



Toulouse, le 23 juin 2011



Parole de chefs !

Des cuisiniers d'exception parlent de l'Ail Rose de Lautrec

Le 3 octobre 2011, à l'Ecole Alain Ducasse à Paris, une rencontre réunira grands chefs, journalistes et producteurs locaux autour d'un produit d'exception : l'Ail Rose de Lautrec. Seul ail à bénéficier du Label Rouge depuis 1966, certifiant la haute qualité de ce produit, son renom a dépassé les frontières depuis près de 15 ans grâce à l'IGP (Indication Géographique Protégée), décernée par l'Union Européenne en 1996. Véritable diamant brut issu du terroir tarnais, plusieurs cuisiniers d'exception nous parlent de ce produit, et nous confient en quoi l'Ail Rose de Lautrec peut être une source d'inspiration pour les plats traditionnels comme les plus sophistiqués. Témoignages.



Romain Corbière, Chef exécutif de l'Ecole de cuisine Alain Ducasse, Paris



©Vincent Lappartient

« L'Ail Rose de Lautrec, un produit qui vous inspire ?

L'ail est un condiment incontournable au quotidien dans la cuisine : puissant, savoureux, doux, il met en valeur et rehausse la cuisine de différentes manières. A nous, cuisiniers, de le maîtriser, de l'apprêter de différentes façons pour équilibrer les saveurs d'un plat.

Etant originaire du Sud-ouest, je connais l'Ail Rose de Lautrec depuis bien longtemps, de la cuisine familiale en passant par l'école hôtelière et jusque dans les restaurants !

L'ail Rose de Lautrec peut avoir maintes saveurs et de multiples intérêts culinaires en fonction de son utilisation : finement taillé à cru, il développe un bon goût puissant sans pour autant être trop fort et prenant. Il devient d'une douceur ronde et agréable après une cuisson longue en chemise ! Une pointe d'ail judicieusement associée à d'autres éléments aromatiques révèle leurs saveurs sans pour autant masquer les autres...

Des exemples d'association avec d'autres produits ?

Il y en a tellement : viandes, poissons, légumes !!! On peut l'associer avec une multitude de produits : pour parfumer les fumets de poissons et les jus de viande, au dernier moment dans une poêlée d'encornets, à crus pour rehausser une salade ou un poisson mariné, confit en chemise avec une belle épaule d'agneau, incontournable dans le traditionnel Pistou, en fine crème pour en révéler la douceur... Nous pourrions imaginer un amuse bouche autour d'une « Croquette d'ail Rose de Lautrec » dans l'esprit d'un cromesquis, croustillant à l'extérieur et fondant et doux à l'intérieur !...



“L’Ail Rose de Lautrec is the best ! “

Chef Petr Rozsypal, Chef au Domaine du Château de Garrevaques, Tarn.

« L’Ail Rose de Lautrec is the best ! C’est un produit de luxe que je travaillais peu dans les restaurants de Londres, car trop cher en Angleterre. Maintenant que j’habite le Tarn, c’est le bonheur : quel plaisir de le voir sur tous les étalages du marché de Revel ! Depuis que j’exerce au Domaine du Château de Garrevaques, je peux enfin travailler ce produit à ma guise.

De plus, Marie-Christine et Claude Combes, propriétaires de l’hôtel, ont des cousins producteurs à Lautrec : Jacques Bernat et Jean-Louis Marty. Travailler un bon produit, fait par la famille, c’est encore mieux ! Les producteurs que je connais, sont des gens sérieux, qui aiment leur terre et qui sont authentiques, et on le ressent vraiment dans leur production.

En plus du bon goût de leur ail, celui-ci a des vertus indéniables. Pour la petite histoire, le père de Jacques a toujours une gousse dans sa poche qu’il croque tout au long de la journée et il n’est jamais malade ! »

Tout en douceur

Marion Monnier, Chef de La table de Marion, Jeune Talent Poitou Charentes 2010 Gault et Millau.

« L’Ail Rose de Lautrec est un produit noble que je travaille depuis près de 15 ans. Pour moi, ce qui caractérise principalement sa saveur, c’est sa douceur inimitable. Elle permet de décliner l’ail dans de nombreux plats... On peut le préparer confit dans du lait ou de l’huile d’olive mais je le préfère doucement rôti en papillote. Il accompagne idéalement l’agneau, bien sûr, mais c’est aussi excellent sur une lotte doucement rôtie. On peut également l’associer à de la verveine ou de la cerise Burlat, c’est plus atypique et cela permet de découvrir une autre manière d’apprécier ses saveurs. »

L’idée recette de Marion :

L’ail rose de Lautrec rôti doucement, condiment de cerise

Arroser d’huile d’olive quatre têtes d’ail, les assaisonner de fleur de sel et de poivre, les enfermer dans une papillote de papier d’aluminium et les cuire quatre heures à 90°C au four.

Réaliser un condiment cerise gingembre en faisant revenir 3 échalotes émincées à l’huile d’olive, ajouter 50 gr de gingembre frais émincé, cuire encore 4 minutes à feu doux puis ajouter 300 gr de cerises burlat dénoyautées cuire à couvert doucement 15 minutes puis mixer le tout au blender et garder au chaud.

Un ail pas comme les autres

Vincent Fraysse, Restaurateur de L’Occitan, Tarn.

« Je travaille pour un établissement qui accueille beaucoup de touristes. Les gens aiment beaucoup l’Ail Rose de Lautrec, au contraire de la plupart des autres aulx. Il est très intéressant d’observer que les préjugés sur les inconvénients du goût ne sont pas attachés à l’image de l’ail rose de Lautrec. Les gens reconnaissent la valeur de son goût, mais aussi celle du travail des producteurs. Ce produit raconte une histoire, un terroir, une tradition.

Sa saveur est puissante, sans être agressive comme peuvent l’être d’autres aulx : c’est un goût dont la finesse est très équilibrée, possédant une hauteur olfactive dans le nez, et une longueur en bouche... Pour moi, la meilleure façon de valoriser l’ail, simplement, c’est confit... avec du canard, une écrasée de pommes de terre, ou dans un sorbet pour accompagnée une tarte fine tomate / courgette, tel que je le propose actuellement à la carte de mon établissement. »

L’Ail Rose de Lautrec en quelques chiffres...

Près de 45 ans de Label Rouge et 10 ans d’IGP

157 adhérents au Syndicat de Défense du Label Rouge et de l’IGP Ail Rose de Lautrec répartis sur 88 communes.

327 hectares d’Ail Rose de Lautrec susceptibles d’être certifiés chaque année

Entre 400 et 800 tonnes d’Ail Rose de Lautrec Label Rouge IGP sont commercialisées chaque année.

CONTACT PRESSE – MAGNETIC COMMUNICATION

05 34 41 12 45 ● Anne DHARES : anne.dhares@magnetic-communication.com ● Lucie THOMAS : rp@magnetic-consultant.com

Plus d’informations et visuels sur simple demande