



Communiqué de presse
Avril 2022

Condiment BIO

L'Étuverie propose aux professionnels de la restauration de décliner tous les plaisirs de l'ail noir bio de Lomagne (Gers)

Tête d'ail noir, gousses, pâte d'ail noir, moutarde à l'ail noir, miel à l'ail noir... L'Étuverie, a été créée sur une ferme familiale bio implantée dans le Gers pour transformer l'ail noir et valoriser une pépite culinaire très appréciée des Chefs. Obtenu au terme d'un long processus d'étuvage (de 4 à 6 semaines), l'ail noir, originellement blanc, se teinte et développe une texture fondante et des notes aromatiques douces et légèrement caramélisées. C'est à partir de cette matière première savamment maturée que Nicolas Ricau et Fabien Candelon, producteurs d'ail de Lomagne (Gers), ont créé des condiments bio qu'ils proposent aux professionnels de la restauration. Tête d'ail noir, gousses d'ail noir, pâte d'ail noir, moutarde à l'ail noir, miel à l'ail noir, L'Étuverie associe production bio et transformation locale pour démocratiser une gourmandise Made in Gers à cuisiner sans modération.

Des notes douces et originales, à glisser partout



Botte secrète en cuisine, l'ail noir de Lomagne (Gers) se glisse tel quel dans les sauces et marinades ou se dispose en fines lamelles sur un plat de pâtes, de viande ou de poisson mais pas seulement. Plus insolite, il s'intègre aussi à des préparations sucrées à base de chocolat ou d'agrumes auxquelles il apporte ses notes subtiles de réglisse. Afin de l'intégrer facilement dans la carte du moment, L'Étuverie le propose dans son enveloppe originelle (tête entière) ou prêt à l'emploi, dégoussé et pelé (gousses) ou malaxé (pâte) afin de l'incorporer directement dans les préparations. L'Étuverie a également

élaboré une moutarde composée à 10% d'ail noir bio qui apporte douceur et onctuosité à la moutarde bio. Même pari avec ce miel bio français auquel L'Étuverie a ajouté 20% d'ail noir de Lomagne. Idéal pour parfumer marinades et vinaigrettes, il accompagne idéalement la dégustation de fromages, se tartine sur des toasts et permet même de revisiter quelques classiques en pâtisserie.

Informations pratiques

Ail noir bio Tête entière Vrac (Gros calibre 7/8 cm/tête) : entre 64€ et 80€/kg selon volume

Gousses d'ail noir bio Vrac (gousses pelées d'ail noir biologique du Gers) : entre 76€ et 95€/kg selon volume

Pâte d'ail noir bio Vrac (ail noir biologique du Gers (90%), huile de tournesol bio du Gers (10%) : entre 76€ et 95€ selon volume

Moutarde à l'ail noir bio (moutarde française bio, 10 % ail noir bio du Gers) : à partir de 25,20€

Miel à l'ail noir bio (miel français bio : 80% ail noir bio du Gers 20%) : à partir de 23,80€

Conditionnement : sous vide pour les têtes d'ail entières et les gousses pelées / sous vide ou bocal en verre pour les gousses, ou pot en plastique la pâte, la moutarde et le miel

Commande : www.letuverie.com

L'Etuverie, au plus près des petits producteurs d'ail de Lomagne (Gers)

Le territoire de la Lomagne, dans le Gers, est réputé, pour son ail de grande qualité grâce ses sols argilo-calcaires. Lorsque Nicolas reprend l'exploitation familiale en 2018, il veut valoriser la production traditionnelle de ses parents et fournir de nouveaux débouchés aux petits producteurs d'ail bio implantés sur les coteaux de Lomagne. Ces productions sont en effet trop souvent transformées loin de leur zone production. A la recherche d'une idée gourmande, c'est en Asie où l'ail noir est une tradition culinaire ancestrale qu'il trouve l'inspiration.



Ail noir bio L'Etuverie : un procédé naturel sans fermentation

En pratique, l'ail noir est obtenu au terme d'un long procédé d'étuvage de l'ail blanc placé dans un environnement clos, dans lequel la température et l'humidité sont rigoureusement contrôlées et ajustées. En 2 à 3 semaines d'étuvage, l'ail va d'abord subir une dégradation enzymatique, réactions naturelles conduisant à un brunissement des cellules. Il se pare de la couleur noir ébène caractéristique de l'ail noir. S'ensuivent 3 semaines de maturation, durant lesquelles, grâce à la température et l'humidité, et selon un phénomène bien connu en cuisine (la réaction de « Maillard »), les sucres naturels de l'ail se caramélisent pour donner à l'ail noir sa douceur et ses notes caractéristiques de réglisse.

