



Voyage

AUX PAYS DES ÉPICES



L'épicerie en ligne Muziris Épices met en avant des épices du bout du monde sélectionnées avec soin et d'une qualité supérieure. Découverte.

**É**léments incontournables en médecine préventive et en gastronomie depuis des siècles, les épices s'installent durablement dans nos cuisines. L'épicerie Muziris Épices leur offre une vitrine pour que chacun exprime sa créativité en cuisine grâce à des dizaines de références du bout du monde ! Mais qu'est-ce que Muziris Épices ? Muziris Épices est une épicerie en ligne née de l'amour de Thomas et Mathilde Ligout pour la gastronomie et d'une passion dévorante pour les épices !



« Nous avons vécu 14 années en Chine, voyagé avec nos enfants dans de nombreux pays en Asie, mais également dans le reste du monde et nous voulions partager cet amour pour les épices ». De sel en curry, les époux Ligout rencontre Sunit, un Indien bercé dans les épices, enfin grossiste en épices entre la Chine et l'Inde. « Cette rencontre a été un tournant et nous souhaitons promouvoir ces épices de qualité en Europe. Au travers de nos voyages, nous avons goûté, expérimenté, découvert de nouvelles saveurs, des plats traditionnels. Aujourd'hui, nous proposons, via notre site, une sélection d'épices issue de fermes en Inde, en Indonésie, au Cambodge, en Chine, mais aussi de Madagascar.



Nous nous approvisionnons à la source et sommes garants d'une agriculture raisonnée, sans additif et sans conservateur ».

Poudres suaves, racines parfumées, fleurs capiteuses ou encore baies déroutantes..., il existe des dizaines d'épices pour tous les goûts ! « Nous proposons des poivres, des épices brutes comme le macis, enveloppe de la noix de muscade, des sels comme le sel rose de l'Himalaya, mais aussi des mélanges d'épices comme le curry de Gujarati, une recette familiale de Sunit ».

Mathilde et Thomas vous accompagnent dans vos recherches et vous proposent des recettes pour sublimer vos épices et accorder parfaitement les mets. Des coffrets cadeaux thématiques sont disponibles sur le site Muziris Épices.

[www.muziris-epice.com](http://www.muziris-epice.com)