

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Le Haricot Tarbais frais, fleuron des légumes de septembre



[Rungis, le 4 septembre 2006] Le Haricot Tarbais Label Rouge, considéré comme un des fleurons de la gastronomie française, est au summum de sa tendresse et de sa saveur durant le mois de septembre, lorsqu'il est utilisé frais. Sa récolte démarrant à partir du 10 septembre, le Haricot Tarbais Frais est disponible à la vente chez Le Delas dès le 14 septembre, et ce jusqu'à début octobre. Il est ensuite conditionné et vendu sec pendant le reste de l'année.

Pendant ce petit mois, il est vendu dans sa gousse, s'écosse et s'utilise immédiatement, sans trempage. Une fois écoscé, il se prête à une cuisson simple et rapide, et se conserve facilement en congélation. Il se cuisine en cassoulet, en garbure, en crème ou en salade, pour un résultat d'une finesse exquise. Pour des grands chefs tels que Jean-Charles, second d'Alain Ducournier au Trou Gascon, Cédric Bechade, Chef à La Cour Jardin, le restaurant d'Alain Ducasse au Plaza Athénée, ou la savoureuse cuisine de marché au Bistrot de Christian Echebest, le haricot tarbais est un « must » incontournable de la rentrée.

Féculent voué à disparaître au début des années 1980 sous la pression de la mécanisation et de l'intensification de l'agriculture, le Haricot Tarbais a été sauvé par une poignée

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

d'agriculteurs des Hautes-Pyrénées. On le cultive toujours traditionnellement : plante grimpante sur tuteurs maïs ou filet, avec un labourage mécanique du sol, sa récolte s'effectue manuellement à maturité en plusieurs passages, avec un triage manuel des gousses selon leur calibre. Au-delà de ces techniques d'agriculture douce, c'est surtout grâce au Terroir de Bigorre, qui par son climat et sa géologie, qu'il prend toutes ses qualités gustatives uniques. Sa finesse de peau incomparable, associée à sa chair fondante et onctueuse, lui ont permis d'obtenir en 1997 le classement Label Rouge et l'IGP (Indication Géographique Protégée).

Production équitable pour laquelle le producteur est rémunéré à son juste prix, sans intermédiaires, il est vendu par la Société Coopérative Agricole du Haricot Tarbais, à Tarbes (65). Découvreur et distributeur des produits gastronomiques rares, il était naturel que Le Delas soit le dépositaire exclusif du Haricot Tarbais pour Paris et l'Île de France.

Le Haricot Tarbais Frais est disponible chez Le Delas en sac de 5kg au prix de 3,76€ le kg. Un prix en baisse de 50cts par rapport à la saison dernière, pour inciter les restaurateurs à découvrir ce produit d'exception.

Avec plus de 8 000 références réunies sous un seul toit, Le Delas est un grossiste unique en France et dans le monde, une fantastique vitrine alimentaire offrant une diversité de produits gastronomiques et de gammes inégalée. Fournisseur des meilleurs professionnels des métiers de bouche et des plus grands chefs, la Maison Le Delas double actuellement la surface de son magasin et élargit sa gamme de produits, pour mieux répondre aux exigences de ses clients et aux évolutions des métiers de la restauration.

Contact Presse

MOCCA RELATIONS PRESSE

Antoine Colombin

7 cité d'Angoulême, 75011 Paris • Tél : 01 53 19 88 64 • Fax : 01 53 19 88 65

Email : mocca@mocca.fr