



Toulouse, le 18 avril 2011

## Un moment de partage autour d'un produit d'exception, l'Ail Rose de Lautrec

*La qualité, le goût et l'authenticité révélés*

L'Ail Rose de Lautrec, l'un des fleurons de la gastronomie française s'invite à Paris en octobre prochain dans la prestigieuse Ecole de Cuisine Alain DUCASSE. Les papilles se délecteront de ce met d'exception au cours d'un déjeuner en présence des plus grands chefs et restaurateurs de l'hexagone.

### Le joyau du pays tarnais

Symbole d'un savoir-faire ancestral, de traditions et de l'expression d'un terroir, l'Ail Rose se cultive depuis le Moyen Age sur les terres de Lautrec. **Seul ail à bénéficier du Label Rouge**, gage de qualité depuis près de 45 ans et de l'Indication Géographique Protégée depuis 15 ans, l'Ail Rose de Lautrec fait partie de ces produits rares et précieux que compte la gastronomie française.



De ses qualités gustatives incomparables en passant par sa belle couleur rose reconnaissable entre toutes, l'Ail Rose de Lautrec est le résultat d'un travail rigoureux, opéré tout au long de l'année par des producteurs soucieux de transmettre leur savoir-faire de génération en génération.

**Sucré et subtil**, son arôme est un régal pour les papilles et s'accorde harmonieusement avec tous les plats. Réputé pour sa forme régulière et sa douceur, l'Ail Rose de Lautrec se distingue par sa finesse et a su séduire les plus fins palais.

### Une rencontre

En octobre prochain, c'est au cours d'un déjeuner que les chefs cuisiniers de l'**Ecole Alain DUCASSE** révéleront les délicieuses subtilités de ce produit de la terre de Lautrec. Autour d'ateliers culinaires, les chefs feront découvrir ou redécouvrir ses inimitables saveurs. **Un éventail de recettes** originales, confectionnées sur place et dont certaines sont issues du livret « 40 recettes à l'Ail Rose de Lautrec », viendra sublimer les qualités gustatives du bijou tarnais. Huitres au beurre d'Ail Rose, foie gras, soufflés, pavés de chocolat ou sorbets, ses notes sucrées seront déclinées à l'infini par les chefs cuisiniers.

Venus tout spécialement du Tarn pour cette occasion inédite, les producteurs parleront de leur joyau rose et de tout le savoir-faire qui l'entoure. Amoureux et fiers de leur produit c'est avec passion qu'ils auront le plaisir d'échanger sur l'Ail Rose de Lautrec, son histoire, son goût unique et ses secrets de production.

**Un lieu et des invités prestigieux, le goût et l'authenticité d'un produit d'exception du patrimoine culinaire français, tous les ingrédients seront réunis pour un déjeuner étoilé. Un pur moment de partage bercé par la couleur délicate du plus beau joyau tarnais.**

### A propos de l'Ail Rose de Lautrec

Créé en 1959, le Syndicat de Défense du Label Rouge et de l'IGP Ail Rose de Lautrec a toujours promu l'excellence et la qualité. En 1966, l'obtention du Label Rouge vient marquer la reconnaissance officielle de la qualité supérieure de l'Ail Rose de Lautrec. Il est aujourd'hui encore le seul ail à bénéficier du Label Rouge. En 1996, l'Ail Rose de Lautrec obtient une protection européenne avec l'Indication Géographique Protégée (IGP).

Retrouvez toutes les informations sur l'Ail Rose de Lautrec sur le site Internet : [www.ailrosedelautrec.com](http://www.ailrosedelautrec.com)



### CONTACT PRESSE

Magnétic Consultant • 05.34.41.12.45 • Anne DHARES • [public@magnetic-consultant.com](mailto:public@magnetic-consultant.com)  
Camille LAURENT • [rp@magnetic-consultant.com](mailto:rp@magnetic-consultant.com)

Plus d'informations et visuels sur simple demande.