

10 ans

Les produits du mois

Traiteur Praticité et authenticité pour le Plaisir des mets

Les fines saveurs Festins se retrouvent désormais au rayon frais avec une nouvelle gamme de légumes cuisinés. Désormais, le légume ne se mange plus, il se déguste. L'instigateur gourmand : le chef Alain Choquet. Ce sont déjà onze années de complicité culinaire qui unissent Didier Chapuis à son chef cuisinier Alain Choquet. Originaire de Poitiers, ce révélateur de saveurs, qui a fait ses classes parmi les plus grands (chez Taillevent, Joël Robuchon à l'époque du Concorde Lafayette), concocte aujourd'hui de délicieuses et surprenantes



recettes gourmandes au service de Festins. Avec "Plaisir des mets", les repas seront dignes d'un grand chef et les enfants seront les premiers à le faire remarquer : Ratatouille aux herbes de Provence, Tajine aux légumes, Lentilles, Épinards à la crème, Flan de courgettes, Écrasé de pommes de terre et fondue de choux au lard... Il y en a pour tous les goûts !

Pratiques, les plats cuisinés "Plaisir des mets" sont présentés sous forme de deux barquettes individuelles. Faciles, ils ne nécessitent que deux à trois minutes pour être servis chauds.

Quiches gourmandes Pierre Schmidt

Au rayon coupe, cinq nouvelles recettes de quiches gourmandes ont fait leur apparition, pour varier les plaisirs et satisfaire toutes les envies. Savoureuses, ces quiches de Pierre Schmidt aux légumes, viandes ou poissons sont proposées sous garantie fraîcheur grâce à leur conditionnement sous gaz qui assure une protection et une conservation optimale. Poids net : 200 gr env. la tranche - Disponibles au rayon coupe. Recettes disponibles : Quiche au Thon, Tarte à l'Oignon, Quiche Provençale, Quiche Lorraine, Quiche aux Noix de Pétoncle (noix de pétoncles avec du saumon et des épinards).



Thon et anchois des Conserveries Ortiz

Depuis cinq générations, les Conserveries Ortiz, situées dans le Pays Basque, sélectionnent et conditionnent de façon traditionnelle les espèces les plus fameuses du Golf de Gascogne que sont l'anchois "Oro" et le thon blanc germon. Les conserves de filets et de ventrèches de thon sont réalisées avec des poissons pêchés à la ligne durant la période d'été afin de respecter l'intégrité et la maturité du thon. Le conditionnement manuel participe à ce même respect du poisson et assure au produit final une fermeté inégalée et un goût réellement unique.

Cinq références de la gamme s'adaptent à la vente à l'unité ou à la préparation de salades

ou sandwiches (pour les détaillants qui en proposent à la vente) sont à découvrir pour une saveur et une finesse particulières : thon Bonito del norte : 112g, 230g et 1,8kg, ventrèche de thon Bonito : 110g, filet d'anchois à l'huile d'olive : 530g.

À se procurer chez Le Delas



Credit photo : Le Delas

Saisonniers Le Must du jambon ibérique arrive en France

Avis aux aficionados avec Altus Ibérico de Sierra de Sevilla un jambon ibérique réservé aux amateurs de spécialités issues de porcs ibériques élevés dans la tradition car c'est dans le village de Pedroso, au cœur de la Sierra del Norte (déclarée Réserve Mondiale de la Biosphère par l'Unesco), à 60 km au nord de Séville que se situe la production des jambons Sierra de Sevilla. La marque Altus ibérico est aussi la garantie d'un séchage entièrement naturel qui nécessite un

temps d'affinage d'un minimum de 30 à 36 mois pour des jambons de 7,5 kg. Cette méthode de séchage évite l'obtention de parties trop sèches à l'intérieur de la patte, alors que l'extérieur est parfois cru, dans certains cas. La première des conséquences, c'est une viande persillée obtenue par l'exercice quotidien de la recherche de nourriture saine. La seconde c'est l'onctuosité de la chair qui s'est enrichie naturellement de substances végétales. La troisième, enfin, c'est l'obtention en bouche d'une texture suave et relevée avec

de délicates notes de noisettes. Disponible en jambon entier avec os ou en plaquette de 100 gr.

Expédition toute France sur www.la-guildive.com.



Boissons Vins aux notes du Sud

Avec un Sauvignon de la Baume 2006, issu d'une parcelle nommée "les mariés" de 6,08 hectares, ce vin à tout d'un grand et est un vrai bonheur pour la dégustation. Assurément plaisant, charmeur et vrai, il révèle un joli potentiel. Sa robe or vert qui dévoile une belle profondeur, est limpide et brillante. Le nez accrocheur et aromatique séduit par ses effluves de citron, de pamplemousse rose et de fruits tropicaux. Ce bouquet est sublimé par l'intense fraîcheur des notes de bourgeon de cassis. La persistance en bouche est surprenante, ce vin subjugué par l'intensité de ses saveurs, du citron vert au fruit de la passion et par l'impression de douce fraîcheur laisse sur le palais. Dans la même gamme, le Merlot 2005 "Grand Châtaignier" de la Baume, est un rouge passion. Issu de deux parcelles de 6,12 hectares situées sur des collines protégées, il est nourri naturellement grâce à un ensoleillement maximal. Élevé dans un environnement "difficile", il affiche des arômes concentrés et des tanins bien mûrs. À l'œil la robe est rouge pourpre et le nez se développe sur d'intenses notes de cerises mûres et de framboise fraîche. Des notes épicées et de fruits compotés ajoutent de la complexité à ce vin qui se révèle d'une agréable fraîcheur au palais. Ces deux vins sont réservés aux spécialistes à un rapport qualité/prix intéressant.

