



3 Mars 2019 | Dans Accompagnement | Par Thepineapplechef | 0 Commentaires

## LA BOX DÉGUSTATION PAR GOURMETS DE FRANCE – FÉVRIER 2019



Tous les mois, 5 à 7 produits du terroir, variés et originaux, sélectionnés préalablement par des journalistes qui sillonnent le grand Sud-Ouest à la recherche de pépites gastronomiques, sont ensuite confiés à un jury remarquable de Chefs étoilés (parmi eux **Guy Savoy**, **Julien Lefebvre**) ou encore de Chefs renommés comme **Thierry Bamas**, de Chefs Sommeliers comme **Leagh Barkley**, de MOF (pâtisseries et poissonniers-écaillers) voire même de la meilleure apprentie de France.

Ce jury juge, en toute impartialité, la texture, le goût, la qualité de la production ainsi que leurs saveurs de tous les produits.

Une fois sélectionnés, ces mêmes produits sont ensuite glissés dans ces box que vous recevez chez vous.

On m'a demandé de tester la box **Gourmets de France** du mois de Février 2019 et j'ai reçu les produits suivants : une conserve de foie de lotte des Pêcheurs d'Aquitaine (savez-vous que la lotte est beaucoup pêchée en Aquitaine où elle fait l'objet de nombreuses recettes?), une rillettes de saumon de **Christopher Coutanceau**, une terrine de poulet liqueur menthe chocolat de **David Bret**, un chutney manqué de la Maison **Francis Miot**, un autre chutney aux poivrons de la même Maison, une tablette de chocolat noir 70% du Pérou de **Thierry Bamas** et enfin une bouteille de blanc de la Côte Sauvage par **Villa Dria**.

Au delà de tous ces mets de qualité, ce qui m'a séduit dans le projet de la **Box Dégustation par Gourmets de France**, c'est leur volonté de (re)donner du sens à nos achats, de mettre en avant notre gastronomie si riche, de raconter nos histoires de terroir, notre savoir-faire et ceux de nos petits producteurs ainsi que de mettre en avant nos traditions. Je passe chaque été dans le Sud-Ouest depuis de très nombreuses années et c'est un peu ma région d'adoption où nous rentrions enfants, chaque été, après les mois d'école en Afrique. Mettre en valeur cette région me semble important et il y a encore tellement de choses à raconter, de mets à proposer et sublimer !

Chaque box contient une bouteille de vin qui s'accorde avec les mets proposés ainsi que des recettes exclusives créées par les chefs cuisiniers du grand Sud-Ouest. Et chaque trimestre, un magazine 'Gourmets de France' vous est envoyé également.