

[Voir la version en ligne](#)



NEMROD

le goût du sauvage

Communiqué de presse

**Nemrod s'associe avec le talentueux Chef Bruno Doucet
et lance une recette de terrine de sanglier.
Collaboration inédite entre deux amoureux
de la venaison !**



Paris, le 12 octobre 2023,

On ne présente plus Nemrod, **la marque de gibiers sauvages**, qui souhaite moderniser les classiques de la gastronomie française et valoriser cette viande trop souvent délaissée. Les équipes de Nemrod travaillent une viande durable et élaborent des recettes toujours plus originales : le kebab, le ramen de chevreuil ou encore le burger de biche.

Cet automne, Nemrod lance une nouvelle création en collaboration avec le chef du restaurant “La Régالade St Honoré” **Bruno Doucet**. Ensemble, ils dévoilent une recette des plus gourmandes : **la terrine de sanglier sauvage aux échalotes confites et trompettes de la mort**.

La terrine de sanglier, l'immanquable pour des apéritifs originaux et réussis. Nemrod s'invite de nouveau à table avec sa succulente recette de terrine. Elle a été pensée et imaginée par le Chef Bruno Doucet, spécialiste de la cuisine du gibier, et les équipes de Nemrod. Ensemble, ils subliment le **sanglier** à la perfection ! La terrine se compose **de viande de sanglier, de poitrine de porc, de foie de volaille, de graisse de canard, de Cognac, d'échalotes, de trompettes de la mort** et d'une pincée de **piment d'espelette**. De quoi ravir les papilles des épicuriens !

Bruno Doucet, également engagé pour la valorisation du gibier sauvage français, se joint au projet de Nemrod pour **sublimer les richesses de notre terroir**. Ce Chef parisien réputé propose dans ses établissements une cuisine de bistrot, sincère, généreuse et gourmande

évoluant au fil des saisons. C'est donc naturellement que le Chef, fervent défenseur du patrimoine culinaire français et originaire d'une famille de chasseurs, collabore avec Nemrod pour **(re)mettre au goût du jour le gibier** grâce à des recettes **modernes** et **gourmandes**.

Confection gourmande à découvrir au plus vite sur le site internet de Nemrod : <https://nemrod.co/>

Terrine au prix de 32,75€/kg.

À propos du chef Bruno Doucet

Issu d'une famille de chasseurs, Bruno Doucet, expert dans la cuisine de gibier, a réalisé son apprentissage aux côtés de chefs renommés tels que Charles Barrier à Tours, sa ville natale, Jean-Pierre Vigato ou encore Pierre Gagnaire. Il propose dans son restaurant des plats de bistrot traditionnels et revisités. Sa cuisine repose sur trois éléments essentiels : le respect des produits, la justesse de l'assaisonnement et une cuisson parfaite. Le chef souhaite partager son savoir-faire, il écrit en 2008 «Régalaide entre amis», un livre regroupant 80 recettes bistrots alliant la tradition d'une cuisine de terroir et modernité. Bruno Doucet ne s'arrête pas là et écrit en 2018 "Gibier", un livre de 85 recettes qui fait l'éloge de cette viande saine et savoureuse.

À propos de Nemrod

Créée en 2018, Nemrod est une marque de produits à base de gibiers exclusivement sauvages et français. Edouard Rapp et Vianney Baule souhaitent remettre au goût du jour des viandes saines et durables pour qu'elles puissent toujours trouver preneurs à la fin des chasses. Pour cela, ils collectent le gibier directement auprès des chasseurs français pour confectionner de délicieuses recettes. Nemrod propose différentes charcuteries comme les viandes fumées, les saucissons, les terrines mais aussi de la viande fraîche livrée directement chez les particuliers. Les produits sont à retrouver directement sur le site de la marque.