

LA FRAISE LABEL ROUGE, LES VIANDES LIMOUSINES ET LES VINS CÔTES DE BOURG S'INVITENT À PARIS DU 22 AU 28 AVRIL 2024

Fiers représentants du Sud-Ouest, la Fraise Label Rouge et les Viandes Limousines Label Rouge et IGP ont à cœur de faire (re)découvrir leurs saveurs aux professionnels de la restauration et à leur clientèle. Pour cette deuxième édition, les vins Côtes de Bourg se joignent à cette initiative pour proposer des accords mets-vins surprenants et typiques de la région. Sur une semaine, du 22 au 28 avril 2024, l'ancien candidat de Top Chef, Arnaud Baptiste à la tête des cuisines du Restaurant Colvert à Paris, concoctera un menu complet autour de ces produits de Nouvelle-Aquitaine.

De l'entrée au dessert, les papilles promettent d'être comblées !

LA FRAISE LABEL ROUGE



Cette année, cela fait 15 ans que le Label Rouge se glisse sur les barquettes de fraises Gariguettes, Ciflorette, Charlotte et Mariguettes. 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. Cultivée dans le Lot-et-Garonne, la Fraise Label Rouge représente le savoir-faire des 103 producteurs de la filière et représente entre 500 et 600 tonnes produites chaque année.

WWW.FRAISELABELROUGE.FR

LES VIANDES LIMOUSINES



Les filières limousines, défendues par Limousin Promotion, comptent plusieurs viandes d'exception, toutes reconnues par des signes officiels de qualité : Bœuf Limousin Label Rouge, Limousin Junior Label Rouge, Veau Fermier du Limousin Label Rouge et IGP, Veau élevé sous la mère Label Rouge, Agneau du Limousin IGP, Porc du Limousin Label Rouge et IGP. Pour obtenir une viande d'une telle qualité, le cahier des charges se veut strict : assurer le bien-être de l'animal, lui garantir une alimentation de qualité, compter sur le savoir-faire des bouchers répartis partout en France. Les filières limousines comptent 6 139 éleveurs et 1 848 points de vente en 2023.

WWW.LABEL-VIANDE-LIMOUSINE.FR

LES VINS CÔTES DE BOURG



Reconnu en appellation depuis 1936, le vignoble millénaire des Côtes de Bourg s'étend à 35 kilomètres au nord de Bordeaux sur une quinzaine de villages.

Là-bas, il y naît, dans des paysages vallonnés qui viennent s'échouer dans l'estuaire de la Gironde, des vins de tempérament, rouges pour l'essentiel, issus des grands cépages bordelais : le merlot, le cabernet sauvignon mais aussi le malbec et le cabernet franc. Le vignoble des Côtes de Bourg rassemble aujourd'hui un vivier de 220 hommes et femmes, dont une large part de jeunes vigneronnes.

WWW.COTES-DE-BOURG.COM

RESTAURANT Colvert

Inspiré par l'élégance du quartier germanopratien et une touche de malice bien parisienne, Colvert a réouvert ses portes en avril 2023, arborant une nouvelle identité. Derrière les fourneaux, on retrouve le Chef Arnaud Baptiste qui propose une cuisine de marché, à la fois authentique, sincère et décomplexée. Le lieu, rénové tout en préservant son charme d'antan, se veut tout aussi accueillant incarné par une équipe toujours souriante.

WWW.COLVERT.PARIS



AU PROGRAMME

- **Échanges avec les représentants des filières**
Fraise Label Rouge, Côtes de Bourg et Viandes Limousines présents les 22 (midi et soir) et 23 avril (midi) uniquement
- Dégustation du menu (entrée, plat, dessert)

MENU • 75 €

ENTRÉE

Tataki de Bœuf Limousin Label Rouge,
Ketchup Fraises Charlotte Label Rouge et betteraves,
Salades d'herbes au Vinaigre balsamique blanc,
Cracker aux Céréales
Vin : GABIN 2021 • Malbec

PLAT

Veau du Limousin Label Rouge et IGP, Petits-Pois
et Fraises Ciflorette Label Rouge, Anguille fumée,
Jus infusé à la Verveine
Vin : Château Haut Guiraud • Piché du Roy • 2021

DESSERT

Cuites et Crues, Yaourt à l'orgeat,
Amandes caramélisées, Sorbet Fraises
Gariguettes Label Rouge



INVITATION PRESSE

La Fraise Label Rouge, les vins Côtes de Bourg et les Viandes Limousines ont le plaisir de vous convier à la découverte et à la dégustation de ce menu unique, le jour de votre choix et sur le créneau de votre choix, entre le 22 et 28 avril au restaurant Colvert à Paris.

Invitation valable pour une personne uniquement

Pour y participer, merci de vous inscrire obligatoirement par retour de mail ou directement au 06 58 58 62 22.

Lieu : Colvert

54 Rue Saint-André des Arts, 75006 Paris
12h-14 et 19h-22h30

AVEC LE SOUTIEN DE

