?

## **Rendez-vous dans les commerces de bouche les plus exigeants**

Cavistes, épiciers, fromagers,... Nous les avons soigneusement sélectionnés afin de nous assurer que grâce à nous vous passerez un moment convivial ! (Plus d'infos sur notre site)

## **Dans certains bars et restaurants**

Retrouvez-nous dans quelques restaurants et bars désireux de proposer une véritable expérience de dégustation à leurs clients.

## **Références non-exhaustives :**

Epicerie L'idéal - Marseille \* Les Caves de Delibes - Marseille \* La Maison Française - Aix \* Domaine \* Fredavelle - Aix \* Hotel Present - Arles \* La Maison Olivier - Avignon \* Chateau d'Estoublon - Fontvieille \* L'Epicerie de Carine - Cassis \* Le Spot - Bandol





# Pour résumer

- Une marque marseillaise fondée l'an dernier par Fanny Arnaud, autodidacte et passionnée de gastronomie pour qui le bien manger est un art de vie
- Des recettes singulières qui sont toutes des créations originales
- Un cahier des charges minutieux qui met en avant le savoir faire d'artisans triés sur le volet, avec des produits brut d'exception, sans ingrédients superflus
- Des prix abordables (entre 5,10€ et 7,50€)
- A retrouver chez les meilleurs commerçants indépendants de votre ville

---

**Merci de votre attention !**

---

**Fanny Arnaud**

06.03.51.38.89 • fanny@antaou.fr

www.antaou.fr • Insta: antaou\_

**Univers de marque**

Agence de communication : Maddy Good

Photographe : @mariya.korostelyova

