

CARNET DE VOYAGE

LE PETIT TRAVELLER

2025



Chocolateries
d'exception

Créateurs de glaces

Ateliers de biscuits
& douceurs
artisanale

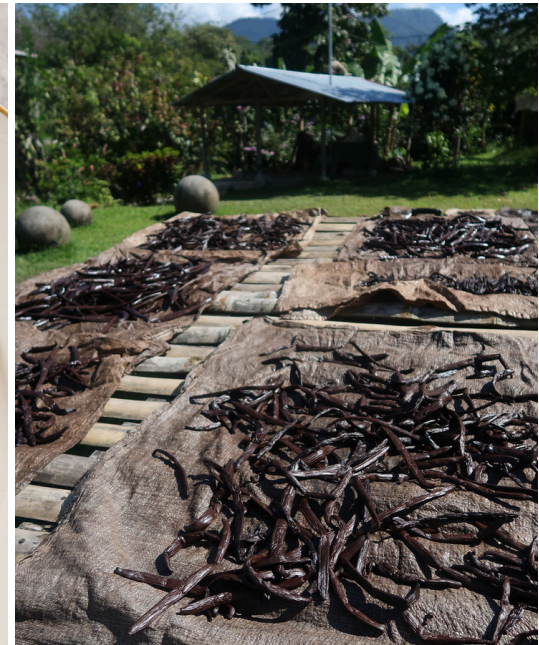
Tables gastronomiques

Hôtels étoilés

Créateurs culinaires
indépendants



Jacky Luhanqu





Un lien entre la terre et vos cuisines



Chers directeurs, directrices, acheteurs, acheteuses, chefs et cheffes.

Bienvenue dans l'univers confidentiel du Petit Traveller.

Après plus de douze années à sourcer des produits d'exception pour les grandes maisons de l'hôtellerie de luxe et du travel retail, mon chemin m'a mené en Amérique Latine et dans les Caraïbes. Une décennie d'immersion dans les cultures du goût, au cœur des terroirs, entre forêts et volcans.

C'est de ce voyage qu'est née une collection confidentielle d'épices nobles, vivantes, préparées pour les cuisines les plus exigeantes.

Chaque produit est un trait d'union entre la terre et votre art.

Si cette vision résonne avec la vôtre, écrivez-moi : je vous ferai parvenir une sélection confidentielle d'échantillons, pensée pour votre univers.

Avec loyauté et exigence,

Jucky Luhangu

Créateur de la maison Le Petit Traveller

✉ lepetittraveller@outlook.com



Index des Essentiels

*Un guide discret pour vous
orienter dans cette collection
confidentielle d'épices d'exception.*



Lettre Introduction

Une lettre personnelle du fondateur, adressée aux chefs et décideurs, pour dévoiler l'âme de la maison. 03

L'univers Le petit Traveller

Les Métiers du Petit Traveller 05

Notre histoire et l'univers des épices. 06

Nos engagements 07

Notre gamme d'épices

Une terre, un homme, une épice 08

Perla de la Selva 10

Notre gamme d'épices 12

Prise de contact & rendez-vous

Toutes les informations pour entrer en relation directe avec la maison Le Petit Traveller. 15



L'UNIVERS LE PETIT TRAVELLER

Les Métiers du Petit Traveller

Trois savoir-faire au service des chefs les plus exigeants

1 Explorateur de Terroirs

Nous parcourons forêts, volcans et montagnes pour dénicher des micro-lots rares. Chaque origine est choisie pour son terroir et son histoire.

- Sourcing direct & terroirs isolés
- Sélections confidentielles, vivantes

L'élégance naît toujours d'une terre précise.

2 Curateur Aromatique

Chaque épice est testée comme un grand cru. Nous évaluons pureté, puissance, longueur, et recommandons des associations justes.

- Tri manuel & profils sensoriels
- Dégustation et accords culinaires

Une épice s'écoute avant de s'utiliser.

3 Éditeur de Matières Premières

Conditionnées à la main en Belgique, nos épices sont livrées brutes, intactes, prêtes à signer votre cuisine.

- Sachets 250g opaques & hermétiques
- Étiquettes précises & conseils d'usage

Chaque épice est un original, jamais une copie.





Nous collaborons directement avec nos producteurs.

Chaque lot est testé, trié à la main et reconditionné dans notre atelier en Belgique, en format professionnel de 250g.

Notre ADN : élégance, discrétion, excellence. Et une promesse : vous offrir des épices confidentielles, vivantes, qui donneront une signature inoubliable à votre cuisine.

Notre promesse : des épices vivantes, prêtes à signer vos créations.

» **Souhaitez-vous une dégustation professionnelle ? Contactez-nous.**

lepetittraveller@outlook.com

Une maison dédiée aux palais exigeants

- Origine exceptionnelle, terroirs rares et variétés natives ;
- Travail artisanal, sans raffinement industriel ;
- Puissance aromatique, fraîcheur garantie à l'arrivée.





UNE TERRE, UN HOMME, UNE ÉPICE



Une terre, un homme, un parfum.

Esteban, la patience incarnée

Dans les forêts brumeuses de Napo, au cœur de l'Équateur, Esteban cultive une vanille Tahitensis rare. Chaque gousse y mûrit lentement, au rythme des saisons.

C'est là qu'est né le caviar de vanille : un concentré de graines brutes, préparé artisanalement, puis reconditionné en Belgique. Sans additif. Sans conservateur.

Juste la pureté du fruit.
Une alliance fondée sur la confiance et la passion.
Le caviar de vanille Tahitensis :

- ◆ un ingrédient vivant
- ✍ une signature pour vos desserts
- ✨ un geste pour une agriculture durable

» Souhaitez-vous recevoir un échantillon de ce produit ? Écrivez-nous :

lepetittraveller@outlook.com



La recette du chef



VANILLE, FRAISE BLANCHE,
PISTACHE ET FLEUR DE CACAO

PERLA DE LA SELVA



La recette du chef

INSPIRATION

Un hommage à la forêt amazonienne, berceau de la vanille, et à la délicatesse florale des douceurs d'Amérique Latine, revisitées par l'élégance belge.

» Fiche technique disponible sur demande



LA RECETTE DU CHEF

01 **Sablé reconstitué pistache**

- Sablé reconstitué à la pistache verte
- Crémeux onctueux à la vanille-caviar et fève tonka

02 **Compotée de fraises blanches citron vert & poivre Timut**

- Compotée de fraises blanches au jus de citron vert et poivre Timut
- Chantilly infusée au lait d'amande et vanille caviar

03 **Meringue cacao cru**

- Éclats de meringue au cacao cru
- Décor floral & micropousses (oxalis, fleurs de bourrache, amarante rouge)



NOTRE GAMME D'ÉPICES



Notre gamme d'épices

UNE SÉLECTION CONFIDENTIELLE D'UNE TRENTAINES D'ÉPICES AU SERVICE DE LA HAUTE CUISINE



- ◆ Les vanilles noires (Madagascar, Équateur, Tahiti)
- ◆ Fèves tonka, cannelle Ceylan, curcuma noir
- ◆ Poivres rares (Kampot, Timut, Ashanti...)
- ◆ Sels d'exception (bleu de Perse, noir pyramidal, mer Morte)

Chaque épice est testée, triée à la main et reconditionnée artisanalement.

- » Le listing complet (prix, profils, conseils) est disponible sur simple demande.
- » Recevez notre « box échantillon professionnelle » personnalisée.



Incontournables

Voici quelques incontournables du quotidien: Anis graines entières, Anis étoilé, Carvi, Clous de girofle, Cumin, Curcuma| 4,0-5,5%, Fenouil, Graines de coriandre...



Les poivres et les sels

Des forêts sauvages de Malabar aux montagnes du Népal, en passant par les terroirs délicats de Madagascar et du Cambodge: notre collection de poivres révèle des profils boisés, lactés, fruités ou explosifs, une palette aromatique taillée pour les assiettes les plus inspirées.



Notre gamme d'épices



Pour Pâtisserie

Les sucrées

Des épices iconiques, soigneusement sélectionnées, pour sublimer vos créations les plus raffinées.:
cannelle de ceylan, gousse de vanille, fève de tonka....



Épices d'Exception

Trésors rares & oubliés

Une collection d'épices rares et vibrantes venues d'ailleurs, pour éveiller l'audace de vos recettes: Ajowan, Curcuma Noir, Roucou, Baies d'Ashanti, Graines du Paradis, Sumac, Nigelle...



Vanilles et dérivés

Les vanille noires

Des vanilles puissantes et charnues, patiemment affinées, pour une intensité aromatique inégalée. Gousses de vanille noire gourmet – Madagascar, Tahitensis Nouvelle Papouasie, Équateur, 16-18 cm, affinage long



Contact & Action



Un échantillon, un échange, une collaboration.



Jacky Luhangu

Maison Le Petit Traveller

✉ Contact direct : lepetittraveller@outlook.com

📍 Adresse : 500 Avenue Louise, Bruxelles, Belgique

☎ Téléphone : +32 456 75 25 45

🌐 www.lepetittraveller.be

