

CRÉATION DE 3 NOUVELLES MOUTARDES



A PLUSIEURS REPRISES, LA POSSIBILITÉ DE METTRE EN COMMUN LE SAVOIR-FAIRE BERNARD LOISEAU AVEC CELUI DE LA MOUTARDERIE FALLOT AVAIT ÉTÉ DÉJÀ ÉVOQUÉE AVEC MARC DÉSARMÉNIEN, GÉRANT DE LA MOUTARDERIE.

LES MOIS ONT PASSÉ, ET NOUS AVONS DÉCIDÉ DE CRÉER UNE VRAIE SYNERGIE ENTRE NOS DEUX MAISONS.

EN EFFET, LA MOUTARDE FALLOT EST UN PRODUIT EMBLÉMATIQUE ET AUTHENTIQUE DE NOTRE RÉGION, ET NOUS AVONS L'HABITUDE DE L'UTILISER DANS NOS RESTAURANTS.

L'IDÉE QUE NOUS AVONS RETENUE EST CELLE DE CRÉER DES MOUTARDES ORIGINALES.

MAIS TOUJOURS DES MOUTARDES ! PAS DES SAUCES OU AUTRES DÉRIVÉS DE LA MOUTARDE...

L'ÉQUIPE FALLOT A ALORS TRAVAILLÉ AVEC NOS SPÉCIALISTES DU GOÛT, LE CHEF DE CUISINE PATRICK BERTRON ET SES SECONDS, LE CHEF PÂTISSIER BENOIT CHARVET ET NOTRE CHEF SOMMELIER ÉRIC GOETTELMANN. DANS UN PREMIER TEMPS, ILS ONT RECHERCHÉ LES PRODUITS QUI PERMETTRAIENT D'OBTENIR DES MARIAGES HARMONIEUX POUR DES UTILISATIONS VARIÉES : REHAUSSER DES PRÉPARATIONS DÉGUSTÉES À L'APÉRITIF (AMUSE-BOUCHE), METTRE EN VALEUR DES SAUCES OU DES FARCES, PAR EXEMPLE, AUSSI BIEN POUR LES POISSONS, QUE POUR LES VIANDES, SANS OUBLIER LES GIBIERS. LES POSSIBILITÉS SONT NOMBREUSES.

ILS ONT ÉGALEMENT IMAGINÉ DES ASSOCIATIONS FORT INTÉRESSANTES AVEC DES FROMAGES, ET MÊME AVEC DES DESSERTS (GLACES, MACARONS...).

AINSI SONT NÉES PROGRESSIVEMENT DE NOUVELLES MOUTARDES DONT NOUS VOUS PRÉSENTONS AUJOURD'HUI LES 3 PREMIÈRES VARIÉTÉS :

- MOUTARDE AU CHUTNEY DE POMME & MACIS
- MOUTARDE AUX FEUILLES DE CORIANDRE & À L'ORANGE CONFITE
- MOUTARDE AUX CÈPES & AU THÉ FUMÉ

CETTE GAMME ÉVOLUERA AU FIL DES SAISONS.

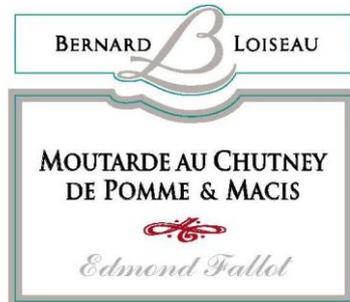
JE VOUS SOUHAITE UNE DÉLICIEUSE DÉGUSTATION !

DOMINIQUE LOISEAU

BERNARD LOISEAU & EDMOND FALLOT

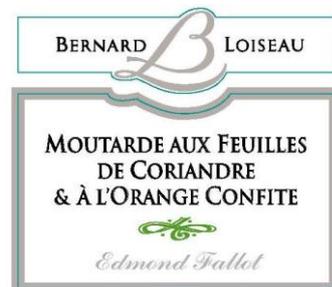
LA MOUTARDERIE FALLOT A COLLABORÉ AVEC UN GRAND NOM DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE PATRICK BERTRON, LE CHEF DU RELAIS BERNARD LOISEAU, POUR CRÉER DES MOUTARDES GOURMANDES AUX SAVEURS INÉDITES ET AUX GOÛTS EXOTIQUES.

CES MOUTARDES SONT FABRIQUÉES À L'ANCIENNE À LA MEULE DE PIERRE. ELLES RESTENT LE CONDIMENT INDISPENSABLE POUR SUBLIMER LES PLATS.



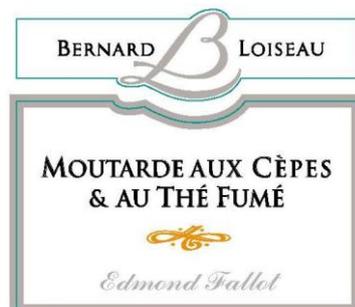
LE MACIS EST LA FINE COUCHE ENTOURANT LA NOIX DE MUSCADE. SON GOÛT EST PROCHE DE LA NOIX DE MUSCADE MAIS IL EST PLUS SUBTIL, SANS PIQUER, ET IL APORTE UNE CERTAINE LONGUEUR EN BOUCHE.

LA POMME QUANT À ELLE, DONNE UNE TOUCHE DE DOUCEUR POUR RELEVER AGRÉABLEMENT UN FOIE GRAS DE CANARD CHAUD, UNE VINAIGRETTE, UN RÔTI DE PORC, VOIRE UN BOUDIN NOIR.



SA NOTE EST ACIDULÉE ET SUBTILE. LA FRAÎCHEUR DE LA CORIANDRE S'ÉQUILIBRE PARFAITEMENT AVEC L'AMERTUME ET LA RONDEUR DE L'ORANGE CONFITE.

CETTE MOUTARDE EST IDÉALE POUR UN MAGRET DE CANARD, UNE CÔTE DE VEAU, OU POUR PARFUMER UNE VINAIGRETTE EN ACCOMPAGNEMENT DE LANGOUSTINES, DE HOMARD OU MÊME D'ASPERGES.



LE FUMÉ DU THÉ ASSOCIÉ À LA SAVEUR DE SOUS-BOIS DU CÈPE INTENSIFIE LE CÔTÉ AUTOMNAL DE CETTE MOUTARDE, QUI SERA PARFAITE AVEC UNE PIÈCE DE BŒUF, UN GIBIER (MARCASSIN OU CHEVREUIL PAR EXEMPLE), UNE VOLAILLE (PINTADE, ...), OU DU POISSON FUMÉ. ON PEUT AUSSI L'INCORPORER DANS UNE MAYONNAISE POUR LA RENDRE INÉDITE.