

## Le label Gourmets de France lance ses Box !

25 MARS 2019 • À LA UNE, MOFF PRODUITS

25 MARS 2019 • À LA UNE, MOFF PRODUITS



### Gourmets de France, c'est quoi ?

Gourmets de France, c'est un magazine et un label qui participent à la promotion des produits alimentaires de qualité issus du Grand Sud Ouest de la France : viandes, produits de la mer, fruits ou légumes frais, fruits secs, fromages, produits transformés ou cuisinés, pains, vins, jus, eaux... Chaque trimestre un jury composé de chefs étoilés (Guy Savoy, Michel Guérard, Sébastien Bras...), Meilleurs Ouvriers de France (MOF), membres du Collège culinaire de France, maîtres restaurateurs, pâtisseries, sommeliers ou œnologues, se réunit pour goûter une sélection de produits de nos terroirs. Chaque produit est goûté, testé dans une recette avant d'être noté. Les marques et artisans primés peuvent ensuite afficher fièrement le label sur leur packaging et dans leur communication et chaque trimestre, le magazine « Gourmets de France » gratuit tiré à 40.000 exemplaire présente le jury et les lauréats en détails.



La première box dont les produits sont sélectionnés par un jury d'experts gastronomiques top niveau.

Récemment, les créateurs de Gourmets de France ont eu l'idée de proposer les meilleurs produits issus de ces tests directement au grand public grâce au système très en vogue des box. Le système est simple, on s'abonne soit à la box gourmets soit à la box douceur et chaque moi on reçoit une sélection des coups de coeur du jury de Gourmets de France.

Nous avons pu tester la box gourmet (75€ + 4,90€ de frais d'envoi) et voici ce que nous avons reçu :



On reconnaîtra les tablettes de chocolat (lait oranges confites et chocolat noir praline rose), créations de Matthieu Vidal (vainqueur de Qui sera le prochain grand pâtissier sur France 2), une étonnante et délicieuse confiture d'oranges meringuée de la maison Favols ou encore une terrine de pintade vinaigre de framboise signée par David Bret, meilleur ouvrier de France charcutier traiteur. Mais notre gros coup coeur parmi toutes ces super découvertes est sans aucun doute la merveilleuse Confiture au lait d'ici (rien que le nom, on est déjà fan) de Sébastien Bras du restaurant Le Suquet, 3 étoiles Michelin, une tuerie à tartiner sur la brioche ou dans des crêpes !

Plus d'infos sur les box [La Degustation by Gourmets de France](#).

