



# Mirabelles DE LORRAINE

Communiqué de presse

## Jean-François Feuillet, nouvel ambassadeur de l'IGP Mirabelles de Lorraine

La prestigieuse IGP Mirabelles de Lorraine a choisi le chef lorrain, Jean-François Feuillet pour incarner, faire rayonner et sublimer ce fruit savoureux. C'est à travers son réseau de 50 boulangeries que le chef proposera son dessert signature : Tarte Feuillette aux Mirabelles de Lorraine. Elle sera disponible du 10 août au 15 septembre.

### A déguster fraîches de toute urgence d'août à septembre !

La saison de la mirabelle va commencer ! Ce petit fruit d'or juteux est prêt à être délicatement cueilli sur les mirabelliers. C'est grâce aux conditions climatiques favorables cette saison que la récolte est annoncée dès le 3 août, date de maturité optimale des fruits. Les Mirabelles de Lorraine seront donc disponibles sur les étals aux alentours du 6 août. Cette année, 5000 tonnes vont être récoltées sur les 400 000 mirabelliers des 200 producteurs de l'association.



L'IGP Mirabelles de Lorraine est fière d'accueillir le chef Jean-François Feuillet dans la grande famille composée de producteurs, transformateurs et distributeurs passionnés de ce fruit. Une personnalité qui incarne parfaitement les valeurs auxquelles nous sommes attachés : la gourmandise, l'exigence et la volonté de sublimer le patrimoine lorrain.



explique Cécile Blanpied,  
productrice de Mirabelles de Lorraine.





Avec ce nouveau partenariat, l'IGP Mirabelles de Lorraine entend continuer promouvoir ce fruit attractif au-delà de la région et ainsi faire vivre à travers tout le territoire le patrimoine gastronomique lorrain.

## Faire rayonner la Lorraine partout en France

Très attaché à sa région natale, c'est avec fierté que le chef pâtissier Jean-François Feuillette a accepté d'endosser ce rôle d'ambassadeur. Le chef constamment à la recherche du meilleur dans le domaine culinaire est un vrai passionné de ce fruit chargé de souvenirs gourmands.

Pour l'occasion, le chef dévoile la recette d'une tarte signature qui sera disponible dans l'ensemble de ses 50 boulangeries partout en France.



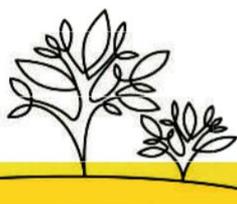
Je suis honoré de représenter ce fruit savoureux que j'adore depuis que je suis petit. C'est un privilège de pouvoir faire rayonner la Mirabelle de Lorraine au-delà de ses frontières



explique le chef Jean-François Feuillette.



*Tarte Feuillette aux Mirabelles de Lorraine* est composée d'une pâte feuilletée fine, surmontée de chapelure et de mirabelles fraîches.  
PVC : 3,50€ ttc la part  
25€ ttc la tarte



# Tarte Feuillette au Mirabelles de Lorraine



pour 6 personnes

- Temps de préparation : 15 min
- Temps de cuisson : 45-50 min

Ingrédients

- 600g de Mirabelles de Lorraine
  - 1 pâte feuilletée
- Chapelure ou poudre d'amande
  - Sucre glace (en option)
- 1 plat à tarte

- Déroulez une pâte feuilletée et déposez la dans le fond d'un moule à tarte.
- Recouvrez la pâte de chapelure ou de poudre d'amande pour absorber le jus des mirabelles.
- Dénoyautez les Mirabelles de Lorraine et coupez-les en 2. Disposez-les debout, les unes à côté des autres et bien serrées.
- Enfournez entre 45 et 50 min à 170°.
- Dégustez les tartelettes légèrement tièdes.

**Astuce gourmandise** : Si vous souhaitez un goût + sucré, ajoutez une fine couche de sucre glace à la sortie du four.



## A propos des Mirabelles de Lorraine

Premier fruit à obtenir une IGP (Indication Géographique Protégée), la Mirabelle de Lorraine est préservée par l'association « Mirabelles de Lorraine » créée en 1995 et regroupant toutes les personnes et les entreprises passionnées par la Mirabelle de Lorraine et respectant des règles strictes de production. Les producteurs mettent un point d'honneur à suivre un cahier des charges précis et à proposer une mirabelle de qualité. Des contrôles sont effectués régulièrement pour garantir la bonne maturité du fruit et une récolte respectueuse. Le Label « Mirabelles de Lorraine » vient ainsi certifier la récolte et garantir un produit cultivé et récolté en Lorraine, identifié du verger au consommateur, une teneur en sucre minimale et une taille minimale de 22 millimètres.

## A propos de Jean-François Feuillette

Co-fondateur et président des boulangeries Feuillette, troisième réseau de boulangeries pâtisseries en France, Jean-François Feuillette est un artisan boulanger et pâtissier passionné. C'est en 2009 qu'il a minutieusement façonné un concept de boulangerie unique à la fois chaleureux et généreux répondant à ses (hauts) critères de qualité. La prouesse est de proposer dans l'ensemble de son réseau de 50 boulangeries une large gamme artisanale de pains, viennoiseries, pâtisseries mais aussi une offre de restauration boulangère de qualité faite maison.