



Communiqué de presse – Septembre 2023

Brocoli Bimi®, LE coup de cœur du jury Gourmets de France !



© Gourmets de France

Lors de sa 23ème session de tests produits (Juillet 2023), un jury d'exception, composé de 13 chefs et sommeliers a testé le brocoli Bimi® à la Table de Franck Putelat, MOF et Bocuse d'Argent (Carcassonne). L'avis est unanime : le brocoli Bimi® est LE produit phare de cette dégustation !**

L'avis du jury

A l'issue de la dégustation, le brocoli Bimi® obtient la meilleure note de la session avec un score de 4.4/5 de l'appréciation générale. C'est LE produit phare de ces tests, celui qui emporte tous les suffrages et se trouve être le coup de cœur de presque tout le collège. Cette nouvelle variété de brocolis s'appréciera cuit mais peut aussi se déguster cru et saura embellir les assiettes par son aspect terriblement esthétique avec de délicates sommités. Sa mise en œuvre simple et rapide, son délicat goût noisetté, plus proche de l'asperge que du brocoli classique ainsi que la rapidité de sa préparation/cuisson sont autant d'atouts pour ce légume.



Palais d'experts

Fort de son engagement et de sa maxime « avoir des goûts simples... savoir se contenter du meilleur », Gourmets de France s'impose comme l'ambassadeur du goût et la référence en matière de qualité. Gourmets de France souhaite faire émerger les pépites de nos terroirs et faire découvrir les meilleurs produits de nos régions. Pour relever ce défi, l'équipe s'entoure de « noms » de la gastronomie : Chefs renommés, étoilés, Meilleurs Ouvriers de France (MOF), membres du Collège culinaire, maîtres-restaurateurs, pâtisseries, sommeliers ou oenologues... et organise des sessions de tests produits.



Gabriel Carrière : Sommelier
Thomas Brieu : Sommelier
François Will : Chef cuisinier

Erwan Houssin : Chef cuisinier
Giacomo Antonini : Chef cuisinier
Olivier Bajard : Pâtissier MOF

Franck Putelat : Chef cuisinier MOF
Pierre Mesa : Chef cuisinier
Alexis Pocinho : Pâtissier

Bernard Teisseire : Chef cuisinier
Cédric Vernice : Sommelier
Cyril Thevenet : Sommelier

© Gourmets de France

Paroles de chefs

Franck Putelat - *“Cru ou cuit c’est très bien. Les deux fonctionnent très bien. Ca a un côté artichaut, radis. Franchement c’est un plat qui n’a besoin de rien d’autre.”*

Giacomo Antonini - *“Produit très intéressant. Ce brocoli est très beau. Snacké c’est très bien. Très joli à voir sur l’assiette.”*

Alexis Pocinho - *“Je l’aime cru. La queue a un petit goût de radis. C’est un produit qu’on peut même essayer de travailler en sucré. Le goût est top, cru ou cuit.”*

Erwann Houssin - *“J’adore le produit. Cru ou cuit c’est super. On en fait un plat en lui-même. C’est une star. Produit de haute gastronomie. Bel aspect, ses sommets sont parfaites. On peut le laisser entier. Pas besoin de l’éplucher. Il y a plein de choses à faire.”*

Cyril Thevenet - *“C’est un très joli produit. Belle couleur, cru ou cuit. Au goût très intéressant : frais et végétal. Craquant sur le cru et sur le cuit. Arômes différents. C’est bien fait et propre.”*



Les coulisses des tests Gourmets de France

Dégustation à l'aveugle

Les experts aux palais avertis se prêtent à l'exercice complexe de la dégustation à l'aveugle. La cuisson, la mise en température ou la préparation a lieu sur place et selon le protocole fourni par la marque. Tous les produits, sans exception, sont dénués de tout signe distinctif pour être appréciés dans leur plus pure expression...

Evaluation rigoureuse

Les membres du jury évaluent les produits puis délivrent leurs notes et leurs avis, selon des fiches d'évaluation et des critères des tests organoleptiques.

Recettes de chefs

Après dégustation, chaque membre du jury passe en cuisine et sublime un produit dans une recette de son choix. De leurs côtés, les sommeliers mettent en valeur les vins en suggérant un accord met et vin original.

L'idée recette de Giacomo Antonini – Chef

PASTA AU PESTO DE BROCOLIS ET GUANCIALE

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

400 g. De brocolis Bimi®

40 g. D'amandes

40 g. De parmesan

100 g. D'huile

1 gousse d'ail

Sel, Poivre

Préparation

Faire bouillir cuire les tiges de brocolis précédemment lavées, pendant environ 15 minutes. Une fois cuites l'eau salée et y les mixer et les hacher finement pour les réduire en crème. Ajouter lentement le parmesan, l'ail, les amandes, l'huile d'olive extra vierge, sel et poivre. On obtient une crème plutôt lisse et ferme.

Couper en morceaux le guanciale (morceau de viande séchée qui provient de la joue et bajoue du cochon) et le cuire dans une poêle bien chaude. Ajouter les pâtes cuites dans la poêle avec le gras du guanciale. Faire sauter le tout avec le pesto en ajoutant l'eau de cuisson précédemment mise de côté (environ une tasse). Servir dans une assiette creuse et rajouter le guanciale et le parmesan.

Le Bimi®, c'est bien un brocoli mais en meilleur !



© Gourmets de France

Distribution du brocoli Bimi® ?

Metro, Groupe Pomona ou Promocash

À propos des brocolis Bimi®

Si vous avez envie d'un légume au goût délicat riche en nutriments et qui cuit en quelques instants, le brocoli Bimi® est fait pour vous. Et comme il se déguste de la tige à la pointe, pas de gâchis. Le brocoli Bimi® a une saveur exquise, douce légèrement noisetté. Il est si tendre que vous pouvez le manger en entier, contrairement au brocoli dont les tiges sont plus épaisses et parfois dures. Le brocoli Bimi® est un aliment facile à cuisiner et 100 % naturel, idéal pour recharger les batteries et manger des légumes verts tout en se faisant plaisir. Riche en fibres, en protéines, en acide folique et en vitamines A et C, glissez le brocoli Bimi® dans vos plats préférés pour profiter de ses délicieux bienfaits. Grâce à sa haute teneur en potassium, il aide également à lutter contre l'hypertension. En bref, le brocoli Bimi® est un ingrédient savoureux qui vous fera un bien fou.

POUR EN SAVOIR PLUS, RENDEZ-VOUS SUR www.bimibrocoli.fr

Plus d'informations sur [https:// coregeo.com](https://coregeo.com) ou <https://www.linkedin.com/company/bimi-broccoli/>