



Fla*magic*

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**FLAMAGIC, LA PREMIÈRE MARQUE
FRANÇAISE D'ACCESSOIRES
MALINS, 100 % FRANÇAIS,
ÉTHIQUES ET MAGIQUES, POUR
BARBECUE & CHEMINÉE**

La “French touch”, c’est l’art d’inventer une technologie “facile à vivre”, qui rend le quotidien plus simple tout en y insufflant une dimension éthique.

Elle ne s’applique pas seulement aux objets numériques : les innovations les plus surprenantes transforment aussi notre rapport au monde, dans la vie de tous les jours. Par exemple, en réinventant la convivialité autour du barbecue, de la cuisine, et même des feux de cheminée.

L’idée est d’introduire une dimension “slow life” dans tous ces instants cosy, en révolutionnant la façon dont ils sont mis en place. Le plaisir est là, simplement, parce qu’il n’y a plus besoin d’anticiper longtemps à l’avance, ni de redouter de ne pas savoir faire.

FlaMagic met de la magie dans les barbecues & les feux de cheminée : recevoir des amis autour d’un barbecue, se lancer dans la réalisation de savoureuses recettes fumées, allumer la cheminée pour se réchauffer... Tout devient **simple, pratique, écologique et accessible à tous**.

Connue pour son petit allume-feu en papier façon “cheminée d’allumage”, à la fois naturel, propre et sec, FlaMagic permet déjà à tous de démarrer sans effort et sans odeur poêles, cheminées feu de bois et barbecues, à tous les coups et en 15 minutes chrono par simple appel d’air.

Au vu du succès remporté, et à la demande des “FlaMadicts”, nom donné aux fans de FlaMagic, de nouveaux produits sont désormais disponibles pour allumer le feu et fumer les aliments.



ALLUMER VITE ET BIEN TOUS LES BARBECUES (ET FEUX DE CHEMINÉE)

Plus besoin de se battre de longs moments pour tenter d'allumer un barbecue ou une cheminée, de chercher désespérément du petit bois ou un briquet égaré une fois sur deux, de conserver les prospectus pour alimenter le feu...

FlaMagic propose tout le nécessaire pour **allumer un feu en mode "zéro prise de tête"**.

LES ICONIQUES ALLUME-FEUX RAPIDES, PRATIQUES ET ÉCOLOGIQUES

Produits historiques de la marque française, les allume-feux FlaMagic sont devenus les stars des barbecues, des randonnées, des pique-niques improvisés et des feux de cheminée depuis 2018.

Cette solution saine permet d'allumer le bois rapidement, proprement, sans effort et sans crainte. **Le feu est régulier, fiable et sans odeur, et ne s'éteint pas au vent.**



Ses + : propre et sec au toucher (ne salit pas les mains), bon pour la planète (écologique et recyclable), ultra-pratique à ranger et à emmener partout (petit et léger) pour cuisiner en extérieur au barbecue, ou en four à bois, ou tout simplement pour profiter d'une belle flambée au coin du feu.

Ils sont disponibles en pack de 10 et de 40, ainsi qu'en boîte déco de 15.

LE PACK DE 10 : UN BEST-SELLER



Prix : 5,49 €

LE PACK DE 40 : UNE NOUVEAUTÉ DESTINÉE À TOUS LES "FLAMADICTS"



Prix : 18,99 €

LA BOITE DÉCO ET CADEAU REMPLIE D'ALLUME-FEUX MAGIQUES

Décorative et utile, cette jolie boîte est remplie d'allume-feux rapides, naturels et Made in France. A la fois design et pratique, elle s'intègre à tous les intérieurs, juste à côté de la cheminée ou du poêle, et s'invite à la table de cuisine d'été.

Elle contient : 15 allume-feux, dont certains sont déjà roulés et prêts à être allumés + 1 boîte d'allumettes tendresse + 1 code promo pour recharger la boîte.

Prix : 19,99 €



RÉUSSIR TOUS LES FUMAGES COMME UN PRO, C'EST À LA PORTÉE DE TOUS

Le fumage ne se contente pas d'augmenter la durée de conservation des viandes et des poissons. Cette nouvelle tendance culinaire, créative et délicieuse, apporte un **inimitable petit goût fumé à tous les aliments**.

Aux Etats-Unis et en Scandinavie, elle incarne déjà tout un art de vivre...

Grâce à FlaMagic, le fumage à froid devient enfin accessible à tous, puisqu'il suffit de fumer les aliments directement sur le grill ou le barbecue. Mieux : **le fumage devient facile, pratique et éco-responsable**.

C'est aussi beaucoup plus sain : contrairement à ce qui se pratique avec le fumé "industriel", chacun saura exactement comment son fumage est réalisé.

Il ne reste plus qu'à se faire plaisir et à varier les essences de bois pour réaliser une cuisine inventive et délicieusement fumée au barbecue...



LE PETIT FUMOIR



Le Petit Fumoir est un « kit-starter » qui contient le tube de fumage et un sachet de copeaux de bois Premium "Grand Cru" pour réaliser facilement ses premiers fumages au barbecue. FlaMagic propose un objet simple, efficace, léger, durable et portable.

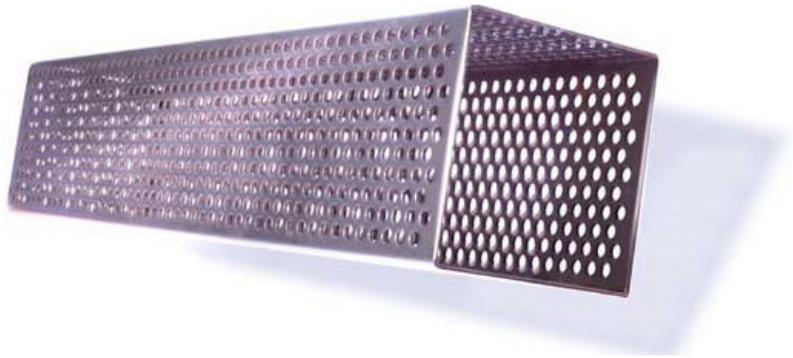
C'est donc une excellente façon de s'initier au fumage de bons morceaux de viande, de poisson et de légumes, ou même de fromages. Le "générateur" produit une fumée froide de grande qualité pour le fumage à froid ou à chaud.

Les copeaux fournis avec le fumoir sont également Premium : 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. Ils génèrent des arômes doux et profonds qui vont sublimer tous les barbecues...

C'est ce que l'on appelle le concept "Bordery", puisqu'il est consacré à l'univers du fumage autour du chêne de vinification 100 % naturel. Il convient tout spécialement à celles et ceux qui aiment les saveurs authentiques et accentuées, en effet les copeaux de Chêne Fumet Vin Rouge garantissent un goût tannique et intense aux aliments fumés.

Le fumoir est également conçu pour brûler des granulés (pellets). De plus, il peut être utilisé dans n'importe quel barbecue à couvercle ou en armoire à fumage (« fumoir »).

Le design du petit fumoir est unique, 100% fabriqué en France, et ne prend que très peu de place sur la grille de votre barbecue.



COMMENT ÇA MARCHE ?

1. Si vous souhaitez cuire vos aliments et les fumer à chaud simultanément, démarrez votre barbecue au charbon de bois en plaçant un allume-feu FlaMagic au centre du tas ; après environ 15 minutes, votre braise est prête ;
2. (pour le fumage à froid d'aliments non cuits, commencez à cette étape), remplissez le petit tube fumoir FlaMagic de copeaux jusqu'à la moitié ou aux $\frac{3}{4}$, pas plus ;
3. Placez le tube allongé sur la grille du barbecue ;
4. Placez vos aliments à côté du petit fumoir ;
5. A l'aide de votre petit chalumeau de cuisine (celui que vous utilisez pour vos crèmes brûlées par exemple), allumez les copeaux en balayant plusieurs fois la surface du fumoir ;
6. Une fois qu'une jolie fumée commence à se propager, fermez le couvercle du barbecue.

Et c'est parti pour quelques heures de fumages !

LE SAC DE RECHARGE DE 750 G EN COPEAUX PREMIUM "GRAND CRU"



Prix : 14 €

POUR VARIER LES PLAISIRS...



LES COPEAUX DE BOIS D'AMANDIER, DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

100 % naturels et éco-responsables, les copeaux de bois d'amandier assurent une combustion longue, un fumage raffiné avec un parfum doux d'amande.

Ce bois original de fumage peut être utilisé dans un barbecue fumoir, un barbecue charbon de bois, et même un barbecue gaz si vous êtes équipé d'un tube-boîtier de fumage, comme le Petit Fumoir FlaMagic. Il donne à vos aliments l'arôme doux et le goût délicat typique de la fumée du bois d'amandier.

Ces copeaux de bois permettent de fumer toutes sortes d'aliments, allant du poisson à la viande, aux légumes, fromages, et même aux desserts du type « poires fumées ».

Prix : 8 € le sachet de 350 grammes (pour réaliser 2 à 3 fumages au barbecue).

LES PELLETS DE BOIS DE PÊCHER, DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

Naturels et éco-responsables, les pellets en bois compressé assurent une bonne combustion pour un fumage parfait. Le bois de pêcher amène de doux arômes et un goût subtil, légèrement sucré, de pêche gourmande.

Ce bois original de fumage peut être utilisé dans un barbecue fumoir, un barbecue charbon de bois et même un barbecue gaz si vous êtes équipé d'un tube-boîtier de fumage, comme le Petit Fumoir FlaMagic.

Ces pellets de pêcher permettent de fumer tous les aliments, et agrémenteront tout spécialement les volailles, gibiers, porcs, sangliers, accompagnés de leurs petits légumes.

Réalisés à partir de bois de pêcher compressé, sans aucun ajout de produit chimique, ces pellets de qualité supérieure sauront sublimer vos barbecues.

Prix : 10 € le sachet de 900 grammes (pour réaliser 5 à 8 fumages au barbecue).

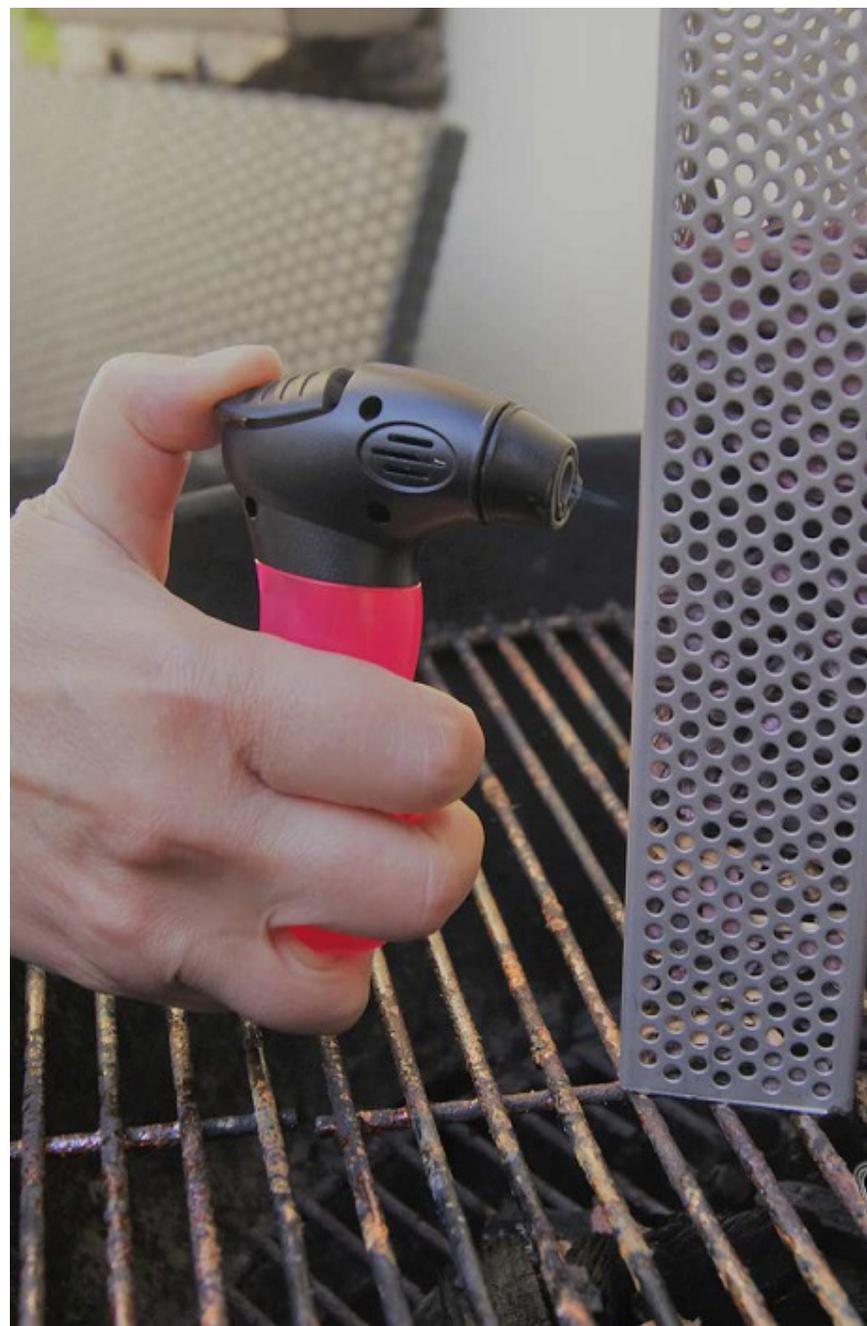


FUEGO COOK : LE PETIT CHALUMEAU SPÉCIAL CUISINE & BARBECUE

Pour allumer le Petit Fumoir, réussir de savoureuses recettes de cuisine et des crèmes brûlées à tomber, FlaMagic vous propose le petit chalumeau Fuego Cook.

Cet allumeur électronique est à la fois :

- **Pratique et facile à utiliser** : à turbo-flamme réglable, il permet de fumer, brûler et caraméliser rapidement et sans effort tous les plats ;
- **Sûr et fiable** : sa position on/off assure à la fois efficacité et sécurité enfant ;
- **Résistant au vent** : adapté à toute cuisine, en extérieur comme en intérieur, permet d'allumer aisément un tube de fumage aux copeaux de bois, sur la grille du barbecue ;
- **Maniable et léger** : de forme ergonomique et de petite taille (11 cm), se range et s'emmène partout où réaliser recettes de cuisine et de barbecue ;
- **Durable** : l'allumeur électronique Fuego Cook est rechargeable ;
- **Plusieurs couleurs aléatoires.**



A 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 et à l'ensemble de l'espace de vie (terrasse, 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, authentiques et responsables ».

C'est dans ce cadre qu'elle a créé FlaMagic et son allume-feu sûr et magique. Ensuite, portée par une forte demande, elle a développé une gamme complète de fumage facile et maison au barbecue, accessoires tous pratiques, éco-responsables et Made in France.



« Nous voulons simplifier la vie de tous et assurer le bien-être à la maison autour du feu de bois, qu'il s'agisse de se réchauffer ou de cuisiner. »

Geneviève Dumortier

Aujourd'hui, FlaMagic ambitionne de distribuer ses accessoires dans tous les magasins GMS et dans les boutiques spécialisées barbecue, cuisine & table, outdoor, nature, bio, feu, poêles & cheminée... Ses clients web et les grands Chefs les ont d'ailleurs déjà réclamés en boutique !



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/company/flamagic/?viewAsMember=true>

CONTACT PRESSE

Genevieve Dumortier

E-mail : contact@flamagic.eu

Tél. : 06 84 46 88 05