



Communiqué de presse - 15 fÉv. 2024

La Fraise Label Rouge célèbre ses 15 ans aux côtés du Chef Philippe Conticini !

Voilà de quoi faire saliver les papilles des amoureux **de la fraise française** ! À l'occasion des 15 ans de la Fraise Label Rouge, le Chef Philippe Conticini a imaginé une recette audacieuse et savoureuse en revisitant le **traditionnel millefeuille**. Cette collaboration, entre un Chef passionné et un fruit de qualité, donne naissance à une création culinaire unique à découvrir au **Salon International de l'Agriculture de Paris** le mercredi 28 février.

Un Chef au parcours prestigieux

Philippe Conticini, figure emblématique de la pâtisserie contemporaine, commence très tôt son apprentissage dans de grandes maisons comme Gaston Lenôtre, Petrossian ou encore la Table d'Anvers avant de co-fonder **La Pâtisserie des Rêves** en 2009, où il acquiert rapidement une renommée internationale grâce à ses créations innovantes.

Au fil des ans, Philippe Conticini a **collaboré avec de nombreux Chefs** et a **participé à des émissions de télévision culinaires** en tant que jury, entre 2012 et 2017, partageant ainsi sa vision de la pâtisserie avec le plus grand nombre.

En 2017, il ouvre sa première boutique dans le 7^{ème} arrondissement de Paris, offrant une sélection exquise de pâtisseries et de gâteaux, puis une seconde en novembre 2019 au cœur du 16^{ème} arrondissement.

Après avoir connu un franc succès sur l'ouverture de son pop-up store au sein **des Galeries Lafayette Gourmet**, la **Maison Philippe Conticini** ouvre son corner au sein du prestigieux centre commercial en novembre 2020 et compte aujourd'hui cinq points de vente parisiens, quatre à Londres et deux au Japon.

Reconnu sur la **scène médiatique française et internationale** pour son talent et parcours, le Chef Philippe Conticini brille également **par son engagement dans la sélection et qualité des ingrédients** utilisés dans ses recettes.



Fraise Label Rouge : un cahier des charges strict pour garantir une qualité supérieure

Depuis 15 ans, le **Label Rouge Fraise** c'est la garantie de la qualité supérieure et de parfums intenses typiques **des variétés labellisées**. La production est soumise au respect d'un cahier des charges strict garant d'une fraise aux formes généreuses, aux couleurs typiques et au goût incomparable. Tous les ans, **des analyses sensorielles** sont réalisées dans le but de prouver les qualités gustatives supérieures des fraises labellisées. Cela se complète avec l'agrèage garantissant le taux de sucre pour obtenir **un fruit intense à l'arôme incomparable**.

Cette **qualité supérieure** est travaillée lors des différentes étapes de production (80 étapes au total), élaboration et commercialisation du fruit. Il existe **une véritable traçabilité** permettant de remonter l'origine du fruit, du consommateur à la parcelle où la fraise a été cultivée.



- Cueillette à maturité optimale
- Respect de l'environnement
- Variétés sélectionnées pour leurs caractéristiques gustatives
- Taux de sucre minimum
- Couleur typique de la variété

Cultivée dans le Lot-et-Garonne, la filière Fraise Label Rouge compte 4 variétés : Gariguette, Ciflorette, Charlotte et Mariguette.



Un millefeuille à la Fraise Label Rouge

La revisite du millefeuille avec les fraises Label Rouge françaises apporte **une touche spéciale** à ce dessert classique.

Ce fruit préféré des Français est souvent choisi pour **sa saveur sucrée et son arôme intense**, ce qui ajoute **une belle douceur** au millefeuille traditionnel. Des saveurs reconnus par le Chef au moment de la réalisation de la recette :

« *Les fraises sont agréables pour la saison, juteuses et très parfumées avec un arrière-goût agréable. Idéal pour confectionner ce millefeuille qui a beaucoup de goût !* »



INGRÉDIENTS

- Feuilletage inversé
- Biscuit à l'orange et pâte d'amande
- Ganache montée à la vanille
- Confit de fruits rouges
- Fraises Label Rouge : Gariguettes



INVITATION PRESSE

Célébrons les **15 ans** de la Fraise Label Rouge
avec le Chef Philippe Conticini !

La Fraise Label Rouge
est heureuse de vous inviter
à découvrir le fruit préféré des Français

le mercredi 28 février 2024
à partir de 10h et jusqu'à 12h

autour d'un millefeuille XXL réalisé
par le **Chef Philippe Conticini**.

L'occasion également d'échanger avec **Sylvie Delaurier**, présidente de l'AIFLG et productrice de Fraises Label Rouge et **Félix Pizon**, directeur de l'Association des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne autour de la saison 2024 et des différentes variétés labellisées : **Gariguettes, Ciflorette, Mariguettes et Charlotte**.

 **Au Salon International de l'Agriculture de Paris**
Rendez-vous sur le stand du Lot-et-Garonne, **3 B 084 - Hall 3**.

Merci de confirmer votre présence au plus tard le 23 février.
PLACES LIMITÉES

INFOS PRATIQUES

Salon International de l'Agriculture de Paris • Pl. de la Porte de Versailles, 75015 Paris

MÉTRO

Ligne 12 : Station «Porte de Versailles», cette ligne dessert les gares Montparnasse et St Lazare
Ligne 8 : Station «Balard»

TRAMWAY

Ligne T2 : Arrêt «Porte de Versailles»
Ligne T3a : Arrêt «Porte de Versailles»

BUS

Ligne 80 : Arrêt «Porte de Versailles»
Ligne 39 : Arrêt «Desnouettes» ou «Porte d'Issy»