

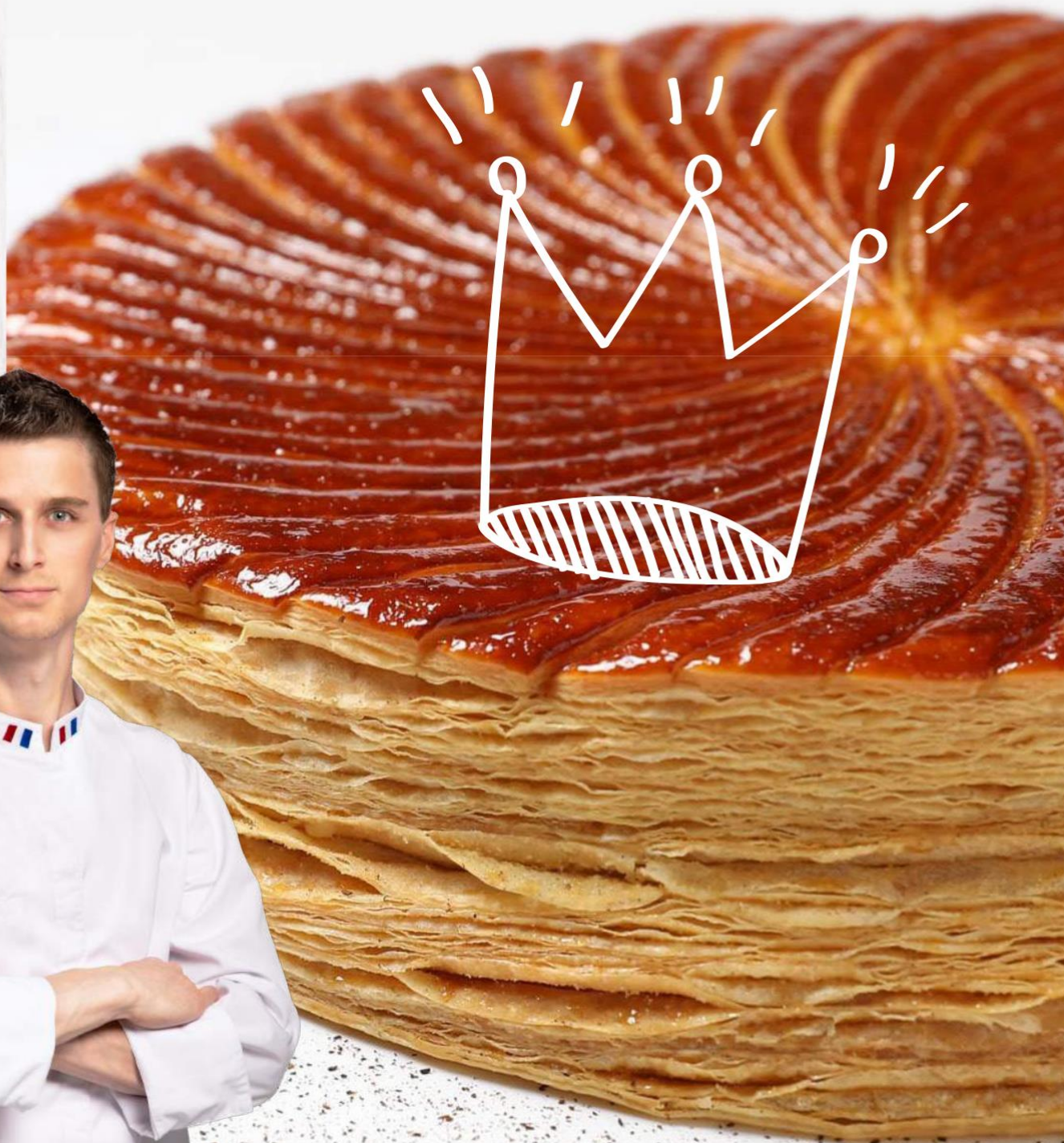


RÉINVENTE

# la Galette des Rois

avec  
ALEXIS BOUILLET

EPIPHANIE 2022  
COMMUNIQUÉ DE PRESSE



# Isigny Sainte-Mère réinvente la Galette des Rois

Symbole de convivialité, la traditionnelle Galette des Rois se réinvente pour être dégustée sous sa forme traditionnelle, garnie ou encore en version salée ! L'occasion de tirer les rois et les reines au dessert et pourquoi pas à l'apéritif, un moment de consommation qui a le vent en poupe...

La **Coopérative laitière Isigny Sainte-Mère** s'est associée au **Chef Alexis Bouillet** pour proposer des recettes de Galettes des Rois à réaliser avec son fameux Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage. Elle propose ainsi du nouveau et de l'originalité en matière de Galettes des Rois avec la confection de 5 recettes inédites, signées Alexis Bouillet, Meilleur jeune pâtissier au monde 2011.

La première recette, celle de la galette traditionnelle, saura faire l'unanimité avec son bon goût de Beurre d'Isigny A.O.P. et de frangipane.

Deux autres galettes, l'une aux inspirations normandes avec du Camembert d'Isigny, de la pomme et du poulet, l'autre à la Mimolette Isigny Sainte-Mère, sauront créer l'événement lors des apéritifs d'Épiphanie.

Au menu également, pour les plus gourmands et adeptes de la Galette des Rois version sucrée, une galette au chocolat et noisettes, et une galette aux Pommes et Calvados A.O.C.

Salées ou sucrées, les recettes de Galettes des Rois Isigny Sainte-Mère se rejoignent sur un point : un feuilletage doré, léger, alvéolé et croustillant, fondant en bouche et reconnaissable grâce au goût subtil que lui confère le Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage.

## Le Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage, symbole d'un savoir-faire d'excellence

Produit d'exception, le Beurre Isigny Sainte-Mère est régulièrement récompensé au Concours Général Agricole, saluant 110 ans de savoir-faire beurrier.

De plus, le décret A.O.P. Beurre d'Isigny, signe officiel de qualité, garantit une fabrication encadrée, dans une zone géographique bien délimitée. Il témoigne ainsi de l'implication des producteurs de la Coopérative, de la qualité de leurs méthodes d'élevage et de leur respect du terroir.

Quant au **Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage**, il a été spécialement conçu pour les professionnels. Si sa fabrication est plus complexe que celle du Beurre traditionnel, elle lui confère une incroyable souplesse.

Grâce à sa texture à la fois ferme et malléable, il est facile à travailler. C'est le secret des boulangers pour obtenir une belle superposition de couches de Beurre et de pâte, afin de réaliser un feuilletage parfaitement alvéolé.

Légères et dorées, avec une mie riche en saveurs, les galettes au Beurre d'Isigny A.O.P. libèrent alors des arômes subtils de beurre frais, et leur fondant en bouche est tout simplement inimitable. Le Beurre d'Isigny A.O.P est donc l'ingrédient indispensable à la réalisation de galettes des rois belles et croustillantes.



# ALEXIS BOUILLET

Alexis Bouillet a été élu Meilleur jeune pâtissier au monde aux Olympiades des Métiers en 2011. Installé à Taïwan, il contribue à la transmission et au rayonnement des recettes au Beurre d'Isigny A.O.P., véritable emblème du patrimoine français à l'international.

“ Une galette savoureuse et réussie réside dans le choix d'ingrédients nobles tel que le Beurre Isigny Sainte-Mère, mais également dans le tourage du feuilletage, feuillets par feuillets, avec beaucoup de repos !

Le Beurre d'Isigny A.O.P. a un rôle primordial dans la texture et le goût final de la galette des rois. On y retrouve un croustillant inimitable avec des notes de beurre noisette et un fondant sans égal. Pour la réalisation d'une pâte feuilletée parfaite, l'un des secrets sera de toujours travailler la pâte bien froide pour superposer parfaitement les couches de Beurre Isigny Sainte-Mère.

Pour la cuisson de la galette des rois, il faut veiller à ce que la pâte feuilletée soit bien cuite pour avoir un croustillant et un fondant unique. Pour ce faire, une température moyenne à 165°C pendant environ 50 minutes sera parfaite.

Vous pouvez ensuite la déguster à température ambiante ou en la faisant légèrement réchauffer pendant 5 minutes à 165°C, puis la laisser

tiédir quelques minutes. ”



## GALETTE DES ROIS

# Au beurre d'Isigny A.O.P.

### PÂTE FEUILLETÉ INVERSÉE

- 262g + 78g de Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage
- 105g + 244g de farine T65
- 9g de sel
- 98g d'eau
- 2g de vinaigre blanc

**Mélanger à la spatule** les 262g de Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage avec 105g de farine. Former un carré et laisser reposer jusqu'au lendemain.

**Préparer la base de la pâte** : dans la cuve du robot déposer 244g de farine, 78g de Beurre, le sel puis ajouter l'eau et le vinaigre blanc. Pétrir à l'aide du crochet. Laisser reposer la pâte 15 minutes à température ambiante et conserver au frais jusqu'au lendemain.

**Le lendemain**, incorporer la base de pâte au mélange Beurre/farine préparé la veille. Faire un tour double et laisser reposer 2 heures au frais.

**Donner de nouveau un tour double** et laisser reposer de nouveau 2 heures au réfrigérateur. **Faire un tour simple** et laisser reposer la nuit au frais.

Le troisième jour, étaler la pâte à 4 mm d'épaisseur et découper des disques de 20 et 21.5 cm de diamètre. Les laisser reposer au réfrigérateur 2 heures avant l'assemblage.

### LA CRÈME PÂTISSÈRE À LA VANILLE

- 70g de lait
- 11g de Crème liquide 35% Isigny Sainte-Mère
- 0.6g de gousses de vanille de Madagascar
- 20g de jaune d'œuf
- 10g de sucre
- 6g de fécule de maïs
- 6g de Beurre d'Isigny A.O.P.

**Dans une casserole**, faire bouillir le lait, la crème et la vanille.

**Mélanger** le jaune d'œuf et le sucre puis ajouter la fécule de maïs.

**Filtrer la préparation** pour retirer la gousse de vanille.

**Remettre dans la casserole** puis faire bouillir et cuire le tout comme une crème pâtissière.

**Rajouter le beurre** et bien mélanger.

**Laisser refroidir.**

### CRÈME D'AMANDE

- 93g de Beurre d'Isigny A.O.P. mou
- 93g de sucre glace
- 93g de poudre d'amande
- 56g d'œuf (à température ambiante)
- 9g de fécule de maïs
- 112g de crème pâtissière à la vanille précédemment réalisée
- 6g de vanille en poudre (option)
- 9g de rhum (option)

**Mélanger** le beurre mou et le sucre glace.

**Ajouter** la poudre d'amande, la fécule de maïs et la vanille en poudre.

**Enfin, ajouter l'œuf**, la crème pâtissière et le rhum. **Bien mélanger.**

### DORURE À L'ŒUF

- 32g de jaune d'œuf
- 8g de Crème liquide 35% Isigny Sainte-Mère

**Battre les œufs** avec la crème. Filtrer la préparation avant utilisation.

### LE MONTAGE

**Badigeonner d'eau le contour d'un disque** de pâte feuilletée (diamètre 20 cm) et recouvrir de crème d'amande l'intérieur de ce disque.

**Recouvrir le tout d'un 2<sup>e</sup> disque** de pâte feuilletée (diamètre 21.5 cm). Sceller sur les côtés en évitant les bulles d'air.

**Laisser reposer** au minimum 2 heures au réfrigérateur.

**Badigeonner la galette avec la dorure à l'œuf** puis dessiner des motifs dessus à l'aide d'une lame de couteau (sans percer la pâte).

**Faire cuire** à 170°C pendant 50 minutes.

**Laisser refroidir** sur une grille.



## GALETTE DES ROIS

# Au Camembert d'Isigny

### PÂTE FEUILLETÉ INVERSÉ

#### • 250g + 80g de Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage

- 107g + 250g de farine T65
- 9g de sel
- 103g d'eau froide

**Mélanger** à la spatule les 250g de Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage avec 107g de farine. Former un carré et laisser reposer jusqu'au lendemain.

**Préparer la base de la pâte** : dans la cuve du robot déposer l'eau et le sel. Ajouter 250g de farine et 80g de Beurre sur le dessus. Pétrir à l'aide du crochet. Former un carré et laisser reposer la pâte 15 minutes à température ambiante puis conserver au frais jusqu'au lendemain.

Le lendemain (2<sup>e</sup> jour), **incorporer** la base de pâte au mélange Beurre/farine préparé la veille. Faire un tour double et laisser reposer 2 heures au frais.

**Donner de nouveau** un tour double et laisser reposer de nouveau 2 heures au réfrigérateur. Faire un tour simple et laisser reposer la nuit au réfrigérateur.

Le troisième jour, **étaler la pâte** (au laminoir) à 4 mm et découper des disques dedans heures avant l'assemblage.

**Donner de nouveau un tour double** et laisser reposer de nouveau 2 heures au réfrigérateur. **Faire un tour simple** et laisser reposer la nuit au frais.

**Le troisième jour**, étaler la pâte à 4 mm d'épaisseur et découper des disques de 20 et 21.5 cm de diamètre. Les laisser reposer au réfrigérateur 2 heures avant l'assemblage.

### LA GARNITURE POULET CAMEMBERT

- 128g de suprême de poulet (en cubes de 2cm)
- 2g de Cognac
- 2g de sel
- 0.3g de poivre noir
- 154g de cuisse de poulet
- **205g de Camembert d'Isigny**

- **26g de Crème d'Isigny A.O.P. 40%**

- 51g d'œuf
- 0.2g de sucre

**Faire mariner** le suprême de poulet, le cognac, 1g de sel, 0.2g de poivre noir pendant 3 heures minimum au frais.

**Mixer** la viande de cuisse de poulet.

**Ajouter** la Crème d'Isigny A.O.P., l'œuf, 1g de sel, 0.1g de poivre et le Camembert d'Isigny en cubes de 1 cm.

### COMPOTÉE DE POMMES

- 320g de pommes Golden
- 4g de purée de citron
- 8g de calvados
- 16g d'eau
- 1g de féculé de maïs

**Couper** les pommes en dés de 1 cm.

**Les faire cuire** dans une casserole avec le citron afin d'obtenir une compotée (comme une marmelade).

Dans un autre bol **mélanger** le calvados, l'eau, la féculé de maïs et ajouter-les à la marmelade. Faites cuire jusqu'à ce que vous obteniez un «gel».

Laisser refroidir avant de l'utiliser.

### DORURE À L'ŒUF

- 32g de jaune d'œuf
- **8g de Crème liquide 35% Isigny Sainte-Mère**

Battre les œufs avec la crème. Filtrer la préparation avant utilisation.

### LE MONTAGE

**Dans un cercle** de 16 cm de diamètre, déposer 270g de préparation poulet/Camembert. Recouvrir de 80g de compotée de pommes. Presser doucement. Placer au réfrigérateur.

**Badigeonner d'eau le contour** d'un disque de pâte feuilletée (diamètre 22.5cm) et placer au centre la garniture préparée dans le cercle de 16 cm.

**Recouvrir le tout** d'un 2<sup>e</sup> disque de pâte feuilletée (diamètre 24cm). Sceller sur les côtés en évitant les bulles d'air.

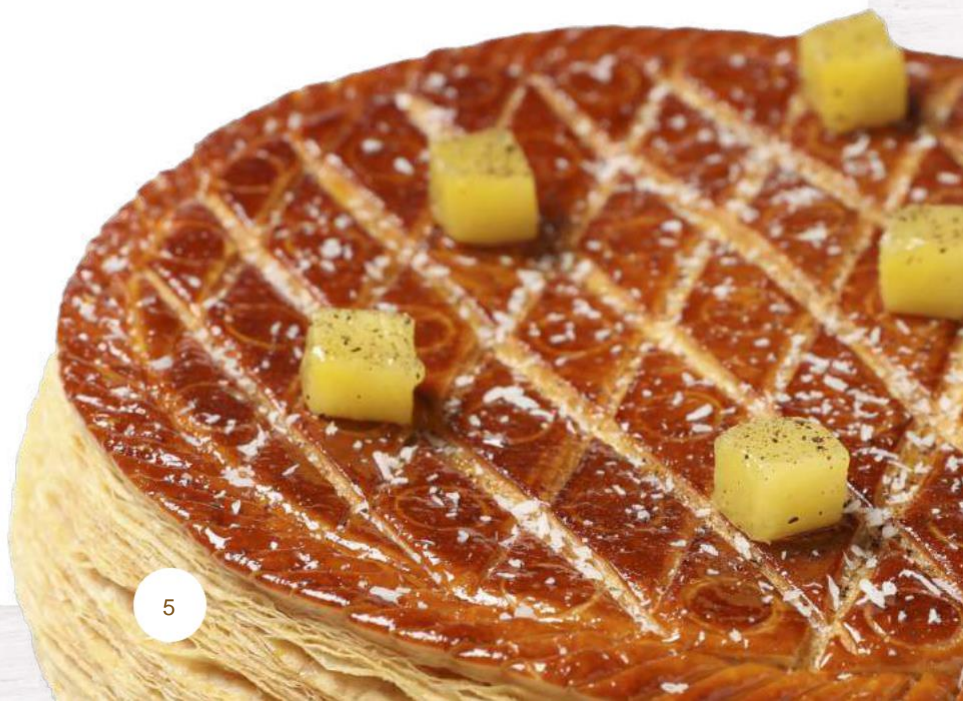
Placer au réfrigérateur quelques minutes pour rendre la galette plus ferme et la découper à l'aide d'un cercle de 20 cm de diamètre.

**Laisser reposer** au minimum 2 heures au réfrigérateur.

**Badigeonner la galette** avec la dorure à l'œuf, laisser refroidir au frais puis passer une deuxième couche de dorure. Enfin dessiner des motifs dessus à l'aide d'une lame de couteau (sans percer la pâte).

**Cuire au four** sur un tapis de cuisson anti-adhésif avec des plots aux coins (4 - 5 cm de haut) et ajouter dessus 1 plateau lourd (vaporer un peu d'huile pour s'assurer qu'il ne colle pas au-dessus de la galette) à 175°C pendant 40 minutes, clapet ouvert, vitesse 2. Enfin badigeonner de beurre le dessus de la galette pour la faire briller.

**Laisser refroidir** sur une grille.



## GALETTE DES ROIS

# À la Mimolette d'Isigny

### PÂTE FEUILLETÉ INVERSÉ

- 250g + 80g de Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage
- 107g + 250g de farine T65
- 9g de sel
- 103g d'eau

**Mélanger** à la spatule les 250g de Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage avec 107g de farine. Former un carré et laisser reposer jusqu'au lendemain.

**Préparer la base de la pâte** : dans la cuve du robot déposer l'eau et le sel. Ajouter 250g de farine et 80g de Beurre sur le dessus. Pétrir à l'aide du crochet. Former un carré et laisser reposer la pâte 15 minutes à température ambiante puis conserver au frais jusqu'au lendemain.

Le lendemain (2<sup>e</sup> jour), **incorporer** la base de pâte au mélange Beurre/farine préparé la veille. Faire un tour double et laisser reposer 2 heures au frais.

**Donner de nouveau** un tour double et laisser reposer de nouveau 2 heures au réfrigérateur. Faire un tour simple et laisser reposer la nuit au réfrigérateur.

Le troisième jour, **étaler la pâte** (au laminoir) à 4 mm et découper des disques dedans (disque inférieur : 22.5 cm de diamètre, disque supérieur : 24 cm de diamètre). Les laisser reposer au réfrigérateur 2 heures avant l'assemblage.

### GARNITURE POULET MIMOLETTE

- 128g de suprême de poulet (en cubes de 2cm)
- 2g de Cognac
- 2g de sel
- 0.3g de poivre noir
- 154g de cuisse de poulet
- **205g de Mimolette d'Isigny**
- **26g de Crème Isigny Sainte-Mère A.O.P. 40%**
- 51g d'œuf
- 0.2g de sucre

**Faire mariner** le suprême de poulet, le cognac, 1g de sel, 0.2g de poivre noir pendant 3 heures minimum au frais.

**Mixer** la viande de cuisse de poulet.

**Ajouter la Crème d'Isigny A.O.P.**, l'œuf, 1g de sel, 0.1g de poivre et la Mimolette d'Isigny en cubes de 1cm.

### DORURE À L'ŒUF

- 32g de jaune d'œuf
- **8g de Crème liquide 35% Isigny Sainte-Mère**

**Battre les œufs** avec la crème. Filtrer la préparation avant utilisation.

### 300G DE POMMES DE TERRE

**Éplucher** les pommes de terre et les faire blanchir dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant quelques minutes pour qu'elles soient mi-cuites. Faire sécher les rondelles de pommes de terre sur un papier absorbant.

### LE MONTAGE

**Arranger une première couche** de pommes de terre dans un cercle de 16 cm de diamètre (75 g environ), puis déposer la préparation poulet / Mimolette et finir par une seconde couche de rondelles de pommes de terre (75 g environ). Presser l'ensemble délicatement puis réserver au réfrigérateur.

**Badigeonner d'eau** le contour d'un disque de pâte feuilletée (diamètre 22.5 cm) et placer au centre la garniture préparée dans le cercle de 16cm.

**Recouvrir le tout** d'un 2<sup>e</sup> disque de pâte feuilletée (diamètre 24 cm). Sceller sur les côtés en évitant les bulles d'air.

**Placer** au réfrigérateur quelques minutes pour rendre la galette plus ferme et la découper à l'aide d'un cercle de 20 cm de diamètre.

**Laisser reposer** au minimum 2 heures au réfrigérateur.

**Badigeonner** la galette avec la dorure à l'œuf, laisser refroidir au frais puis passer une deuxième couche de dorure. Enfin dessiner des motifs dessus à l'aide d'une lame de couteau (sans percer la pâte).

**Cuire au four** sur un tapis de cuisson anti-adhésif avec des plots aux coins (4 - 5 cm de haut) et ajouter dessus 1 plateau lourd (vaporiser un peu d'huile pour s'assurer qu'il ne colle pas au-dessus de la galette) à 175°C pendant 40 minutes, clapet ouvert, vitesse 2. Enfin badigeonner de beurre le dessus de la galette pour la faire briller.

**Laisser refroidir** sur une grille.



## GALETTE DES ROIS

# Chocolat Noisette

### PÂTE FEUILLETÉ INVERSÉ

- 220g + 46g de Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage
- 95g + 280g de farine T65
- 20 g de cacao en poudre
- 8g de sel
- 132g d'eau

**Mélanger** à la spatule les 220g de Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage avec 95g de farine. Former un carré et laisser reposer jusqu'au lendemain.

**Préparer** la base de la pâte : dans la cuve du robot déposer 280g de farine, le cacao en poudre, 46g de Beurre, le sel puis ajouter l'eau froide. Pétrir à l'aide du crochet. Laisser reposer la pâte 15 minutes à température ambiante et conserver au frais jusqu'au lendemain.

Le lendemain (2<sup>e</sup> jour), **incorporer** la base de pâte au mélange beurre/farine préparé la veille. Faire un tour double et laisser reposer 2 heures au frais.

**Donner** de nouveau un tour double et laisser reposer de nouveau 2 heures au réfrigérateur. Faire un tour simple et laisser reposer la nuit au réfrigérateur.

Le troisième jour, **étaler la pâte** (au laminoir) à 3.75 mm, étaler la pâte et découper des disques dedans (disque inférieur : 20 cm de diamètre, disque supérieur : 21.5 cm de diamètre). Les laisser reposer au réfrigérateur 2 heures avant l'assemblage.

### CRÈME D'AMANDE CHOCOLAT NOISETTE

- 79g de Beurre d'Isigny 82% A.O.P.
- 79g de sucre glace
- 79g de poudre d'amande
- 47g d'œufs
- 8g de fécule de maïs
- 94g de crème pâtissière
- 75g de chocolat noir 75%
- 41g de noisettes torréfiées
- 63g de chocolat au lait 51% (en pistole)

**Mélanger** le beurre mou et le sucre glace.

**Ajouter** la poudre d'amande et la fécule de maïs.

**Ajouter** l'œuf, la crème pâtissière. Bien mélanger.

**Finir** par le chocolat noir fondu, puis les noisettes torréfiées et le chocolat au lait en pistole.

### CRÈME PATISSIÈRE

- 72g de lait entier
- 11g de Crème liquide 35% Isigny Sainte-Mère
- 21g de jaune d'œuf
- 10g de sucre
- 7g de fécule de maïs
- 7g de Beurre d'Isigny A.O.P.

Dans une casserole, **faire bouillir** le lait et la crème.

**Mélanger** le jaune d'œuf et le sucre puis ajouter la fécule de maïs.

**Refaire bouillir et cuire** le tout comme une crème pâtissière.

**Rajouter** le Beurre et bien mélanger.

**Laisser refroidir.**

### DORURE À L'ŒUF

- 24g de jaune d'œuf
- 8g de Crème liquide 35% Isigny Sainte-Mère

Battre les œufs avec la crème.

Filter la préparation avant utilisation.

### MONTAGE

**Badigeonner d'eau le contour d'un disque** de pâte feuilletée (diamètre 20 cm) et recouvrir de crème d'amande l'intérieur de ce disque.

**Recouvrir le tout d'un 2<sup>e</sup> disque** de pâte feuilletée (diamètre 21.5 cm). Sceller sur les côtés en évitant les bulles d'air.

**Laisser reposer** au minimum 2 heures au réfrigérateur.

**Badigeonner la galette avec la dorure à l'œuf** puis dessiner des motifs dessus à l'aide d'une lame de couteau (sans percer la pâte).

**Faire cuire** à 170°C pendant 50 minutes.

**Laisser refroidir** sur une grille.



## GALETTE DES ROIS

# Pommes et Calvados

### PÂTE FEUILLETÉ INVERSÉ

- 230g + 44g de **Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage**
- 99g + 292g de farine T65
- 8g de sel
- 127g d'eau

**Mélanger** à la spatule les 230g de Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage avec 99g de farine. Former un carré et laisser reposer jusqu'au lendemain.

**Préparer** la base de la pâte : dans la cuve du robot déposer 292g de farine, 44g de Beurre, le sel puis ajouter l'eau froide. Pétrir à l'aide du crochet. Laisser reposer la pâte 15 minutes à température ambiante et conser ver au frais jusqu'au lendemain.

Le lendemain (2<sup>e</sup> jour), **incorporer** la base de pâte au mélange beurre/farine préparé la veille. Faire un tour double et laisser reposer 2 heures au frais.

**Donner de nouveau** un tour double et laisser reposer de nouveau 2 heures au réfrigérateur. Faire un tour simple et laisser reposer la nuit au réfrigérateur.

Le troisième jour, **étaler** la pâte (au laminoir) à 3.75 mm, étaler la pâte et découper des disques dedans (disque inférieur : 20 cm de diamètre, disque supérieur : 21.5 cm de diamètre). Les laisser reposer au réfrigérateur 2 heures avant l'assemblage.

### MARMELADE DE POMMES

- 500g de pommes «Golden»
- 10g de sucre
- 1g de vanille gousse
- 7g de jus de citron
- 13g de Calvados
- 25g d'eau
- 3g de féculé de Maïs

**Couper** les pommes en cubes, y ajouter le sucre, la vanille et le jus de citron.

**Compter** l'ensemble tout en gardant les cubes de pomme «mi-cuit»

**Mélanger** dans un bol le calvados, l'eau et la féculé de maïs.

**Verser** sur les pommes et refaire cuire de nouveau. Faire refroidir rapidement.

### CRÈME D'AMANDE CALVADOS

- 73g de **Beurre d'Isigny A.O.P.**
- 73g de sucre glace
- 73g de poudre d'amande
- 44g d'œuf (à température ambiante)
- 7g de féculé de maïs
- 88g de crème pâtissière à la vanille précédemment réalisée
- 7g de Calvados

**Mélanger** le beurre mou et le sucre glace.

**Ajouter** la poudre d'amande et la féculé de maïs. **Ajouter l'œuf**, la crème pâtissière et le calvados. Bien mélanger.

### LA CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE

- 62g de lait entier
- 10g de **Crème liquide 35% Isigny Sainte-Mère**
- 1g de Vanille gousse
- 18g de jaune d'œuf
- 9g de sucre
- 6g de féculé de maïs
- 6g de **Beurre d'Isigny A.O.P.**

Dans une casserole, **faire bouillir** le lait, la crème et la vanille.

**Mélanger** le jaune d'œuf et le sucre puis ajouter la féculé de maïs.

**Filtrer** la préparation pour retirer la gousse de vanille.

**Remettre** dans la casserole puis faire bouillir et cuire le tout comme une crème pâtissière.

Rajouter le beurre et bien mélanger.

### DORURE À L'ŒUF

- 24g de jaune d'œuf
- 8g de **Crème liquide 35% Isigny Sainte-Mère**

**Battre** les œufs avec la crème.

**Filtrer** la préparation avant utilisation.

### LE MONTAGE

**Badigeonner** d'eau le contour d'un disque de pâte feuilletée (diamètre 20 cm) et recouvrir de crème d'amande l'intérieur de ce disque.

**Recouvrir** le tout d'un 2<sup>e</sup>me disque de pâte feuilletée (diamètre 21.5 cm). Sceller sur les côtés en évitant les bulles d'air.

**Laisser reposer** au minimum 2 heures au réfrigérateur.

**Badigeonner** la galette avec la dorure à l'œuf puis dessiner des motifs dessus à l'aide d'une lame de couteau (sans percer la pâte).

**Faire cuire** à 170°C pendant 50 minutes. Laisser refroidir sur une grille.



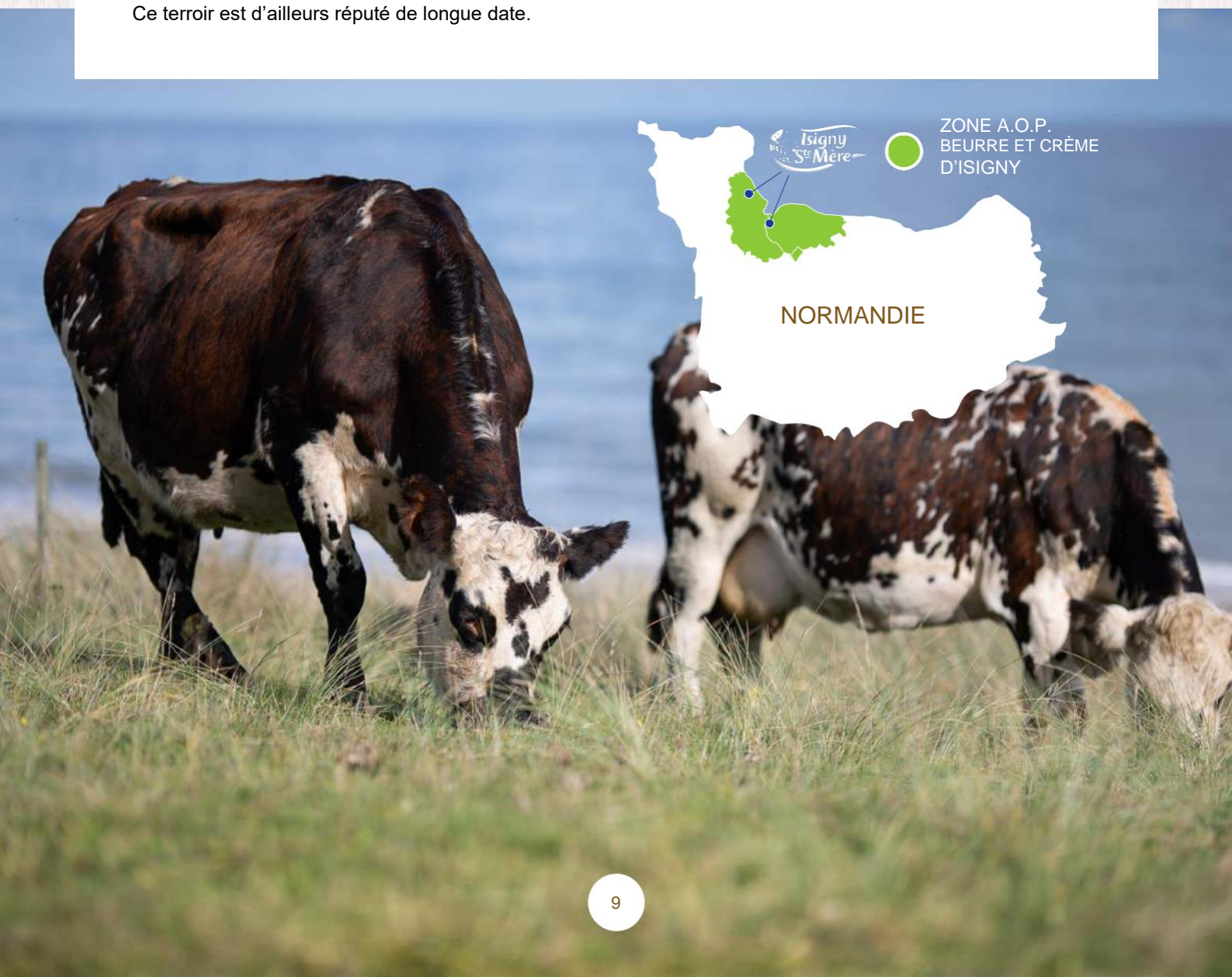
# Isigny Sainte-Mère : un terroir inspirant

L'histoire d'Isigny Sainte-Mère débute en 1909, en Normandie, au cœur d'un terroir unique et préservé. Depuis, la Coopérative laitière s'est toujours inscrite entre tradition et modernité pour développer un savoir-faire reconnu dans le monde entier. Ainsi, elle est aujourd'hui réputée pour la qualité de ses produits laitiers : de la Crème, des Fromages et du Beurre, dont le fameux Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage.

## Des produits d'exception, inspirés par un terroir d'exception

Tout commence en 1909 avec la Coopérative laitière de Sainte-Mère-Église, dans la Manche, suivie par celle d'Isigny-sur-Mer en 1932, dans le Calvados. En 1980, ces deux entités fusionnent, signant le rapprochement des producteurs de la région. Car, non seulement leurs zones de collecte de lait étaient complémentaires, mais ils partageaient le même respect de la qualité, du terroir et de la fidélité aux savoir-faire traditionnels. Ce terroir est d'ailleurs réputé de longue date.

En effet, la région d'Isigny constituait le plus grand marais d'Europe jusqu'à ce que la mer s'en retire au XVI<sup>e</sup> siècle, découvrant un sol généreux. Située dans la baie des Veys, entre le bocage et les marais du Bessin et du Cotentin, cette zone offre aux vaches une terre de pâture d'une rare qualité, avec une herbe abondante, qui rend leur lait riche en nutriments comme en saveurs.





[www.isigny-ste-mere.com](http://www.isigny-ste-mere.com)

Photographies : 2021 © Isigny Sainte-Mère. Tous droits réservés.

