



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## **FLAMAGIC** **Le spécialiste des accessoires pratiques pour le feu, annonce le lancement de son Petit Fumoir pour Barbecue, éthique et made in France**

Depuis des millénaires, le fumage est utilisé pour augmenter la durée de conservation de la viande. Aujourd'hui, cette technique sert surtout à ajouter un petit goût fumé aux aliments. Très répandue en Scandinavie et aux États-Unis, elle fait de plus en plus d'adeptes en France.

Véritable nouvelle tendance culinaire, le fumage permet aux gastronomes de développer leur créativité. Toutefois, les fumoirs restent très coûteux et complexes à utiliser. La solution ? Le fumage à froid, qui permet de fumer des aliments sur le grill ou le barbecue.

C'est pour démocratiser le fumage que **FlaMagic** a créé son Petit Fumoir. La marque, connue pour son allume-feu efficace et écologique, continue à innover avec un accessoire facile à utiliser, écoresponsable, et fabriqué en France.

Ce produit rejoint son catalogue, qui a lancé cet hiver deux nouveaux conditionnements pour ses allume-feux.



## FLAMAGIC, DES ACCESSOIRES POUR LE FEU QUI SIMPLIFIENT LA VIE

FlaMagic est la première marque française d'accessoires malins, 100% français, éthiques et magiques, pour barbecue et cheminée. **Son allume-feu** est basé sur un concept révolutionnaire : il est fait de papier et a une forme de « cheminée d'allumage », ce qui permet de démarrer poêles, cheminées, feux de bois et barbecues par appel d'air, sans effort et sans odeur.

Les produits de FlaMagic sont particulièrement appréciés des spécialistes de la cuisine en extérieur, dont les champions de France du barbecue 2020 et des amateurs de belles flambées au coin du feu.



ACCESSOIRES MALINS  
POUR BARBECUE & CHEMINÉE

MADE IN FRANCE  
[www.flamagic.eu](http://www.flamagic.eu)

**FlaMagic**



#simple #éco-responsable

## LE GÉNÉRATEUR DE FUMÉE FROIDE, POUR FUMER VIANDE, POISSON ET LÉGUMES EN TOUTE SIMPLICITÉ

Le Petit Fumoir de FlaMagic est un générateur de fumée froide. Il garantit une combustion lente et optimale de la sciure de fumage. La sciure, composée de copeaux de bois, se consume uniformément.

Cette technique est idéale pour le fumage du saumon, du magret de canard ou du filet mignon, car il se dégage peu de chaleur pendant le processus de fumage.

Plusieurs générateurs de fumée froide sont aujourd'hui disponibles sur le marché, mais ils ont des inconvénients : ils sont difficiles à utiliser, imposants, peu pratiques, et, surtout, ils sont généralement fabriqués à l'étranger et viennent du bout du monde.



## LE PETIT FUMOIR : UNE INNOVATION MADE IN FRANCE SIGNÉE FLAMAGIC

Geneviève Dumortier, la fondatrice de FlaMagic, a eu l'idée de proposer une alternative aux fumoirs classiques : un tube rempli de copeaux de bois qui permet un fumage simple et magique. Il a été étudié pour qu'il soit le plus pratique, le plus simple et le plus efficace possible à l'utilisation. Il est adapté au barbecue et permet de réaliser de nombreux fumages.

Pour le créer, FlaMagic a dû trouver une usine française capable de fabriquer sur mesure un tube en inox pratique à remplir et à allumer. Après plusieurs phases de prototypage et une campagne de crowdfunding réussie, la marque s'apprête aujourd'hui à mettre son kit de fumage sur le marché.



## UN KIT DE FUMAGE COMPLET

Le Petit Fumoir est proposé sous la forme de kit complet contenant le tube de fumage et un sachet de copeaux de bois – pour expérimenter vos premiers fumages au barbecue. C'est donc une excellente façon de s'initier au fumage de viande, de poisson et de légumes.

Les copeaux fournis avec le fumoir sont de grande qualité : issus du recyclage de barriques de vin du Bordelais, ils permettent de réaliser un premier fumage qui allie les saveurs subtiles du fumet de chêne et de vin rouge. Le fumoir est également conçu pour brûler des granulés (pellets).

Les copeaux de bois sont également disponibles seuls en sacs rechargés de 750g, en avant-première sur le site [www.flamagic.eu](http://www.flamagic.eu). Le Petit Fumoir sera commercialisé dès mai 2021 sur le site FlaMagic et en boutiques spécialisées. La créatrice de FlaMagic propose également un ebook de 18 pages dans lequel elle explique les bases du fumage.



## LES AVANTAGES DU PETIT FUMOIR FLAMAGIC

- **Simple et facile à utiliser.** Pour fumer de la viande, du fromage, des légumes ou du poisson, il suffit de remplir le Petit Fumoir de copeaux, de l'allumer et de le poser à côté des aliments. Petit, léger et de forme ergonomique, il se positionne très facilement sur le barbecue. Il peut être utilisé dans n'importe quel barbecue à couvercle ou en armoire à fumage.
- **Écologique, responsable et made in France.** Le procédé du fumage à froid est responsable : il permet de préserver les qualités des aliments et en assure une consommation sans danger. Il est également écologique, car il utilise des copeaux de bois naturels. Le Petit Fumoir est entièrement réalisé dans une usine de tôlerie française, et contribue à favoriser l'économie locale.
- **Efficace.** Pour maximiser l'efficacité du Petit Fumoir, FlaMagic a choisi un métal adapté, qui permet de réaliser de nombreux fumages. Il produit une fumée froide de grande qualité pour le fumage à froid ou à chaud. Eh oui, bien sûr on peut aussi fumer à chaud, c'est à dire en même temps que la cuisson : pour cela, il vous suffit de démarrer votre barbecue en plaçant un allume-feu FlaMagic au centre du tas de charbon de bois, et après environ 15 minutes, votre braise est prête, et ainsi vous pouvez poser votre Petit Fumoir rempli de copeaux de bois à côté de vos aliments et l'allumer – et c'est parti pour cuisson et fumage en simultané !

## LES AUTRES NOUVEAUTÉS FLAMAGIC

### LE PACK DE 40 ALLUME-FEUX

Au vu du succès remporté et à la demande des « FlaMadicts », nom donné aux fans de FlaMagic, qui souhaitent des conditionnements plus importants, FlaMagic a lancé cet hiver un pack de 40 allume-feux. **Ces allume-feux** sont :

- Facile et rapides à allumer ;
- Propres et secs au toucher, et ne salissent pas les mains ;
- Pratiques, petits et légers. Ils se rangent et s'emmènent partout ;
- Idéaux pour les randonnées et pique-niques ;
- Efficaces : ils produisent un feu régulier, fiable et sans odeur, et ne s'éteignent pas au vent.



### LA BOITE MAGIQUE

Cet hiver, FlaMagic a également sorti sa Boite Magique. Cette belle boîte durable permet de ranger les allume-feux à côté de la cheminée, du poêle à bois ou du barbecue, et de les conserver au sec. Elle est entièrement fabriquée en France à partir de papier recyclé et respectant les forêts.

La Boite Magique est une idée déco et cadeau originale, remplie de surprises : elle contient 15 allume-feux écologiques, 100% naturels et sans odeur, une boîte d'allumettes tendresse, et un code promo pour les recharges.

## À PROPOS DE GENEVIÈVE DUMORTIER, FONDATRICE DE FLAMAGIC

Geneviève Dumortier, ou « Ève » pour les intimes, est passionnée par tout ce qui fait un « home sweet home » cosy et pratique. Elle accorde ainsi beaucoup d'importance au bien-être au quotidien, et au soin apporté à l'intérieur de la maison, à la terrasse et au jardin.

Elle a travaillé dans l'industrie et la sous-traitance en chimie verte, ce qui lui a permis de développer un savoir-faire reconnu dans la conception et la vente de produits d'entretien et de protection de l'environnement quotidien.

Cette expertise l'a amenée à fonder il y a deux ans la société Kimipur et à réinventer de nouveaux accessoires pour la maison, qu'elle souhaite toujours « simples et purs ».

C'est dans ce cadre qu'elle a créé FlaMagic et son allume-feu sûr et magique. Aujourd'hui, elle élargit la gamme de la marque avec son Petit Fumoir, pour répondre aux attentes des fans de cuisine inventive en extérieur.



### POUR EN SAVOIR PLUS

Site web : <https://www.flamagic.eu/>

<https://www.facebook.com/1FLAMAGIC/>

<https://www.instagram.com/flam.agic/>

<https://www.linkedin.com/in/genevi%C3%A8ve-dumortier-758a3326/>

### CONTACT PRESSE

Genevieve Dumortier

E-mail : [dumortier.g@gmail.com](mailto:dumortier.g@gmail.com)

Tél. : 06 84 46 88 05