



TRANSGOURMET

OMNIVORE

Playlist Transgourmet Omnivore

+ de 80
produits
d'exception

Sélection au
1^{er} janvier
2018



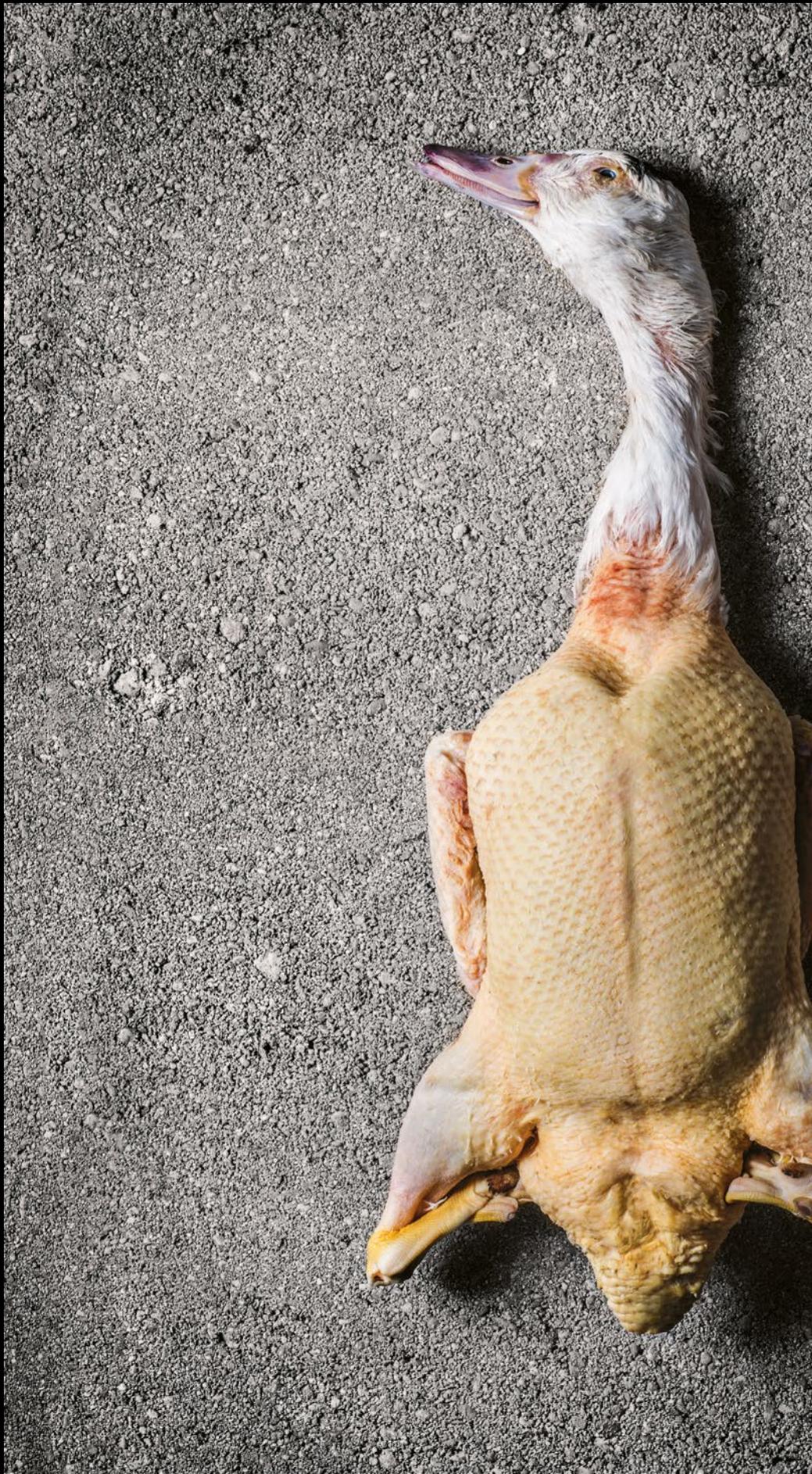
1



2



3





①

Faisan

Pièce de 1,25 kg env.

Code **230755**

Zone de production :

Pays de la Loire

Saison : du 17 septembre
au 15 décembre

Un faisan d'élevage des Pays de la Loire est un gibier rare et singulier. Celui-ci grandit à l'air libre sous volière, où il est nourri de céréales entières (principalement de maïs et de blé). Sa durée minimum d'élevage est de 22 semaines, âge où l'animal a pris toutes ses couleurs et toutes ses plumes. À ce degré de maturité, le faisan possède toute la structure musculaire pour s'envoler correctement, sa chair est donc assez ferme. Un produit de belle qualité que Transgourmet apprécie également pour une présentation traditionnelle de l'oiseau : les pattes pliées et la tête non plumée. Rôti, farci, sauté, en daube ou en terrine, le faisan se déguste à toutes les sauces.

②

Caille de Challans Label Rouge

Transgourmet Origine

Pièce de 220 / 240 g

Code **301214**

Zone de production : Vendée

Au gré des vents marins vendéens, les cailles de Challans sont devenues une spécialité du terroir grâce à la volonté d'une poignée d'éleveurs de la région. Les cailles Transgourmet Origine sont élevées pendant 42 jours (durée deux fois supérieure aux productions standard ou industrielles). À cet âge, l'oiseau possède un grain de viande de qualité, et une belle épaisseur de viande sur l'os. Son élevage en plein air, au goût d'une alimentation exclusivement végétale, promet une chair fine rappelant légèrement le goût typé du gibier. La caille de Challans Transgourmet Origine est un produit d'exception, Label Rouge depuis 1969.

③

Caneton de l'huppe

Pièce de 900 g env.

Code **230754**

Zone de production : Bresse

Saison : du 17 septembre
au 15 décembre

Vêtu de son costume marron-gris et d'un col vert, le caneton de l'huppe grandit en toute liberté dans les vastes prairies bressanes, pendant 18 à 22 semaines. Les canetons de l'huppe sont dorlotés par leurs éleveurs. Les terres de Bresse, propices à l'élevage avicole, leur offrent un véritable festin : insectes, céréales, mollusques... Le caneton s'étoffe d'une graisse naturelle, qui rend sa chair plus moelleuse, plus tendre et savoureuse que ses cousins gibiers. Sa chair, viandarde à reflets pourpres, est charnue et révèle finesse et souplesse au toucher et en bouche. Produit saisonnier, car les producteurs respectent la période de chasse du gibier, qui s'étend de mi-septembre à mi-décembre. Il est idéalement servi en deux façons, cuisse confite et le reste rôti.

④

Canette de la Dombes

Pièce de 1,7 kg env.

Zone de production : Ain
Auvergne-Rhône-Alpes

Aux portes de Lyon, la région de la Dombes est connue et reconnue pour la préservation de ses paysages naturels, où se côtoient volailles et poissons d'eau douce. La canette de la Dombes est élevée pendant 65 à 77 jours et bénéficie d'une alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique, garantissant une chair nacrée, marbrée, un gras blond doré et une texture souple et fine. À la dégustation, des saveurs de fruits secs parfument délicatement le palais.

④



5



6



7

5

Culotte d'agneau de lait des Pyrénées Label Rouge

Transgourmet Origine
Pièce sous vide de 2 kg
Code 301216

Autres pièces disponibles :
collier (301215), demi carré (301217), épaule (301218),
poitrine (301219), selle
entière (301220), kit avec
épaule, culotte, selle, collier,
poitrine et demi carré (301221)
Zone de production :
Pyrénées-Atlantiques

Sa chair blanche, maigre
et tendre est un régal. Son goût
suave d'une extrême finesse
est beaucoup moins prononcé
que celui des agneaux plus âgés.
Près de Saint-Jean-Pied-de-
Port, Iban Falxa élève des brebis
laitières qui donnent à leur tour
des agneaux de lait. En estive,
les brebis profitent des bienfaits
des cols brumeux et des vallées
verdoyantes, puis le moment est
venu de descendre pour agneler.
Commence alors l'agnelage,
jusqu'aux 45 jours des petits.
Ceux-ci sont nourris exclusive-
ment au lait de leur mère, au pis.
Aucun antibiotique ni aucune
substance à effet hormonal
n'est administré. Grillé, rôti
ou braisé, l'agneau de lait des
Pyrénées, de la gamme
Transgourmet Origine, peut
être cuisiné à la française,
à la méditerranéenne ou à
l'orientale.

6

Carré de veau de l'Aveyron et du Ségala Label Rouge

Beauvallet Restauration
Pièce de 7 kg env.
Code 234654

Zone de production :
Aveyron - Sud-Ouest

Ce carré de veau 8 côtes
de l'Aveyron et du Ségala est issu
d'un terroir exceptionnel
du nord de la région Midi-
Pyrénées. Une production
consacrée par le Label Rouge
pour sa qualité gustative
supérieure et par l'Identifica-
tion Géographique Protégée
pour le respect du savoir-faire
sur ses terres d'origines.
Le veau est élevé sous la mère
jusqu'à son départ de la ferme,
vers ses 8 mois, et peut recevoir
un complément de céréales
et de protéines végétale (blé,
orge...). C'est cette alimentation
qui lui donne sa chair rosée,
d'une tendreté et à la saveur
reconnues

7

Cœur de canard

Grenier des gastronomes
Paquet de 500 g
Code 244455
Zone de production : Sud-Ouest

Son cœur fait battre celui des
amateurs d'abats et aussi celui
de ceux qui n'aiment générale-
ment pas cela. Au Grenier des
Gastronomes, le cœur provient
de canard gras dit « mulard »,
star des palmipèdes pour-
voyeurs de foie gras. Sa chair en
est plus onctueuse, goûteuse et
moelleuse, son cœur également.
Les canards sont généralement
originaires du Sud-Ouest,
terre propice à cet élevage,
et grandissent en plein air avec
une alimentation riche
en céréales. Il peut être mariné,
grillé, confit, pané, ou farci
au foie gras, nous l'avons goûté
saisi à la poêle, rosé à cœur
comme il se doit et s'accom-
pagne volontiers de pickles ou
d'une tombée d'épinards.

8

Saint-Pierre petit bateau

Zeus faber

Pièce de 800/1000 g

Code 235848

Zone de pêche: Océan

Atlantique Nord-Est

La Pêcherie Celtique située à Concarneau, s'approvisionne auprès de pêcheurs de la ville, mais aussi d'Audierne, de Saint-Guénolé ou de Roscoff. Ces pêcheurs privilégient la pêche de «petit bateau», c'est-à-dire à bord de petits chalutiers pendant un ou deux jours maximum. Au filet ou au chalut, le Saint-Pierre se pêche près des côtes presque toute l'année. La meilleure période reste celle d'avril à juillet, car les poissons sont plus nombreux. Transgourmet le choisit entier pour le vendre en l'état ou le découper à la demande. Avec sa tête presque aussi grande que son corps, une mâchoire proéminente et des nageoires garnies d'épines, le Saint-Pierre n'est pas vraiment séduisant au premier regard. Mais en bouche, une savoureuse surprise : la chair est ferme, délicate et raffinée.

9

La bouille de roche

Trachinus spp

Caisse de 6 kg

Code 204787

Zone de pêche:

Océan Atlantique Nord-Est

C'est sur les fonds sablonneux au large de Port-La Nouvelle que Marc Cabrol sélectionne ses poissons. Nobles comme le délicat Saint-Pierre, l'effrayante baudroie, le bruyant grondin ou le bœuf, qui est en réalité une rascasse blanche... Mais aussi les squilles ou crevettes-mantes aux pattes ravisseuses, ultra-concentrées en goût, à leur apogée en janvier quand elles sont coraillées. Les petites embarcations côtières, chaluts et petits métiers, indispensables pour poser des filets dans des fonds moins profonds, partent à deux heures du matin à leur recherche. Un soin tout particulier est apporté au stockage, pour que l'air altère au minimum ces trésors des fonds sablonneux de Méditerranée.

10

Anguille fumée

Anguilla anguilla

Pièce de 400 / 600 g

Code 242242

Zone de pêche: Méditerranée,

Pays de la Loire

Aguirrebarrena, société familiale spécialisée dans les poissons sauvages d'origine française, propose à Transgourmet une anguille fumée de qualité. Originnaire de Méditerranée, des étangs de Thau ou de la Loire, l'anguille doit peser plus de 400 grammes avant d'être vidée, passée dans la saumure, séchée pendant une nuit puis fumée. Pendant trois à quatre heures, le poisson entier va s'imprégner de la fumée de sciure de hêtre à une température de 77 degrés, puis sera mûri au frais pendant trois jours. Il en ressortira un poisson cuit et fumé. La fumée pénètre bien la chair grasse du poisson, dévoilant un goût tout à fait singulier, et une texture assez ronde en bouche.

11

Œufs de truite

Pot de 500 g

Code 230756

Zone de pêche: Bretagne

Ces truites sont sélectionnées pour leurs œufs et proviennent de la région. Dans le massif armoricain, les rivières courent, chantent, bouillonnent, culbutent. Ces poissons d'eau vive vont pondre en jours décroissants (après le solstice d'été). Les œufs, arrivés à maturité, sont récupérés par les pêcheurs en octobre-novembre, au moment où les pigments de la chair et du gras musculaire migrent vers la grappe ovarienne. À la main, le pêcheur va détacher les précieuses billes par une légère pression sur l'abdomen du poisson, rompant ainsi la grappe ovarienne, puis la truite est remise à l'eau. Les œufs sont conservés dans un mélange d'anchois et de citron. Les petites billes fermes sous la dent révèlent tout leur moelleux à la croque.





8



9



10



11

12

Feuilles de lasagne

Paquet de 500 g

Code 244231

Zone de production :

Montemiletto,
région Campanie, Italie

Les feuilles de lasagne sont fabriquées à Montemiletto au nord-est de Naples. Petite entreprise artisanale, la pasteria a pour devise « bien manger pour soi, les autres et la planète ». Elle met un point d'honneur à sélectionner des matières premières de qualité, issues de petites cultures biologiques. Les feuilles de lasagne sont confectionnées à partir de blé dur, de farine, d'œufs et d'eau. De couleur jaune coquille d'œuf, les feuilles sont disponibles dans des boîtes de 500 grammes maximum, pour éviter que les feuilles ne se déforment ou cassent.

13

Pois chiche

Louka

Paquet de 1 kg

Code 207494

Zone de production :

Hauts-Alpes

Le pois chiche, mieux vaut l'avoir dans l'assiette que dans la tête. Mais attention, pas n'importe lequel. Celui que proposent Bernadette et Alexandre au sein de leur petite société de sourcing, de préservation des semences et des savoir faire paysans, Louka « pour tous ceux qui sèment... » Ce pois chiche est produit par Gérard, un agriculteur de moyenne montagne. Cultivé en agriculture biologique et de terroir, il est issu de semence paysanne et pousse en altitude. Et là est toute la différence. Le climat montagnard, aux contrastes très marqués, oblige la légumineuse à puiser sa force au plus profond du sol, sans l'aide de l'homme, ce qui lui apporte une concentration de saveurs, de vitamines et de minéraux incomparable. Contrairement au pois chiche ordinaire, celui de Gérard a une peau très fine, n'est pas du tout farineux et ne révèle que très peu d'amertume en bouche.

14

Lumaconi

Paquet de 500 g

Code 207485

Zone de production :

Montemiletto,
région de Campanie, Italie

Les Lumaconi rappellent la coquille des petits gastéropodes. Comme les feuilles de lasagne, elles sont fabriquées à Montemiletto, petite ville de la région napolitaine. Ces grosses pâtes coudées et striées sont réalisées avec de la semoule de blé dur, de la farine et de l'eau. Après le mélange de ces ingrédients, les pâtes sont tréfilées pour être découpées en forme de coquille. Elles sont ensuite séchées dans une chambre spéciale à une température de 50 °C pendant 24 à 48 heures. Les lumaconi se cuisinent plutôt al dente, chaudes (nature ou farcies de viande ou de fromage) ou froides (en salade). Elles sont fabriquées de manière artisanale et en petites séries, à partir de matières premières sélectionnées dans des fermes biologiques de la région des Apennins.

15

Rocamadour

AOP 22 % M.G.

Sélection Marie Quatrehomme pour Transgourmet
Pièce de 35 g

Code 221194

Zone de production : Vallée de la Dordogne - Sud-Ouest

C'est la douceur et la tendresse incarnées, le Rocamadour AOP. Crémeux, aux saveurs subtiles de noisette, ce fromage au lait cru, résultat d'un savoir-faire traditionnel et artisanal, doté d'une AOC depuis 1996, présente une fine peau veloutée et renferme un corps onctueux et fondant. À l'affinage, les fromages sont disposés sur des grilles après avoir été moulés et sont retournés quotidiennement. Le secret de sa texture et de ses arômes singuliers ? Le Rocamadour sélectionné par Marie Quatrehomme, première femme Meilleur ouvrier de France fromager, est affiné en haloir 3 à 4 jours de plus que le Rocamadour AOP classique (6 jours). Cela confère au fromage un goût plus riche et fruité, une texture encore plus fondante.

16

Polenta de maïs

Louka

Paquet de 1 kg

Code 207495

Zone de production :

Pays Basque

Pour faire une bonne polenta, il faut du bon maïs. Celui que proposent Bernadette et Alexandre au sein de leur petite société de sourcing, de préservation des semences et des savoir faire paysans, Louka « pour tous ceux qui sèment... » est produit dans le pays basque par Jon. Il cultive le maïs Grand Roux du Pays Basque, une variété très ancienne délaissée pendant des décennies. Jon a mis une dizaine d'année à créer une population viable pour relancer la production du maïs Grand Roux du pays basque. Elle a retrouvé fière allure dans quelques champs basques, grâce à la volonté de ce jeune producteur parti rechercher cette semence dans un monastère et villages alentour. Ce maïs complet issu de semence paysanne ne se nourrit que d'eau de pluie puisée profondément par ses racines dans la terre, concentrant ainsi les saveurs du grain. Le maïs de Jon sert à produire de la farine (avec la partie tendre) mais aussi de la polenta (avec la partie dure du maïs). Et quelle polenta ! Goûteuse, riche en antioxydants, elle est également plutôt colorée, orangée avec des pointes violines et marrons. Une polenta reconnaissable entre toutes.

17

Potiron

Transgourmet Origine

Pièce de 5 kg

Code 301171

Zone de production : Sologne

La famille Bourdillon, précurseuse en la matière, s'est lancée dans la culture de cucurbitacées dans les années 2000. À Soings-en-Sologne, le terroir se caractérise par un sol argilo-sableux, idéal pour la culture du potiron. Le sol est plus facile à travailler, ce qui limite l'utilisation de produits phytosanitaires. Après 100 jours de culture, les potirons sont coupés et finissent de mûrir et de sécher dans le champ. Ils sont récoltés à l'automne. Ici, les variétés de potiron sont celles de Ventoux, Musquée de Provence ou Mini Musquée, offrant des courges rondes et cannelées, avec une peau brune marbrée de vert.



12



13



14



15



17



16



18



19



20 21



22



23 24



25



26

18

Matcha supérieur bio

Umami

Paquet de 100 g

Code 206396

Zone de production :

Uji et île de Kyushu - Japon

Principalement cultivé à

Kirishima, ce thé vert bio japonais broyé en fine poudre serait excellent pour la santé. Il est produit à partir du thé Tencha. Sa particularité ? Ses feuilles sont privées de lumière pendant les 3 semaines précédant la fin de la récolte, puis meulées à la pierre de granit. Cette absence de lumière permet de révéler des saveurs riches et profondes, et une note herbeuse d'épinard et de chlorophylle en fin de bouche. Le Matcha supérieur bio préférera toujours une cuisson à température réduite, pour garantir la préservation de ses vertus relaxantes et la douceur de son goût.

19

Mélange saté

Sachet de 500 g

Code 206959

Originaire d'Indonésie, ce mélange saté est fabriqué en France, et vendu sous forme de poudre à diluer dans de l'eau, des bouillons ou avec de l'huile. Chaque mélange est différent. Celui-ci, d'un rouge prononcé, est composé d'arachides, de piments, d'huile de tournesol, de sucre, d'ail, de graines de sésame, d'échalote, et d'épices. Il parfume agréablement une marinade ou une sauce, se saupoudre volontiers sur des viandes blanches et accompagne délicieusement des fruits de mer. Des saveurs assez sucrées mais bien relevées se dégagent en bouche, ainsi qu'une légère note de cacahuète.

20

Tsukudani algue kombu bio

Bord à Bord

Pot de 350 g

Code 243542

Zone de production :

Roscoff, Bretagne

L'algue kombu prend la vague sur la pointe bretonne, aux côtés de sa cousine l'algue nori. Les algues kombu sont récoltées jeunes (pour plus de tendreté) aux grandes marées, pour être mijotées six heures dans le « Tsukudani », mélange d'inspiration japonaise à base de tamari, de vinaigre de cidre et de sucre roux. Ce confit d'algue Kombu s'apparente à un chutney, et vient apporter une touche iodée et un léger parfum de réglisse à une viande rouge, un poisson ou à un fromage frais.

21

Tartare d'algues nori bio

Bord à Bord

Pot de 1 kg

Code 243550

Zone de production :

Côte nord du Finistère

D'origine japonaise, cette algue nori bio s'épanouit au rythme des marées bretonnes. Hachée à cru, cette algue à la robe violette foncée est ensuite assaisonnée avec du vinaigre de vin rouge et des échalotes avant d'être marinée dans de l'huile extra vierge et du tamari. Le tartare d'algues Nori dévoile des notes subtiles d'huître, de thé fumé ou de champignon séché, et se marie à merveille avec des saveurs terrestres ou marines. Le label bio garantit une pêche durable des algues Nori, respectueuse de l'environnement et des ressources piscicoles.

22

Baies de la passion

Sachet sous vide de 125 g

Code 206612

Zone de production : Éthiopie

Produit original issu de la Ruta Chalepensis, une plante potagère et médicinale originaire d'Éthiopie. Celle-ci s'épanouit entre 1500 et 2000 mètres d'al-

titude. Les baies qui y poussent n'ont aucun lien avec le fruit de la passion. Ce sont ses arômes exotiques puissants et fruités, ses saveurs d'agrumes et d'épices qui rappellent le goût du fruit. Considérée comme un poivre, la baie de la passion fait voyager les papilles. Broyée, moulue ou infusée, cette baie s'accorde très bien avec du poisson, du gibier, des légumes mais peut aussi donner du relief à un cocktail.

23

Sauce yuzu ponzu

Umami

Bouteille de 300 ml

Code 206402

Zone de production :

Japon

La sauce yuzu ponzu est très appréciée au Japon. La recette en est simple : du dashi (bouillon japonais), de la sauce soja de qualité (ici élaborée par la société Shibanuma) et du jus d'agrumes. Le choix pour cette sauce s'est portée sur le yuzu, ce petit agrume asiatique aux notes de citron, citron vert et mandarine. Une combinaison qui permet d'apprécier la profondeur salée de la sauce soja, la richesse gustative du dashi et la fraîcheur et l'acidité du yuzu. La sauce yuzu ponzu se marie parfaitement avec un tartare de bœuf, un carpaccio de poisson, ou parfume une huile d'olive.

24

Sauce soja dashi

Umami

Bouteille de 500 ml

Code 206403

Zone de production : Japon

Au nez, des arômes puissants, sucrés et fumés. En bouche, des saveurs équilibrées, caramélisées. La sauce soja dashi est artisanale sans additif, à base de sauce soja, de dashi et de mirin (alcool de riz sucré). Est utilisé dans cette recette du dashi fumé, bouillon élaboré à partir de bonite fumée et séchée, qui va donner un goût doux et légèrement fumé en fin de bouche. Cette sauce soja dashi plus luisante et sucrée que la sauce soja classique, est excellente pour parfumer des marinades mais aussi corriger le goût d'un

bouillon, ou assaisonner des nouilles japonaises.

25

Ail noir aomori

Umami

Pot de 150 g

Code 206401

Zone de production :

Île d'Honshu - Japon

Aucun risque de trouilloter du goulot après avoir croqué l'ail noir Aomori. Cultivé sur l'île Honshu au Japon, les têtes d'ail sélectionnées sont de très belle qualité et de régularité. Elles sont maturées 40 jours dans un lieu clos à une température d'environ 50 °C et un taux d'humidité entre 80 et 90%. Ces trois conditions permettent une caramélisation lente, qui assombrit la robe de la gousse, élimine l'agressivité de l'ail, rend sa texture moelleuse et décuple ses vertus anti oxydantes. En bouche, un bel équilibre gustatif légèrement fruité, et des petites notes de pruneaux confits viennent faire danser les papilles.

26

Poivre noir Sarawak

Sachet sous vide de 125 g

Code 206606

Zone de production :

Île de Bornéo - Malaisie

Aux côtés de ses acolytes poivrés du Kampot et du Sichuan, le poivre noir Sarawak ne fait pas le timide. Au nord de l'île de Bornéo en Malaisie, dans les forêts tropicales denses et préservées, pousse ce poivre rare et singulier, récolté à la main et séché au soleil. Ce poivre noir a été choisi pour ses nuances boisées d'écorce et de cèdre qui embaument. Des saveurs plus fraîches et fruitées, tirant vers l'agrumes envahissent le palais. Moins piquant qu'un poivre noir classique, il est plus goûtu. Il bénéficie d'une Indication Géographique Protégée.

27

Bières artisanales Deck & Donohue

Code IPA (50 cl) **225541**

Code Mission (33cl) **225540**

Code Monk (50 cl) **225539**

Tout est logique chez Thomas Deck et Mike Donohue. Amis depuis les bancs de l'université, de Georgetown, en 2002, ils sont installés de l'autre côté de l'Atlantique, rue de la Fraternité, dans un atelier à Montreuil (Seine-Saint-Denis), après avoir enchaîné les brassages amateurs et professionnels, les dégustations et les rencontres. Leur microbrasserie se pose aujourd'hui comme une référence craft en France, avec leur gamme courte et efficace. Leur IPA, qui titre à 6,5%, goûte fort les agrumes, les fruits tropicaux comme toute bonne bière de ce style et offre une amertume franche et une longueur en bouche équilibrée. Leur Mission Pale Ale, blonde plutôt partie sur le fruit, entre agrumes et ananas joue, elle, la carte de la douceur et de la rondeur. Elle est très buvable, d'autant qu'elle ne titre qu'à 4,8%. Avec la Monk (5,3%) on monte en puissance, comme toute bonne brune. Chocolatée, elle laisse se développer des notes de fruits rouges qui assure la légèreté de la bière. Restent en fin de bouche l'empreinte de malt torréfié.

28

Moutarde d'Orléans au sésame

Martin Pouret

Pot de 200 g

Code **206601**

Zone de production :

Orléans - Loiret

Depuis 1797, la Maison Martin Pouret accomode poissons, viandes et sauces avec brio. Ici, on mitonne une moutarde d'Orléans au sésame. À l'ouverture de ce petit écriin, le condiment jaune vif dévoile des notes fraîches de sésame. À la dégustation, une texture épaisse fondant rapidement en bouche, et des graines de sésame et de moutarde qui croquent sous la dent. La Maison Martin Pouret met un point d'honneur à perpétuer un savoir-faire artisanal et local autour d'ingrédients soigneusement sélectionnés.

29

Vanille de Tahiti

Sachet de 100 g

Code **230733**

Zone de production :

Tahiti - Polynésie française

À Tahiti, le souffle léger des alizés berce les gousses vanillées d'Alain Abel. Ce Polynésien met du cœur à promouvoir cette épice rare, longtemps restée dans l'ombre de la vanille de Madagascar, qui représente 98% de la production mondiale. Les 400 producteurs d'Alain Abel, répartis sur les îles de Tahaa, Raiatea et Bora Bora, récoltent la vanille à la main, après 10 mois de culture. Voilà la grande différence avec la vanille de Madagascar. Tous les arômes du produit se dévoilent la dernière semaine, la vanille de Tahiti promet donc beaucoup plus de parfums : en bouche, l'attaque est moins franche, plus onctueuse, les saveurs plus rondes et boisées. Ce produit de niche fait chanter les palais grâce à ses notes fleuries de caramel et de chocolat.

30

Cognac Bourgoin

Brut de fût, millésime 1994

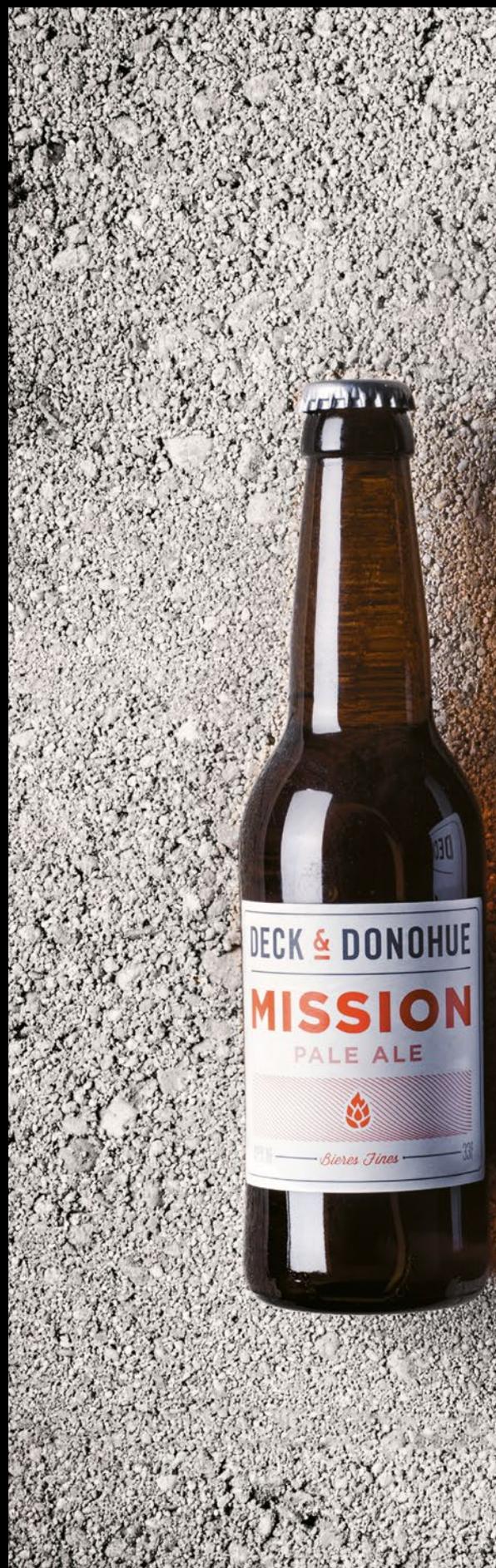
Bouteille de 35 cl

Code **252573**

Zone de production :

Tarsac - Charentes

Voilà un cognac XO (qui signifie «extra old», c'est-à-dire que l'eau-de-vie a au moins 7 ans d'âge) dans la plus pure conception «terroiriste» : sélection parcellaire, embouteillage par fût, 100% à la main, au degré naturel de la barrique sélectionnée. Le nez fleure bon la noisette, le tabac, voire le vieux cuir. Le domaine familial de Frédéric Bourgoin s'étend sur plus de 90 hectares à Tarsac, sur la commune de Saint-Saturnin dans les Charentes. Une partie des eaux-de-vies est vendue aux grandes maisons (Hennessy, Martel...), mais Frédéric Bourgoin est le seul à mettre en bouteille son cognac sous sa propre marque et sans assemblage, sans filtration, sans colorants, sans sucres ajoutés, déterminé à faire des cognacs nature qui expriment au mieux le terroir qui les a vu naître.





28



29



30



Ci-dessus

- 1 Agneau fermier des Pays d'Oc entier (242431) découpé (242433)
- 2 Banon AOP (221195) 3 Betteraves jaunes (242437) chioggia (242435) rouges (242436)
- 4 Poutargue (242432) 5 Riz Himalaya (300433) 6 Déhanché de bœuf maturé (300803)
- 7 Coquilles Saint-Jacques de Port-en-Bessin (242308) 8 Foie gras de canard extra IGP (233594) 9 Filet de haddock fumé JC David (300800) 10 Filet de hareng fumé doux JC David (300799)
- 11 Huile d'olive Aglandau (242996) 12 Langoustine (242430)
- 13 Lentilles blondes La Planèze (251997) 14 Selles-sur-Cher (221207)
- 15 Riz bio long semi complet de Camargue (252046) 16 Pigeonneau royal nu (998644)
- 17 Pissenlit blanc d'Emmeré (242434) 18 Pois blonds La Planèze (251997)
- 19 Poivre noir fermenté (300523) 20 Poulet fermier du Maine de 100 jours (300812)

À droite

- 1 Chorizo du domaine Abotia fort (300921), doux (300922) 2 Côtes de blettes du GAEC de la Pioterie (205476) 3 Ail rose de Lautrec (205475) 4 Agneau de Sisteron entier (242625) 5 Clémentines de Corse (300936) 6 Poire doyonné du Comice des vergers des Beaumonts (205472) 7 Véritable andouille de Guéméné à l'ancienne entière (205468) 8 Huitres spéciales de la maison Quintin n°2 (238752) n°3 (234689)
- 9 Feta AOP (242615) 10 Carré de porc filet avec os et gras de couverture du domaine Abotia (300931) 11 Abondance réserve de Savoie 35% M.G. AOP (300920)
- 12 Beurre Beillevaire motte crue 1 kg (205484)
- 13 Pintade effilée sélection chapon Bressan (257390) 14 Carré de côte de bœuf Aubrac maturé sur os (301052) 15 Bleu de Laqueuille 28% M.G. (300914) 16 Oignons doux des Cévennes (205474) 17 Selle de canard (243357) 18 Miel AOP du miellat du maquis corse pot de 400 g (300998) ; 28 g (300987) 19 Tome des bauges de Savoie 31% M.G. AOP (300918) 20 Sel de Batz-sur-Mer fleur de sel fumé (250741) ; fleur de sel neige (250742)
- 21 Andouille de Vire au lard entière (205469) 22 Safran de Provence (300999)
- 23 Vinaigres artisanaux de Laurent Agnes : vieux vin rouge (205496), cidre (205497), framboise (205464), estragon, cannelle et girofle (205465), fleurs de sureau (205466)
- 24 Beurre Beillevaire poivre des mondes 50 g (205483)



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



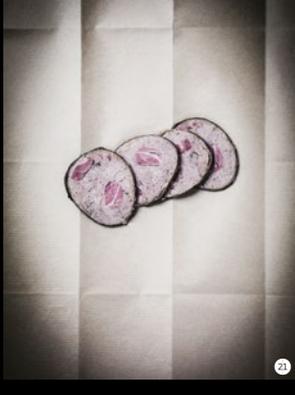
18



19



20



21



22



23



24



TRANSGOURMET

—
OMWIVORE

—
www.transgourmet.fr

SUIVEZ TRANS GOURMET FRANCE SUR



Transgourmet Opérations, SAS au capital de 15 000 000 €
Siège social : ZAC départementale du Val Pompadour - 17, rue ferme de la tour -
CS 10005 - 94460 Valenton - France - tél. : +33 1 46 76 61 61
RCS Créteil 433 927 332 - Conception : Atelier Marge Design / Photographies : Stéphane Bahic