



L'EUROPE DÉFEND SES TERROIRS



Julien Duboué et les produits du Sud-Ouest : une union qui dure

« Je suis honoré d'être à nouveau choisi en tant que chef ambassadeur pour cette campagne mettant en avant les produits exceptionnels AOP IGP du Sud-Ouest. C'est un véritable privilège de représenter cette région riche en traditions culinaires et en ingrédients qui m'inspirent dans ma cuisine au quotidien. » - Julien Duboué, chef cuisinier.

Le Consortium du Jambon de Bayonne IGP ainsi que les vins AOP et IGP du Sud-Ouest* placent à nouveau leur confiance en Julien Duboué pour la troisième année de campagne de communication « L'Europe défend ses terroirs », en le nommant chef ambassadeur. Une collaboration qui dure et qui porte ses fruits avec ce chef originaire du Sud-Ouest. Julien Duboué est fervent défenseur des valeurs que sont l'authenticité, le partage, la convivialité ou encore le recours à des produits de qualités sourcés dans sa cuisine.

Terre d'accueil de nombreux savoir-faire, le Sud-Ouest est avant tout une région qui nous évoque son patrimoine culinaire. Les fiers représentants en sont le Jambon de Bayonne IGP et les vins AOP IGP du Sud-Ouest. Ces produits sont reconnus pour leurs qualités exceptionnelles rendues possibles grâce au savoir-faire et à l'engagement sans faille des producteurs et vignerons locaux.



Cette région est un véritable réservoir de la biodiversité, au terroir singulier. Cela se ressent à travers le nombre de cépages présents que l'on ne retrouve nulle part ailleurs. Ces cépages donnent lieu à des assemblages produisant des vins très aromatiques issus de vignes influencées par le climat et la géographie particulière de la région.

À la croisée des influences continentales, méditerranéennes et océaniques, ce ne sont pas seulement les vignobles qui profitent de ces conditions hors du commun. Le Jambon de Bayonne IGP, lui aussi, bénéficie de ces avantages. Ainsi, le jambon de Bayonne IGP répond à un cahier des charges bien précis avec des étapes de salaison et d'affinage entre 9 à 12 mois exclusivement réalisées dans le bassin de l'Adour, dans un environnement exceptionnel entre Atlantique et Pyrénées.

Les labels AOP et IGP garantissent l'origine et la qualité des produits du Sud-Ouest. L'Appellation d'Origine Protégée désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique qui lui confère ses caractéristiques. L'Indication Géographique Protégée identifie quant à elle un produit brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

*Les vignobles du Sud-Ouest représentent 11 IGP et 16 AOP parmi lesquelles on peut citer les IGP Côtes de Gascogne ou les AOP Cahors, Fronton, Gaillac, Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh et Saint Mont.