CLOVIS
FRANCE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Lancement de produit

REIMS
27 octobre 2026

CLOVIS FAIT MONTER LA TEMPÉRATURE

La marque rémoise Clovis enrichit son offre avec une toute nouvelle gamme de trois sauces piquantes. Conçues pour accompagner aussi bien les plats du quotidien que les recettes les plus créatives, ces sauces offrent trois niveaux d'intensité et des profils aromatiques distincts : Chipotle, Sriracha et Rocket. Une invitation à découvrir le piquant sous toutes ses formes, sans jamais éclipser le goût.



Face à l'engouement croissant des consommateurs pour les saveurs pimentées, Clovis a élaboré trois recettes pour satisfaire aussi bien les curieux que les audacieux, amateurs de sensations fortes.

TROIS SAUCES, TROIS TEMPÉRAMENTS : À CHACUN SON PIQUANT



CHIPOTLE

Pas de fumée sans piment.

De riches notes fumées, un piquant maîtrisé : la sauce Chipotle prend le temps de séduire les papilles. Elle donne de la profondeur aux viandes et légumes grillés comme aux plats mijotés. Burgers, hot-dogs, effiloché de porc, quésadillas, parmentier de canard ou œufs à la mexicaine : autant d'occasions d'explorer de nouvelles sensations à table.



SRIRACHA

Alerte canicule !

Pas besoin de thermomètre : son piquant annonce la couleur. Flamboyante et affirmée, elle fait grimper les températures et donne du répondant aux woks, nouilles, tacos, riz sautés et légumes rôtis. Des cuisines du monde aux recettes du quotidien, son intensité franche et persistante ne passe pas inaperçue.



ROCKET

Attachez vos papilles, décollage imminent !

Intense, son piquant monte progressivement en puissance : la chaleur s'installe, puis s'affirme. Quelques gouttes suffisent pour réveiller pizzas, burgers, wraps, chili ou pommes de terre rôties. Les recettes les plus simples prennent une tournure brûlante. Amateurs de sensations fortes, prêts à quitter la stratosphère ?

UN ENGAGEMENT RESPONSABLE AU QUOTIDIEN

Produites artisanalement par notre société sœur près de Bristol, dans le sud-ouest de l'Angleterre, ces nouvelles sauces piquantes puisent leur caractère dans un savoir-faire britannique exigeant et une sélection rigoureuse des ingrédients.

Élaborées au sein d'une petite entreprise certifiée B Corp, elles privilégient les approvisionnements locaux et des partenariats durables avec les producteurs. Chaque recette est conçue avec le souci de limiter son impact sur l'environnement tout en garantissant une qualité et une traçabilité optimales.









INFORMATIONS PRODUITS

FORMAT
Bouteilles de 150mL

PRIX PUBLIC CONSEILLÉ
7€

DISPONIBILITÉ
13 novembre 2026

POINTS DE VENTE
Grande distribution, épiceries fines, marché de Noël de Reims, boutique en ligne Clovis

À PROPOS DE CLOVIS



Clovis est la seule entreprise familiale à perpétuer le savoir-faire vinaigrier et moutardier champenois. Forte d'un héritage transmis au fil des générations, la marque puise dans la richesse du terroir champenois pour élaborer des moutardes, vinaigres et condiments.

Depuis plusieurs décennies, Clovis associe savoir-faire traditionnel et sélection rigoureuse des ingrédients pour proposer une gamme de produits ancrée dans le patrimoine gastronomique français. Présente en France et à l'international, la marque contribue à faire vivre et à promouvoir les traditions vinaigrières et moutardières de la région Champagne-Ardenne.

CLOVIS
FRANCE

CONTACT PRESSE
Armelle LEFRANC
Chargée de Communication & Marketing
Email : alefranc@charbonneaux.com

Charbonneaux-Brabant SA
52 rue de la Justice
51100 Reims - France

www.vinaigre.com
contact@vinaigre.com
03 26 49 58 70