

## LA PINTADE, STAR DE NOS ASSIETTES

# Les professionnels de la Pintade lancent la 3<sup>e</sup> édition de leur concours de recettes !

La pintade séduit également bien au-delà des frontières de l'Hexagone et de l'Europe : la Suisse et le Japon l'apprécient également ! Il faut dire que cette petite volaille a tout pour plaire : sa chair tendre et juteuse et ses subtiles saveurs entre gibier et volaille se marient aussi bien avec des ingrédients sucrés que salés, classiques ou plus exotiques !

Pour mettre à l'honneur cette volaille atypique, véritable source de créativité culinaire, les professionnels de la pintade, réunis au sein du Comité Interprofessionnel de la Pintade (CIP) lancent la 3<sup>e</sup> saison de leur concours culinaire « **1 jour, 1 étoile** ».

Les chefs et futurs chefs de France, mais aussi d'Allemagne et de Belgique, ainsi que les amateurs passionnés de cuisine sont invités à participer en envoyant avant le 30 septembre 2021 minuit leur proposition de recette illustrée avec pour seule consigne : laisser libre cours à leur imagination pour sublimer cette volaille inimitable !

Pour cela, il leur suffit de s'inscrire en ligne, sur le site dédié :

**[1jour1etoile.lapintade.eu](http://1jour1etoile.lapintade.eu)**

## Un Prix exceptionnel : une journée exclusive avec un chef étoilé pour les gagnants



Un jury composé du chef étoilé Nicolas Conraux et de membres du Comité Interprofessionnel de la Pintade désignera les 6 Lauréats : 3 professionnels (chefs ou futurs chefs en formation) et 3 amateurs. L'évaluation du Jury portera sur différents critères : l'appréciation gustative et la saveur générale, le respect du produit, l'originalité, la créativité et l'esthétisme, ainsi que la faisabilité technique de la recette.

Ces 6 gagnants auront l'opportunité de partager une journée exclusive avec **Nicolas Conraux, chef étoilé du restaurant La butte, à Plouider dans le Finistère**. « *J'attends avec impatience vos recettes originales et pleines de gourmandise mettant à l'honneur la pintade ! J'accueillerai les lauréats afin de découvrir et sublimer le goût de la pintade au travers de leurs recettes* » ajoute le Chef.

Informations, inscription et règlement sur le site **[1jour1etoile.lapintade.eu](http://1jour1etoile.lapintade.eu)**



## Zoom sur les gagnants de la saison 2

### Pour les chefs :

Pintade en deux Déclinaisons par Pascal Boulay,  
Chef de cuisine au Lycée Pierre Joseph Fontaine à Anzin (Nord - 59)

Pintade du Gers en Yassa par Joëlle Segré,  
Cuisinière à La P'tite Marmite Gasconne à Miélan (Gers - 32)

Sot l'y laisse de pintade accompagnée de maïs en 4 textures  
par Kunz Markus, Chef de cuisine (Allemagne)

### Pour les amateurs :

Cuisse de pintades rôties, chanterelles, coulis de mûre  
et réduction au vin jaune par Stéphane Rodrigues (France)

Cuisse de Pintade aux girolles par Marie Connan (France)

Pintade à la crapaudine au Citron par David Millet (France)



## La pintade : une délicieuse spécialité de nos territoires !

Inscrite au cœur d'une filière européenne d'excellence, la France est devenue championne du monde de la pintade ! Il s'agit aujourd'hui du premier pays producteur et consommateur de pintade au monde.

En 2019, la France a produit 32 millions de tonnes de viandes de pintades, dont 6 millions sont parties à l'exportation. Grâce à son savoir-faire exemplaire, cette filière contribue à la souveraineté alimentaire du pays et représente 85 % de la production européenne et mondiale. Avec l'Italie et la Pologne, la France fait en effet partie des trois seuls pays du monde à posséder une production de pintades organisée à vocation exportatrice.



Très appréciée des consommateurs français, leurs bonnes raisons d'en consommer sont nombreuses : tout d'abord, ils sont 82 % à dire qu'ils aiment ça, tout simplement, puis qu'ils ont envie de varier les plaisirs et de changer du poulet (61 %). Ils expliquent également leur consommation par les caractéristiques gustatives et nutritionnelles singulières de la pintade : 51 % évoquent son goût spécifique et 41 % sa viande maigre.

\*Enquête quantitative menée en 2018 pour le CIP par le Cabinet Vallemayre auprès de 1 800 consommateurs de pintades en GMS.

Cette volaille au goût subtil de gibier et à la chair tendre et savoureuse constitue un véritable atout en cuisine et se prête à toutes les cuissons et préparation : au four, à la vapeur, au wok, en papillotes, à la plancha, à la poêle, en cocotte, etc. il y en a pour tous les goûts !



**Nicolas Conraux, Chef étoilé du restaurant La butte, à Plouider dans le Finistère** ajoute : « La pintade est une volaille facile à préparer, polyvalente et qui se cuisine de manières très différentes. C'est une volaille tendre, juteuse, qui a du goût et qui est très intéressante d'un point de vue nutritionnel. La pintade est l'une des viandes les plus maigres qui soient. Particulièrement riche en protéines du groupe B6, elle est surtout équilibrée en bons acides gras. »

Les professionnels de la Pintade  
lancent la 3<sup>e</sup> édition de leur concours de recettes !



### À propos du CIP

Créé en 1997, le **Comité Interprofessionnel de la Pintade (CIP)** est le comité de la pintade française. Le CIP est membre de l'interprofession nationale des volailles de chair (ANVOL), reconnue par les pouvoirs publics. Le CIP regroupe 1 000 éleveurs, 30 abattoirs, les accoueurs et les sélectionneurs, les fabricants d'aliments et la distribution alimentaire (Grandes surfaces alimentaires et Intermédiaires de commerces). Son principal objectif est de (re) dynamiser la filière française de la pintade et de veiller à la qualité du produit tout en développant « le goût du bon ».

