



Lautrec, le 7 février 2007

Communiqué de presse

40 recettes pour voir la vie en rose...

...avec l'ail rose de Lautrec !

Les grands chefs gardent jalousement leurs petits secrets pour révéler toutes les saveurs de leurs plats, et ajouter à leur caractère. Les chefs des « Cuisineries Gourmandes du Tarn » et les restaurateurs lautrécois se sont décidés à dévoiler en exclusivité le « joyau » qui sublime leurs inventions culinaires : l'ail rose de Lautrec. Le Syndicat de défense de l'ail rose de Lautrec Label Rouge, en association avec ces restaurateurs, sort son tout premier livret de recettes, savoureuses et inédites... 40 recettes pour 40 occasions de déguster un produit unique.

Des recettes originales pour un ingrédient d'exception



L'association des Cuisineries Gourmandes du Tarn rassemble des chefs de cuisine du département, fervents défenseurs et inventeurs de la gastronomie du Sud Ouest. Passionnés par leur métier et leur terroir, ils s'engagent dans une démarche qualité qui valorise les produits frais de leur région. Tout naturellement, l'ail rose de Lautrec s'est imposé à eux comme l'ingrédient d'exception pour exalter la saveur de leurs créations. A la demande du Syndicat de l'ail rose de Lautrec, les restaurateurs lautrécois et les chefs des Cuisineries Gourmandes du Tarn font aujourd'hui partager leur précieux secret dans ce recueil de recettes créées autour du joyau rose du Tarn, dont le fief a pour nom Lautrec, charmante petite cité médiévale.

Les 40 recettes réunies du livret sont ainsi composées par ces amoureux de l'ail rose de Lautrec qui expérimentent jour après jour de nouvelles créations dans leurs restaurants. Incorporé dans des préparations faciles ou sophistiquées, traditionnelles ou surprenantes, salées ou même sucrées, le délicieux condiment se marie aussi bien avec le poisson, la viande ou les légumes, et invite à la gourmandise...

Où trouver l'ail rose de Lautrec?

La gousse rose est en vente dans les enseignes de la grande distribution (Leclerc gamme « Nos régions ont du Talent », petits magasins du groupe Carrefour, Casino, Cora, Auchan...), ainsi que chez tous les bons primeurs et dans les épicerie fines (Hédiart, Fauchon,...). Elle est également disponible en vente directe sur divers marchés et foires, ou par correspondance*. Le Livret sera quant à lui disponible en VPC sur internet au prix de 8 euros TTC + frais de port, site www.ailrosedelautrec.com, à partir du 12 février 2007.

Un ail unique



L'ail rose de Lautrec est le seul ail à bénéficier du Label Rouge (depuis 40 ans), qui lui confère la garantie de son niveau de qualité supérieure, résultant d'exigences contrôlées à tous les stades de production, d'élaboration et de commercialisation du produit. Pour protéger son nom et garantir son authenticité auprès de ses clients, l'Ail Rose de Lautrec bénéficie également depuis 10 ans d'une I.G.P. (Indication Géographique Protégée) qui atteste de sa production dans la zone géographique précise de Lautrec.

Plus doux que les autres aulx, L'ail rose de Lautrec s'affirme plus parfumé et s'utilise en petites quantités. En plus de sa saveur incomparable, il possède une exceptionnelle faculté de conservation, bien au-delà de la moyenne des autres aulx, puisqu'il peut se garder d'une récolte à l'autre, jusqu'à 1 an après sa sortie à la fin du mois de juillet. Son rose marbré de blanc, sa finesse, la fraîcheur de sa saveur, sa conservation dans le couloir entre la cuisine et la chambre, tout près du jambon... tout cela le rend incomparable.

Les pépites gustatives...

Choisies pour égayer vos tables estivales, voici 2 recettes extraites du livret. La première simple et rapide pour tous les jours, la seconde plus élaborée pour épater vos convives.



Sauté de porc estival à l'Ail Rose de Lautrec

Par Thierry Bardou de l'auberge Le Garde-Pile à Lautrec.

Les dés de viandes et poivrons émincés, simplement dorés à la poêle, prennent toute leur saveur des gousses d'ail rose de Lautrec. A servir chaud, accompagné d'un Gaillac rouge vieilli en fût de chêne, sur une jolie table ensoleillée.

Flan à l'ail rose de Lautrec sur émulsion de persil par Antoine et Sandrine Caramelli, Le Lautrec à Albi

Une entrée fondante qui utilise tout le meilleur des condiments et des herbes aromatiques, muscade, persil et ail rose de Lautrec bien entendu ! A servir frais accompagné d'un mesclun aux pignons grillés, et d'un Gaillac blanc sec.



Recettes et photos, dossier de presse de l'ail rose de Lautrec et visuels produit, disponibles sur simple demande

« 40 recettes à l'ail rose de Lautrec » en VPC sur le www.ailrosedelautrec.com et sur le salon de l'agriculture du 3 au 11 Mars 2007, Hall 7.1 – Allée E – Stand 32 – Régions de France
Prix : 8 euros TTC (+ frais de port)

* VPC : - Alinéa Lautrec : 05 63 70 81 81
- www.vezinat.com
- M. Tournié : 05 63 75 90 61
- M. Bardou : 05 63 75 90 91

Contact Presse : Agence Com.lesfilles
Mi-Yung Martin
tel : 05 61 62 07 78 - fax : 05 61 62 45 23
email : mi-yung@comlesfilles.fr
Site web : www.comlesfilles.fr