



MAISON
DEHESA
X

*Galerias
Lafayette*

MAISON DEHESA PRÉSENTE SON ÉPICERIE HAUTE COUTURE
DES GRANDS CHEFS AUX GALERIES LAFAYETTE GOURMET
DU 1ER SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE

POP-UP MAISON DEHESA AUX GALERIES LAFAYETTE GOURMET 35, BOULEVARD
HAUSSMANN - 75009 PARIS





Après avoir fourni les plus grands chefs étoilés dans au monde depuis dix ans, Maison Dehesa a créé son e-shop en 2021 pour rendre accessibles ses produits d'exception. Grâce à ses savoir-faire issus des métiers de la fermentation et d'une expertise maison dite de slow-maturation, la Maison occupe désormais une place de premier rang dans l'avant-garde culinaire. Cette rentrée, elle est l'invitée des Galeries Lafayette Gourmet pour un pop-up qui proposera ses produits iconiques et présentera ses nouvelles créations. Jambons Pata Negra de Bellota – parmi les meilleurs au monde –, poutargue signature à la texture d'oursin, incontournable anguille fumée ikéjilé, incomparables sardines fumées à la japonaise, ou encore anchois XXL à la texture beurrée, ils seront tous rassemblés au sein de cette petite épicerie éphémère et haute couture.

C'est également l'occasion pour Florence Chatelet, fondatrice de Maison Dehesa, de présenter ses nouvelles créations. Parmi elles, les Garums de Chefs en collaboration avec Florent Pietravalle (La Mirande), Sébastien Tantot (Auberge à la Bonne Idée) et Omar Dhiab (restaurant éponyme), l'incroyable Jambon de la Mer à base de ventrèche de thon rouge, et l'intense Poutargue de Thon Rouge. Les experts de la Maison Dehesa seront présents pour faire découvrir les produits, prodiguer des conseils pour une dégustation optimale mais aussi expliquer la démarche de valorisation des artisanats agricoles, et des savoir-faire ancestraux dont le temps est le premier ingrédient. Les chefs viendront proposer un show culinaire pour présenter leurs garums à travers des recettes exclusives.





LES NOUVELLES CRÉATIONS MAISON DEHESA

Maison Dehesa excelle à nouveau dans l'art de la slow-maturation et de la fermentation avec cinq nouvelles créations qui subliment les trésors de la mer. Après avoir lancé au printemps dernier son Garum Haimatum, Florence Chatelet-Sanchez continue sa quête des saveurs subtiles de l'umami et développe la collection Garums de Chefs en collaboration avec trois talents remarquables : Florent Piétravalle, Sébastien Tantot et Omar Dhiab. Ils explorent toutes les facettes de cette sauce ancestrale, tant prisée des Romains, pour créer trois recettes originales.

Maison Dehesa innove également en mariant deux savoir-faire maison, la salaison et le fumage à la japonaise, pour créer le premier Jambon de la Mer, à la texture de sashimi. Entre le cru et le cuit, la finesse du gras de la ventrèche de thon rouge est sublimée pour une dégustation digne des plus grands Pata Negra. Enfin, la Poutargue de Thon Rouge complète la collection des poutargues d'exception de la Maison et rend hommage à la tradition japonaise en concentrant tous les arômes de la mer.





GARUM DE SARDINE PAR SÉBASTIEN TANTOT

Pour son garum, Sébastien Tantot, chef étoilé de l'Auberge à la Bonne Idée (Saint-Jean-aux-Bois), a choisi de travailler l'une des stars de la Méditerranée : la sardine. De sa fermentation naît un condiment qui assaisonnera de manière surprenante aussi bien des bouillons, des poissons grillés que des salades. Il dévoile des notes oxydées et acidulées.

Garum par Sébastien Tantot - 100ml/18€TTC

GARUM DE BOEUF PAR OMAR DHIAB

Omar Dhiab, chef passé par de prestigieuses maisons comme L'Abeille*** au Shangri-La puis Loiseau Rive Gauche*, s'est intéressé à la fermentation du boeuf pour créer son garum. Cette interprétation offre une salinité délicate et un gras naturel afin de rehausser et apporter de la rondeur aux condiments ou à toute autre préparation carnée, ou végétale.

Garum par Omar Dhiab - 100ml/18€TTC



GARUM DE SHOYU ET CAFÉ PAR FLORENT PIÉTRAVALLE



Alors que le garum est traditionnellement issu de la fermentation d'abats de poisson, le chef étoilé Florent Piétravalle, à la tête de la Mirande (Avignon) depuis 2017, a choisi de le repenser entièrement. Il a travaillé une fermentation de deux produits de la terre : le shoyu et le café. À l'image de la démarche écoresponsable du chef étoilé vert au Guide Michelin, ce garum est fait dans un esprit zéro déchet avec l'utilisation de marc de café, habituellement jeté. Sa dégustation révèle des notes amères, torréfiées et de sous-bois.

Garum Maison Dehesa par Florent Piétravalle - 100ml/18€TTC

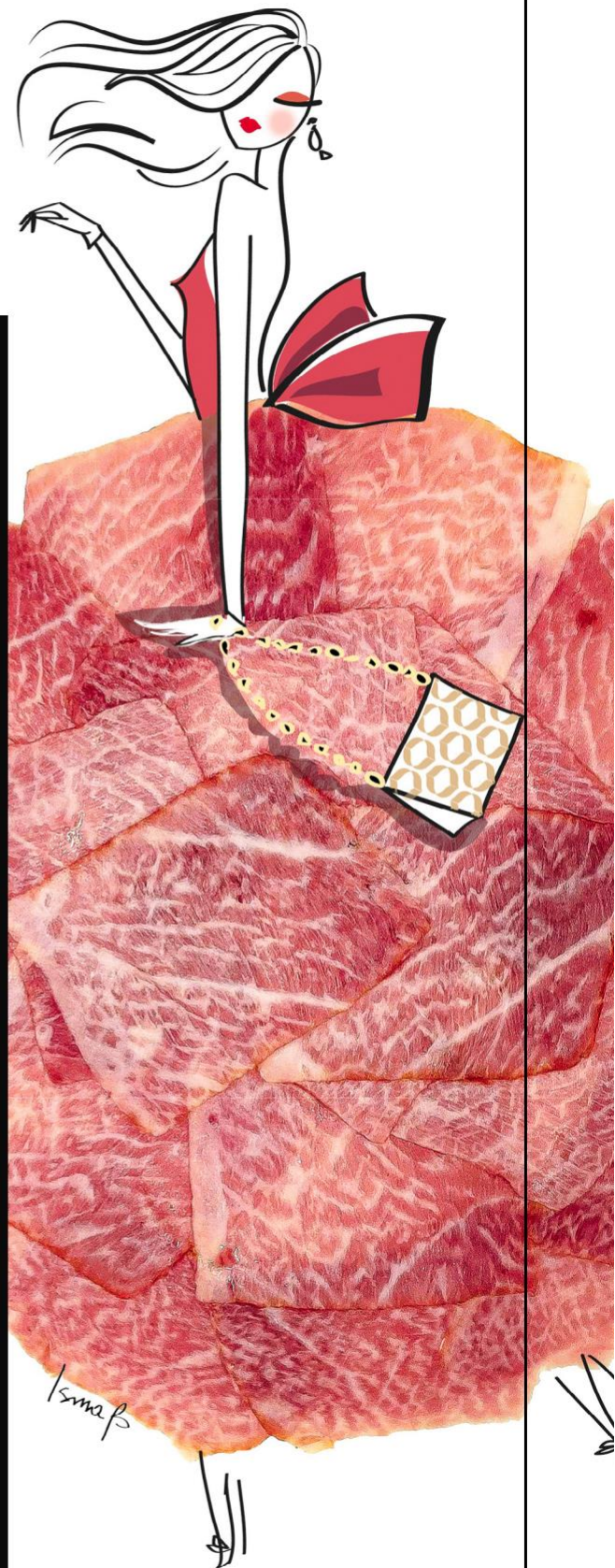


LE JAMBON DE LA MER

Inspirée par les créations d'Angel Leon, chef du restaurant Aponiente *** à El Puerto de Santa María (ville natale de Florence Chatelet-Sanchez), la fondatrice de Maison Dehesa a choisi d'appliquer son savoir-faire à la ventrèche de thon pour proposer un Jambon de la Mer, en édition limitée.

Pour créer cette charcuterie iconoclaste, Maison Dehesa sélectionne exclusivement du thon rouge issu de pêche durable, capturé à la madrague dans le golfe de Cadix. La partie la plus noble du poisson, la ventrèche, fait d'abord l'objet d'une salaison ultralégère puis d'un fumage à la japonaise. La combinaison de ces deux techniques lui confère une texture juteuse ultra-fraîche, proche du cru. Son tranchage en fines pétales, comme les grands Pata Negra, révèle toute la palette aromatique de son gras minéral et soyeux.

Jambon de la Mer - 80 g / 30 €





LA POUTARGUE DE THON ROUGE



Pêché dans le golfe de Cadix, le thon rouge est capturé selon des méthodes de pêche phéniciennes dites à « la madrague ». S'inspirant du katsuobushi, Maison Dehesa rend hommage à la tradition Japonaise de la poutargue de thon rouge en séchant le cœur lentement pour obtenir un puissant exhausteur de goût naturel qui concentre tous les arômes de la mer. Sa texture rappelant le foie, rappelle aussi que le thon est un poisson dont la chair évoque l'univers gustatif de la viande. Avec ses notes salines persistantes, cette poutargue est idéale pour les accords terre mer.

Poutargue de Thon Rouge - 180g/30,4€

INFORMATIONS PRATIQUES

Pop-up Maison Dehesa aux Galeries Lafayette Gourmet
Du 1er septembre au 4 octobre 2022 - 35, boulevard Haussmann – 75009 Paris

Maison Dehesa
Produits d'exception disponibles partout en France - www.maisondehesa.com