

*La Belle Chaurienne*  
DEPUIS 1964  
*Castelnaudary*



**LA BELLE CHAURIENNE**



**JOËL DEFIVES,**  
lancent

**« POUR SAUCER »**

La gamme de pains  
qui sublime les plats en sauce



# Édito

*Depuis 1964, La Belle Chaurienne régale les cœurs et les papilles* avec les recettes les plus incontournables de la gastronomie française. Blanquette, Bœuf Bourguignon, Saucisses de Toulouse aux lentilles... sans oublier son célèbre Cassoulet ! *Des plats issus d'un savoir-faire culinaire historique associé à une sélection rigoureuse des ingrédients et à une quête permanente de haute qualité.*

Mais pas que... La Belle Chaurienne, ce sont également des hommes et des femmes qui mettent leur expertise culinaire au service de tous pour proposer, depuis des générations, de partager des moments chaleureux autour de recettes généreuses et savoureuses.

*La Belle Chaurienne, ce sont tous ces plats qui font de la France, un pays gastronomique.* Ces plats qu'on aime déguster en famille ou entre amis. Ces plats qui évoquent réconfort, convivialité et partage. Et aujourd'hui, plus que jamais, ce patrimoine culturel revient sur le devant de la scène...

*Mais trop souvent, les rituels associés à ces plats sont oubliés.* Ces gestes qui, autrefois, sublimaient nos repas, devenus aujourd'hui de simples réflexes.

*Plus maintenant !* La Belle Chaurienne redonne ses lettres de noblesse à un rituel en particulier, un rituel connu de tous, celui que chacun fait quand il a profondément aimé le plat qu'il vient de déguster... Saucer son assiette avec du bon pain.

*La célèbre marque originaire de Castelnaudary s'est associée au Meilleur Ouvrier de France, Joël Defives, pour créer en exclusivité la gamme de pains « Pour Saucer ».* Quatre références pensées et travaillées pour se marier à la perfection avec les plats en sauce de La Belle Chaurienne.

De quoi remettre au goût du jour ces longues heures passées à échanger, partager et rêver autour de délicieuses tablées, entourés de ses proches.

## LA BELLE CHAURIENNE × JOËL DEFIVES, un partenariat sous le signe de la gastronomie

EXCELLENCE, SAVOIR-FAIRE, AUTHENTICITÉ...

AUTANT DE VALEURS PARTAGÉES PAR LA BELLE CHAURIENNE ET JOËL DEFIVES POUR QUI L'IDÉE DE COLLABORER SUR LA CRÉATION DE CETTE GAMME DE PAINS INÉDITE PREND TOUT SON SENS. UNE ASSOCIATION D'EXPERTS, L'ALLIANCE DE DEUX ACTEURS INCONTOURNABLES DE LEUR SECTEUR, LA FUSION DE LA CRÉATIVITÉ ET DE LA QUALITÉ QUI ONT DONNÉ NAISSANCE AUX PAINS « POUR SAUCER » !

« Pour Saucer », ce sont quatre recettes de pains inédites développées par le Meilleur Ouvrier de France, Joël Defives, pour accompagner la dégustation des meilleurs plats en sauce La Belle Chaurienne.

Des pains aux compositions et aux saveurs uniques élaborés pour sublimer les qualités gustatives des recettes emblématiques de la marque occitane : du croustillant de la baguette qui rehausse le fondant d'une Blanquette de Veau aux graines de courge qui apportent de la texture au Bœuf Bourguignon, il y en aura pour tous les goûts et toutes les envies !

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Toutes les recettes de pains travaillées par Joël Defives ont été réalisées à partir des farines issues de l'activité meunerie de la coopérative ARTERRIS, la maison mère de La Belle Chaurienne. Pour un partenariat fort à tous les niveaux !



Cette gamme sera à découvrir en édition limitée à partir du 15 avril, tous les vendredis et samedis dans l'établissement du M.O.F pendant un mois.

« POUR SAUCER »

LA BELLE CHAURIENNE



JOËL DEFIVES,

quand deux emblèmes de la gastronomie se rencontrent pour se sublimer !



## JOËL DEFIVES un MOF qui a fait ses preuves !



Plongé dans l'univers du pain depuis l'âge de ses 15 ans, Joël Defives se prend de passion pour la boulangerie-pâtisserie. Après avoir passé son CAP de Boulangerie et de Pâtisserie, le chef fait ses premières armes dans de petites boutiques locales puis en tant que formateur en CFA. A tour de rôle compagnon du tour de France, diplômé de charcuterie-traiteur, cuisinier, il touche à tout avant de revenir à sa passion pour le pain.

En 1994, il rejoint une boulangerie familiale en Haute-Garonne où le fils du propriétaire prépare le concours du M.O.F. Un véritable déclic qui le pousse à travailler d'arrache-pied pour obtenir ce célèbre prestige à son tour. Entre temps, il se pousse à aller toujours plus loin dans sa démarche en participant en 2002 à la Coupe du Monde de Boulangerie en équipe où il finira à la 4ème place et à la Coupe d'Europe de Boulangerie qu'il remporte en 2003. Une véritable montée en puissance qui lui permet de consolider son savoir-faire.

C'est après un premier échec en 2000, et à force de persévérance qu'il obtient le prestigieux col bleu blanc rouge quelques années plus tard, en 2004. Une récompense lui permettant de faire la rencontre du chef étoilé Thierry Marx en 2013 qui lui offre le poste de Chef Exécutif de son nouveau concept, la Marx Bakery. Grâce à son expérience, il réussit à faire ses preuves une nouvelle fois et est décoré en 2018 de l'Ordre National du Mérite. Un palmarès à toute épreuve qui fait du chef Defives l'un des grands noms de la boulangerie française.

### UNE NOUVELLE BOUTIQUE AU CŒUR DES BATIGNOLLES

Joël Defives a inauguré en 2021 sa première boulangerie au cœur des Batignolles. Baptisée Baptiste, en hommage à son fils et pour symboliser la transmission. Cette boulangerie pleine de vie se fait le reflet du savoir-faire traditionnel de la boulangerie française.

Une boutique à l'image du M.O.F où le bien-manger et le respect de la tradition boulangère française sont des valeurs fortes.

#### Le petit plus de Joël Defives ?

Sublimer des pains à base de blé ancien et de levain naturel à fermentation lente : des produits bien sourcés et toujours aussi savoureux.



## Les associations parfaites

### LA BELLE CHAURIENNE × JOËL DEFIVES,

LA BELLE CHAURIENNE ET JOËL DEFIVES ONT SÉLECTIONNÉ QUATRE DES PLATS EN SAUCE LES PLUS EMBLÉMATIQUES DE LA MARQUE À MARIER AVEC LES RECETTES DE LA GAMME « POUR SAUCER », UN MARIAGE DE SAVEURS ET DE TEXTURES POUR DES REPAS AUSSI GOURMANDS QU'ORIGINAUX !



PMC\* : 7,20 €  
Poids net : 750 g

#### CASSOULET LABEL ROUGE AU CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST

Des morceaux de **cuisses de canard IGP Sud-Ouest**, confites dans les règles de l'art. Des **saucisses de Toulouse Label Rouge** et des morceaux de porc également **Label Rouge**. Un morceau de couenne pour apporter une touche d'onctuosité à la sauce.

**Les traditionnels haricots lingots Label rouge ou IGP** : un condensé d'ingrédients sélectionnés avec minutie grâce au savoir-faire La Belle Chaurienne pour offrir le meilleur du goût. Le plus ? Une recette réalisée sans additif !

#### ASSOCIÉ... AU PAIN MAÏS TIGRÉ

Quelle meilleure association avec ce plat qu'un **pain élaboré à base de maïs**, nourriture principale du canard ! Relevée par une **touche de curcuma et parsemée de graines de tournesol** pour le croquant, cette recette offre un **jeu de goûts et de textures inédit**. De quoi ravir les papilles de ses convives mais pas que... avec sa **croûte au visuel Tigré**, ce pain fera sensation sur les tableés !



#### SAUCISSES DE TOULOUSE LABEL ROUGE AUX LENTILLES DE LAURAGAIS

Comme un **rappel au goût unique du terroir**, ce plat se compose de tendres **saucisses de Toulouse Label Rouge origine France accompagnées de lentilles de Lauragais** dans de la graisse de canard, de carottes et d'oignons grelots. Reflet du savoir-faire La Belle Chaurienne, cette succulente recette est proposée en conserve. **Une alliance irrésistible cuisinée sans aucun additif !**

#### ASSOCIÉ... AU PAIN LENTILLE

Ce Pain Lentille réalisé avec une **farine de légumineuse** vient refléter les saveurs du plat de Saucisses de Toulouse Label Rouge aux lentilles de Lauragais. **Une recette parfaite pour faire le plein de fibres, de fer et d'énergie !** Riche en protéine végétale, ce pain est également **plus digeste grâce au levain naturel** utilisé dans sa préparation.



PMC\* : 4,50 €  
Poids net : 840 g



PMC\* : 3,90 €  
Poids net : 420 g

#### BLANQUETTE DE VEAU ET POMMES DE TERRE

L'incontournable de la **gastronomie française** :

une blanquette de veau mijotée à la crème et au vin blanc, aussi généreuse que délicate. Des morceaux délicatement cuits avec **des pommes de terre fondantes et une garniture à base de champignons de Paris et carottes** : l'harmonie parfaite d'une viande fondante et de sa farandole de textures.

#### ASSOCIÉ... À LA BAGUETTE MIE'NUTIE

Pour sublimer les arômes de ce plat, Joël Defives a imaginé une **baguette à base de semoule de blé dur, riche en fibres et vitamine B**. Pauvre en matières grasses, cette Baguette Mie'nutie dévoile **une mie alvéolée légère et moelleuse en bouche**. Tout comme le veau de la Blanquette !



PMC\* : 3,90 €  
Poids net : 420 g

#### BŒUF BOURGUIGNON ET SES PETITS LÉGUMES

Optez pour un **traditionnel bœuf bourguignon** élaboré à base de **viande origine France et rehaussé de ses petits légumes** (pommes de terre, carottes, champignons de Paris). Le tout accompagné d'une succulente **sauce à base de vin rouge AOP des Corbières**, thym et laurier. Cette recette, **cuisinée « comme à la maison »** saura ravir les amateurs des classiques de la cuisine française.

#### ASSOCIÉ... AU PAIN MÉTISSE COURGE

Élaboré avec de la **mélasse de canne à sucre Bio**, ce pain dévoile des notes légèrement sucrées qui équilibrent parfaitement la recette du Bœuf bourguignon. Également riche en fer et calcium, **la mélasse de canne à sucre s'associe à la courge** pour offrir une **recette nutritionnellement avantageuse**. Et pour ne rien gâcher, ce Pain Métille Courge se pare d'une **forme arrondie en « S »** pour un repas aussi bon que beau !



*Contact Presse*

**Marie ANTOINETTE**

RELATIONS PUBLICS

### *À propos de La Belle Chaurienne :*

Depuis 1964, La Belle Chaurienne allie qualité, savoir-faire et sélection rigoureuse des ingrédients afin d'offrir des recettes traditionnelles françaises, cuisinées « comme à la maison ». Installée depuis ses débuts au cœur de Castelnaudary, le berceau du cassoulet, La Belle Chaurienne et ses collaborateurs sont les principaux porte-drapeaux des valeurs de la région. Synonymes de goût, convivialité et authenticité, la marque présente une large gamme de recettes aussi variées que gourmandes.