



LA MANUFACTURE GOURMANDE

DÉCOUVREZ DE NOUVELLES SAVEURS.



220 ANCIEN CHEMIN DE SAINT REMY DE PROVENCE
13670 VERQUIERES

contact@lamanufacturegourmande.fr

Gilles Carmignani

Maître cuisinier, artisan du goût

Chef reconnu pour sa précision et son respect du produit, Gilles Carmignani s'est formé à l'école hôtelière de Marseille avant de poursuivre son parcours dans de grandes maisons, où il a affiné son art et son exigence.

À la tête de son établissement marseillais, La Table de l'Olivier, il signe depuis plusieurs années une cuisine sincère, méditerranéenne et élégante.

Son restaurant est aujourd'hui réputé pour servir l'une des meilleures bouillabaisse de Marseille, sa spécialité emblématique, saluée par la critique et les gourmets.

Membre des Maîtres Cuisiniers de France, Gilles incarne une gastronomie de caractère, où la technicité s'efface devant l'émotion et la vérité du goût.

C'est dans cet esprit qu'il a cofondé La Manufacture Gourmande, afin de prolonger son engagement pour une cuisine artisanale, précise et inspirée.

g.carmignani@lamanufacturegourmande.fr

tel 06.20.42.16.81



Denis Lainé

Maître pastier, artisan de l'innovation culinaire

Denis s'est forgé une solide expérience dans l'univers de la production alimentaire artisanale et industrielle, avec une expertise particulière dans les pâtes et produits à base de légumineuses.

Véritable passionné de technique et de matière, il s'attache à conjuguer maîtrise du procédé et excellence gustative, dans le respect des traditions méditerranéennes.

Il met son savoir-faire au service de créations qui valorisent la richesse des farines de pois chiche, lentilles ou autres légumineuses, tout en explorant de nouvelles textures et équilibres.

Son parcours exemplaire lui a valu d'être décoré de la Légion d'Honneur, reconnaissance d'un engagement constant pour la qualité, l'innovation et la valorisation du patrimoine culinaire français.

Sa rencontre avec Gilles Carmignani a scellé une évidence : unir la rigueur technique à la sensibilité du chef pour donner naissance à La Manufacture Gourmande, une maison où la précision artisanale rencontre la créativité gastronomique.

d.laine@lamanufacturegourmande.fr

tel 06.31.86.64.87



La Gamme **Gilles Carmignani**

La marque **Gilles Carmignani** incarne l'excellence culinaire d'un chef passionné par la gastronomie française contemporaine. Issue de l'univers raffiné de La Table de l'Olivier, cette gamme signature traduit le savoir-faire d'un artisan cuisinier attaché à la sincérité des produits et à la justesse des saveurs. Chaque création est pensée comme une expérience gustative, où la technique rencontre l'émotion. Les recettes s'appuient sur des ingrédients nobles, issus de filières locales et respectueuses de la saisonnalité. L'objectif : sublimer le goût authentique sans artifice, en privilégiant les textures franches et les équilibres subtils.

La gamme **Gilles Carmignani** s'adresse aux amateurs de gastronomie, aux épicuriens exigeants et aux restaurateurs en quête de produits d'exception prêts à l'emploi. Elle reflète la vision d'une cuisine vivante, ancrée dans son territoire, mais ouverte à la créativité et à la modernité.



Les Produits

Ravioli a la bouillabaisse

Plongez au cœur de la tradition provençale avec ces raviolis artisanaux imaginés par le chef marseillais Gilles Carmignani. Inspiré de la célèbre Bouillabaisse, ils sont garnis d'une farce généreuse mêlant merlu, lotte et sébaste, mijotés avec des légumes du Sud, un soupçon de fromage italien et des épices soigneusement dosées. Chaque bouchée évoque la richesse de la Méditerranée, revisitée avec audace et finesse. Une création exclusive, idéale pour un plat de caractère aux saveurs authentiques. Ces raviolis incarnent l'élégance d'un plat emblématique dans un format prêt à cuisiner. A déguster avec un filet d'huile, soupe de poisson avec sa rouille.



Ravioli aux poulpes

Créés par le chef Gilles Carmignani, « Maître Cuisinier de France », ces raviolis bicolores incarnent la cuisine du Sud dans toute sa splendeur. Le poulpe, finement préparé et confit aux aromates, est relevé par une note subtile de persillade. Une recette puissante, équilibré et surprenante, à l'image de la cuisine du chef.

A déguster avec un filet de jus de cuisson ou une sauce tomate légère. Une œuvre marine, audacieuse et raffinée.

Ravioli à la langouste

Le Chef Gilles Carmignani signe une interprétation raffinée de la langouste, joyau des mers, transformée en une farce fine et savoureuse. La chair délicate est relevée d'une note subtile de crustacé, liée par une crème de corail et enveloppée dans une pâte dorée d'une grande finesse.

Le résultat : un ravioli aux accents marins et à la texture veloutée, où la richesse iodée rencontre la douceur de la pâte fraîche. À sublimer d'un beurre citronné, d'une émulsion de homard ou d'un jus léger au safran.

Une création d'exception, symbole du luxe culinaire à la française, où la mer se fait délicatesse et émotion.



Ravioli daube de taureaux

La Daube de Taureau revisitée par le Chef Gilles Carmignani

Le Chef Gilles Carmignani réinvente avec élégance un pilier de la cuisine méridionale : la Daube de Taureau. Inspiré par la tradition camarguaise, il en préserve l'âme sauvage et le caractère authentique, tout en lui offrant une présentation moderne et raffinée. La viande de taureau, tendre et goûteuse, est mijotée lentement au vin rouge, parfumée d'oignons, carottes et herbes de garrigue, puis relevée d'une subtile note d'olives noires. Cette farce puissante et généreuse, concentrée en arômes du Sud, est enveloppée dans une pâte moelleuse, pour une bouchée de terroir à la texture fondante et harmonieuse.

Un plat de caractère, qui unit la force du taureau et la finesse de l'interprétation culinaire, à savourer avec une sauce au vin corsée ou simplement un jus réduit.

Une création signature où le chef exprime tout son art : sublimer la tradition sans la trahir.



Ravioli a la brousse Basilic

Avec cette création végétarienne, le chef Gilles Carmignani sublime la simplicité Provençale. La douceur de la brousse de vache rencontre la fraîcheur du basilic, d'un pesto d'amande dans une farce fine et onctueuse, enrobée d'une pâte artisanale. Un plat plein de lumière, idéal pour une dégustation gourmande, fraîche et délicate.

A savourer avec un filet d'huile d'olive, une crème légère au citron ou une sauce tomate à la provençale.



Ravioli à la truffe

Un ravioli d'exception, hommage à la noblesse de la truffe noire, sublimée par la finesse d'une farce onctueuse et parfumée. Le Chef Gilles Carmignani compose une alliance délicate entre riche parfum de sous-bois, crème légère et pâte fine artisanale, pour une expérience à la fois élégante et puissante.

Chaque bouchée révèle la complexité aromatique de la truffe, magnifiée par une texture soyeuse et une cuisson maîtrisée. À accompagner d'un simple beurre noisette, d'une écume de parmesan ou d'un jus clair truffé pour en révéler toute la profondeur.

Une création précieuse, pensée pour les palais exigeants et les moments d'exception.





La gamme **L'Essentiel Gourmand**

L'Essentiel Gourmand est une marque dédiée aux grands classiques de la gastronomie et aux produits du quotidien revisités avec exigence. Son ambition : proposer une sélection d'incontournables, simples mais irréprochables, qui rappellent le goût des vraies choses. Chaque recette repose sur une qualité constante, une composition courte et lisible, et un savoir-faire artisanal au service du goût.

Cette gamme se distingue par son accessibilité et sa polyvalence : elle s'adresse à la fois aux professionnels et aux particuliers qui souhaitent cuisiner ou consommer mieux, sans compromis sur la saveur. L'Essentiel Gourmand, c'est le plaisir retrouvé des fondamentaux : sauces, bases culinaires, accompagnements ou douceurs, élaborés avec soin pour retrouver le goût du fait maison. Une marque sincère, généreuse et intemporelle, qui remet la gourmandise au cœur de l'essentiel.



Ravioli 4 Fromages

Gourmandise et douceur sont au rendez-vous avec ce mélange fondant de quatre fromages soigneusement sélectionnés. Une recette emblématique de la gamme L'essentiel Gourmand, qui célèbre les plaisirs simples avec justesse. Préparés selon le savoir-faire de notre chef, ces raviolis font la part belle à l'authenticité et à la générosité. Parfaits pour un repas convivial et savoureux



Ravioli bœuf tomates anis vert

Un grand classique revisité avec une touche d'originalité : bœuf mijoté, une sauce tomate savoureuse et une pointe d'anis vert pour réveiller les papilles. Cette recette généreuse, pensée avec soin par notre chef, incarne parfaitement l'esprit de l'Essentiel gourmand : des produits simples, bien faits, et surtout pleins de goût. Un plat réconfortant et équilibré, à déguster en toute occasion



Ravioli canard confit aux champignons

Le canard confit et les champignons forment un duo rustique et irrésistible, enveloppé dans une pâte moelleuse et artisanale. Une recette riche en saveurs, pensée dans l'esprit de L'Essentiel Gourmand : accessible, généreuse, et pleine de caractère. Elaborée par un chef qui aime sublimer les classiques, cette version raffinée d'un plat de terroir vous offre une belle parenthèse gourmande



Ravioli veggie curry coco

Une recette végétarienne pleine de soleil et de douceur, où le lait de coco se marie à merveille avec des légumes fondants et un curry doux. Une création équilibrée, conçue pour apporter une touche d'exotisme à votre quotidien. Fidèle à l'esprit de l'Essentiel Gourmand, ce plat allie simplicité, plaisir et originalité, le tout porté par le savoir-faire d'un chef passionné

Nos Panisses
Les Frites de Panisse

Les Frites de Panisse réinventent la gourmandise en proposant une alternative savoureuse et naturelle à la pomme de terre. Élaborées à partir d'une farine de pois chiche française, naturellement sans gluten et riche en protéines végétales, elles allient plaisir, légèreté et authenticité. Cette farine d'exception provient d'un partenariat direct avec un producteur français, garantissant une traçabilité complète et un ancrage local fort. Dorées à l'extérieur, fondantes à cœur, les Frites de Panisse offrent une base saine et gourmande, déclinée en versions salées et sucrées, pour redécouvrir la tradition méditerranéenne sous un nouveau jour.



LA MANUFACTURE
GOURMANDE

Les Salées

Frites de Panisse Nature

La version nature célèbre la pureté de la farine de pois chiche. Simple, élégante et équilibrée, elle dévoile un goût authentique, légèrement toasté, idéal pour accompagner viandes, poissons, salades ou se déguster seule à l'apéritif. Un essentiel du goût, naturellement sain et plein de caractère.



Frites de Panisse aux Olives

Les olives noires viennent enrichir la panisse d'une touche méditerranéenne intense. Leur parfum fruité et salin s'accorde parfaitement à la douceur de la pâte, évoquant les saveurs ensoleillées du Sud. Un équilibre parfait entre onctuosité et profondeur aromatique.

Frites de Panisse au Piment Fumé

Pour les amateurs de sensations, la version piment fumé apporte une note subtilement épicée et chaleureuse. Le goût rond du pois chiche s'enrobe d'un fumet délicat, évoquant la braise et le Sud-Ouest.

Une création audacieuse et élégante, à la fois relevée et harmonieuse.



Frites de Panisse à la Truffe

La truffe noire sublime la panisse avec une intensité noble et raffinée. Son arôme envoûtant se mêle à la texture moelleuse pour une expérience d'une grande délicatesse.

Un produit d'exception, pensé pour les instants gastronomiques et les accords les plus subtils.

Les sucrées

Frites de Panisse Citron Yuzu

Une variation sucrée et rafraîchissante : la finesse du pois chiche rencontre la vivacité du citron et la délicatesse du yuzu. Légèrement acidulée, cette version allie fraîcheur et légèreté.

Une bouchée lumineuse, parfaite pour conclure un repas ou accompagner un dessert fruité.



Frites de Panisse à la Fleur d'Oranger

La fleur d'oranger dévoile ici toute sa douceur et son parfum floral. Associée à la texture fondante de la panisse, elle évoque les douceurs méditerranéennes et les pâtisseries d'enfance.

Un instant de réconfort, entre tradition et élégance.

Frites de Panisse à la Réglisse

Originale et envoûtante, la version réglisse surprend par son équilibre entre amertume légère et douceur anisée. Une alliance subtile qui met en valeur la richesse naturelle du pois chiche.

Une gourmandise singulière et raffinée, pour les palais curieux et audacieux.



Votre Inspirations & Mise en Assiette

Sublimer vos créations avec les produits de La Manufacture Gourmande

Nos recettes ont été pensées pour offrir aux chefs et aux passionnés une base noble, précise et inspirante.

Voici quelques idées d'associations qui mettent en valeur la finesse de nos raviolis et la gourmandise de nos panisses.

Les Raviolis — Suggestions de Service

Ravioli à la Bouillabaisse

Servir dans un bouillon safrané ou une soupe de poisson légère, relevée d'une pointe de rouille.

Un filet d'huile d'olive maturée et quelques copeaux de fenouil cru apporteront fraîcheur et intensité.

Ravioli aux Poulpes

Idéal avec un jus de cuisson réduit, légèrement aillé.

Une sauce tomate confite ou un pesto de persil vient souligner la puissance aromatique du poulpe.

Ravioli à la Langouste

Sublimer avec un beurre citronné, une émulsion de crustacés ou un jus clair au safran.

Une finition caviar ou herbes fines apporte profondeur et élégance.

Ravioli Daube de Taureau

Accompagner d'un vin rouge corsé réduit, ou simplement d'un jus court au romarin.

Servi avec polenta crémeuse ou légumes de Provence, il révèle toute son intensité.

Ravioli Brousse Basilic

Parfaits avec un filet d'huile d'olive, une crème citronnée ou une sauce tomate fraîche.

Idéal en entrée estivale, légère et lumineuse.

Ravioli à la Truffe

Assaisonner d'un beurre noisette, d'une écume parmesan ou d'un jus truffé.

Chaque bouchée gagne en profondeur et en finesse.



Les Panisses — Idées d'Accompagnement

Panisses Nature

À servir à l'apéritif avec tapenade, anchoïade ou yaourt-citron.

Base neutre et élégante, idéale pour planches et accompagnements.

Panisses aux Olives

Parfaites avec poissons grillés, légumes rôtis ou salades méridionales.

Leur parfum fruité apporte une vraie signature méditerranéenne.

Panisses au Piment Fumé

S'accordent avec viandes grillées, volailles rôties ou burgers premium.

Une note subtilement épicée, chaleureuse et élégante.

Panisses à la Truffe

À associer à une crème légère, des œufs brouillés, une volaille de fête.

Un produit d'exception pour des instants raffinés.

Panisses Sucrées (Citron Yuzu, Fleur d'Oranger, Réglisse)

À déguster avec glace artisanale, fruits frais ou crème mascarpone vanillée.

Une manière moderne et étonnante de conclure un repas.



La Manufacture Gourmande

L'artisanat au service de la haute gastronomie

La Manufacture Gourmande est née d'une conviction partagée :

la haute cuisine mérite des produits d'exception, façonnés avec la même exigence que celle d'un grand chef.

Fondée par Gilles Carmignani, Maître Cuisinier de France, et Denis Lainé, Maître Pastier, la Manufacture se situe à la croisée de deux mondes — celui de la création culinaire et celui de la maîtrise technique — unis par une même quête : l'émotion du goût juste.

Dans notre atelier, chaque recette est élaborée comme une œuvre d'artisanat.

Nous travaillons exclusivement à partir de matières premières issues de terroirs d'exception, soigneusement sélectionnées pour leur authenticité et leur caractère.

Les gestes sont précis, les cuissons maîtrisées, les textures respectées : tout concourt à préserver la pureté de la saveur initiale.

Nos engagements

Excellence : une rigueur absolue dans le choix des ingrédients et dans chaque étape de fabrication.

Savoir-faire : une alliance unique entre tradition méditerranéenne et innovation culinaire.

Créativité : des recettes originales, pensées pour accompagner et inspirer les plus belles tables.

Sur-mesure : un travail main dans la main avec les chefs, pour développer des créations exclusives, adaptées à chaque identité gastronomique.

Accompagnement des chefs

Au-delà de nos créations, nous accompagnons les restaurants dans l'élaboration de leurs cartes.

Nos produits offrent une véritable solution ***aux problématiques de main-d'œuvre et de temps***, tout en préservant la personnalité, la créativité et la signature de chaque chef.

Notre ambition

Mettre notre expertise au service de chefs passionnés, pour leur offrir des produits qui s'intègrent naturellement dans leur univers, subliment leurs assiettes et surprennent leurs convives.

À travers chaque ravioli, bouchée ou panisse, **La Manufacture Gourmande** rend hommage à la beauté du geste, à la noblesse des produits, et à ce lien rare entre artisans et cuisiniers : celui du respect du goût vrai.

Gilles et Denis

