

La petite cuisine de  
Pauline



ACCUEIL    SALÉES    SUCRÉES    BOULANGERIE    BOISSONS    RECETTES D'AILLEURS    VEGAN

## La Box des gourmets

20 FÉVRIER 2019

Il y a quelques semaines, j'ai découvert une nouvelle box. J'adore les box car on a toujours la surprise de l'ouvrir comme un cadeau et de découvrir ce qu'il y a dedans.

Alors oui il en existe des dizaines de box, des box thématiques, des box de cuisine du monde, mais celle-ci est spéciale car elle contient à la fois des mets et une bouteille de vin : la Dégustation

box by Gourmets de France



Les produits sont finement sélectionnés par des grands noms de la cuisine chefs étoilés, renommés, membres du collège culinaire de France, Maîtres restaurateurs, Meilleurs Ouvriers de France ou sommeliers : Guy Savoy, Michel Guérard ou Sébastien Bras, pour ne citer qu'eux !

Chaque trimestre, le Jury de Gourmets de France se réunit pour sélectionner les meilleurs produits du Grand Sud-Ouest.

L'objectif de ce jury est de faire sélectionner dans une exigence d'impartialité absolue (les membres du jury ignorent la provenance et la composition des produits qu'ils testent) des pépites au cœur des terroirs du Grand Sud-Ouest.

Seuls les meilleurs produits, ceux ayant obtenu une note supérieure à 3 sur 5, se verront attribuer le label Gourmets de France et seront présentés dans l'épicerie et entreront dans la composition des box, box qui contiennent les produits Lauréats mais aussi des produits de chefs du Sud-Ouest.

Gourmets de France, c'est une histoire de découverte avant tout et de qualité aussi.

Les fondateurs de Gourmets de France ont l'intime conviction que des produits confectionnés avec passion, élaborés à partir de fruits, de légumes ou de viandes cultivés et élevés avec rigueur et authenticité, ne peuvent qu'aboutir au meilleur.

Ce meilleur que les abonnés peuvent retrouver chaque trimestre dans le magazine, chaque mois dans les Box, et chaque jour dans notre épicerie en ligne.

Pour vous donner un exemple, la dernière box contenait :

- un pot de Rillettes de Saumon
- un bocal de terrine de poulet liqueur menthe chocolat
- un bocal de Foie de lotte, le foie gras de la mer
- une tablette Chocolat noir 70% Pérou
- une bouteille de vin blanc Côte Sauvage (Colombard & Sauvignon)
- un pot de Chutney de mangue à servir avec du foie gras
- un pot de Chutney de poivron à servir avec du foie gras ou de la volaille



De beaux produits à découvrir ! A s'offrir ou à offrir !

