

Sur la route des saveurs avec «reflets de France»

Petit tour de l'Hexagone pour goûter aux produits «reflets de France», choucroute, livarot ... honneur à nos régions et à leurs recettes réalisées avec des ingrédients du pays, selon le savoir-faire traditionnel de producteurs locaux.

Camembert de Normandie

Ce camembert AOC au lait cru ne retient que le lait de qualité optimale, assurant aussi une totale traçabilité. Le moulage se fait manuellement et les fromages sont retournés un par un. L'affinage dure une douzaine de jours. Moelleux assuré!



Livarot au lait cru

Fabriqué selon les méthodes traditionnelles, le Livarot, AOC depuis 1972, est reconnaissable aux cinq bandes de laîche (roseaux) qui l'entourent. Le plus corsé des fromages normands, fait à la main, repose cinq à sept semaines dans des hâloirs où il acquiert sa couleur orangée si typique.



Galettes de sarrasin de Bretagne

Farine de blé noir, eau de source et sel de Guérande: uniquement des matières premières pour ces galettes locales. Et face au nouvel engouement qu'elles suscitent, la culture du blé noir est relancée dans les départements bretons. À vos garnitures: jambon, œuf, fromage ...



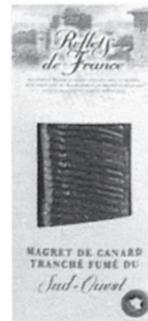
Cidre de Cornouaille

AOC Cornouaille depuis 1996, le cidre fermier est fabriqué avec des pommes locales ramassées à la main. Une fois lavées et broyées, leur pulpe décante dans une cuve à l'abri de l'air où les arômes se libèrent. Pressée ensuite, elle produit un pur jus, sans ajout. Quant à la fermentation, elle donne une effervescence, naturelle bien sûr.



Magret de canard du Sud-Ouest

Frais, fumés ou séchés, les magrets sont issus exclusivement de mâles mulards élevés pendant quatre-vingt un jours, en plein air, dans l'herbe et nourris de céréales (mais exclusivement). Les magrets sont ensuite découpés et transformés dans le Sud-Ouest pour mieux transmettre la mémoire d'un pays gourmand.



Grillons de canard du Sud-Ouest

Symbole de la gastronomie du Sud-Ouest, rien ne se perd dans le canard. En effet, les petits morceaux de viande et les résidus de graisse restés au fond du chaudron après la cuisson des confits mijotent pendant des heures, puis sont égouttés, pressés et mis en terrine. On les sert en entrée: succulent!



Chaource de Bourgogne

Pour respecter la tradition, le caillage du lait de vache s'obtient au bout de quinze heures. Une patience qui confère au chaource AOC sa douce saveur de noisette relevée d'une petite pointe aigrelette. Quant au caillé, très fragile, il doit être manipulé avec soin pour éviter de le briser au moulage. Rondeur toute!



Jambon sec de Savoie

Forme arrondie, os du quasi scié, parage dessus et dessous, tel doit être le jambon sec de Savoie pour respecter sa forme et un rapport maigre-gras équilibré. Chaque pièce doit aussi être frottée à la main avec divers sels. Enfin, pour obtenir son petit goût de noisette, étuvage, séchage et affinage s'effectuent pendant sept mois dans des séchoirs en chêne. Un must.



Diots de Savoie

Ces petites saucisses de cochon hachées grossont rituellement confectionnées dans les fermes des montagnes savoyardes. Une démarche de traçabilité assure aussi la qualité et la provenance des animaux. Grâce à l'essor des stations de ski, ce produit local a trouvé son second souffle.



Choucroute d'Alsace

Les produits utilisés pour la confection de cette star de la gastronomie locale sont exclusivement d'origine française. Le fumage des salaisons se fait dans le pur respect des traditions: à froid et à la sciure des sapins des Vosges. Un savoir-faire séculaire qui nous donne une irrésistible envie de choucroute.



Jambon de Bayonne

Le véritable jambon de Bayonne porte la croix basque gravée sur sa couenne. Il arrive frais (jamais congelé), et on contrôle sa couleur et son épaisseur de gras. Puis, il est frotté au sel de Salies-de-Bearn et séché sept mois pendant lesquels il est recouvert d'une couche de graisse, la panne. Il est ensuite affiné cinq mois et panné une nouvelle fois. Tout un art.



Nougat tendre de Montélimar

Pour bénéficier de l'appellation nougat de Montélimar, le produit doit contenir au moins 30 % d'amandes de Provence. Cette gourmandise provençale a fait la renommée de cette ville de la Drôme, et est proposée parmi les treize desserts traditionnellement servis à Noël.

