

FAVUZZI

Novembre 2014

.....

LA NOUVELLE
SÉRIE ARTISTIQUE
DE HINT MINT

VIVE LES HUÎTRES!

DES PRODUITS
POUR NOUS
PRÉPARER À LA
SAISON FROIDE

LE RETOUR
DU HOCKEY

C'EST LE TEMPS DES RÉCOLTES

NOS PRODUCTEURS
PARTAGENT LEURS
IMPRESSIONS SUR LE
MILLÉSIME 2014

★

FAVUZZI

HUILES D'OLIVE & PRODUITS FINS

S'AMUSER
SORTIR DES SENTIERS BATTUS
DÉCOUVRIR
QUE DERRIÈRE
CHAQUE PRODUIT
FIN EXISTENT DES
ARTISANS, UNE
HISTOIRE,
UNE CULTURE
S'ENTOURER DE PASSIONNÉS
ET DE GOURMANDS



SEREZ-VOUS DU NOMBRE?

MENU

NOVEMBRE

C'EST LE TEMPS DES RÉCOLTES	4
GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE MAISON AVEC SAUCE À LA VODKA	16
CRÈME BRÛLÉE DULCE DE LECHE	18
LA NOUVELLE SÉRIE ARTISTIQUE DE HINT MINT	20
PIZZA MARGHERITA - PÂTE À PIZZA MAISON	24
VIVE LES HUÎTRES!	26
LA CHÂTAIGNE DE MONTELLA	28
LES PÈRES NATURE - LE POUVOIR DES RÉSEAUX SOCIAUX	32
RISOTTO AUX TRUFFES	36
DÉFENSES HIVERNALES	38
LE RETOUR DU HOCKEY	40
VU DANS LES MÉDIAS	42
COFFRETS-CADEAUX	43

EXQUIS

/ DANS TOUS LES PAYS DE LA MÉDITERRANÉE, MAIS ÉGALEMENT EN CALIFORNIE, LA RÉCOLTE DES OLIVES S'ÉCHELONNE DE LA MI-OCTOBRE À LA FIN DÉCEMBRE, SELON LA VARIÉTÉ DES OLIVES ET LA VÉRAISON DÉSIRÉE PAR L'OLÉICULTEUR. TOUT JUSTE AVANT LE DÉBUT DE LA RÉCOLTE, NOUS AVONS DEMANDÉ À CHACUN DE NOS PRODUCTEURS QUELLE RÉCOLTE ILS PRÉVOYAIENT CETTE ANNÉE. VOICI LEURS IMPRESSIONS.

C'EST LE TEMPS DES

RÉCOLTES



AZIENDA AGRICOLA MINERVINI, MOLFETTA, PUGLIA, ITALIE

« DANS LA PROVINCE DE BARI, COMME DANS LE RESTE DE L'ITALIE, JE CROIS, NOUS AVONS CONNU UN PRINTEMPS ET UN ÉTÉ FRAIS ET PLUVIEUX. CETTE TEMPÉRATURE A FAVORISÉ LE DÉVELOPPEMENT DE LA MOUCHE DES OLIVES (*DACUS OLEAE*), ESPÈCE DANGEREUSE QUI DÉTRUIT LES OLIVES. POUR CETTE RAISON, NOUS FERONS UNE RÉCOLTE HÂTIVE CET AUTOMNE. L'ASPECT POSITIF EST QUE LES OLIVIERS ONT REÇU SUFFISAMMENT D'EAU, CE QUI DEVRAIT NOUS PERMETTRE D'OBTENIR UNE BONNE HUILE. JE COMMENCERAI LA CUEILLETTE LA SEMAINE PROCHAINE. » GREGORIO MINERVINI



MA01
MARCINASE
PDSF 23,99 \$
500 ML, 12/CAISSE
MODÉRÉS

4



MA02
OLIO DI MARIA
PDSF 23,99 \$
500 ML, 12/CAISSE
PRONONCÉS

9

« Et la campagne sicilienne ne manque certainement pas de jeunes gens prêts à travailler fort. » ALESSIO PLANETA, PLANETA



MENFI, SICILE, ITALIE

PLANETA

« 2014 SERA UNE ANNÉE MARQUÉE PAR UNE PRODUCTION MODESTE, PROBABLEMENT SIMILAIRE À CELLE DE L'AN DERNIER OU UN PEU PLUS GÉNÉREUSE. EN GÉNÉRAL, ICI EN SICILE, ON CRAINT QUE LE RENDEMENT SOIT INFÉRIEUR À LA MOYENNE SUR LE PLAN DE LA QUANTITÉ, MAIS LA QUALITÉ SERA MAINTENUE. NOUS AVONS CONNU UN ÉTÉ FRAIS ET SEC ET UN MOIS DE SEPTEMBRE AVEC DES TEMPÉRATURES DANS LES MOYENNES. EN OCTOBRE, IL A COMMENCÉ À PLEUVOIR, COMME D'HABITUDE, CE QUI EST AVANTAGEUX POUR LA MATURATION DES OLIVES. IL EST ENCORE TÔT POUR PARLER DE QUALITÉ, MAIS NOUS CROYONS QU'ELLE SERA ÉLEVÉE. NOUS AVONS DÉCIDÉ DE COMMENCER LA RÉCOLTE PLUS TÔT QU'À L'HABITUDE POUR OBTENIR UNE HUILE UN PEU PLUS FRAÎCHE, UN PEU PLUS VERTE, UN PEU MOINS GRASSE ET MÛRE. ACTUELLEMENT, LES OLIVES SONT PROPRES ET PRÊTES POUR LA RÉCOLTE... ET LA CAMPAGNE SICILIENNE NE MANQUE CERTAINEMENT PAS DE JEUNES GENS PRÊTS À TRAVAILLER FORT. » ALESSIO PLANETA, PLANETA



P01
PLANETA
PDSF 21,99 \$
500 ML, 6/CAISSE
PRONONCÉS

8



P05
PLANETA CHEF
PDSF 49,99 \$
3 L, 6/CAISSE
PRONONCÉS

8

« Le rendement devrait être plutôt faible cette année. » GREG HINSON, O OLIVE OIL



VIDIGUEIRA, ALATENJO, PORTUGAL

CORTES DE CIMA

« APRÈS UN ÉTÉ FRAIS ET UN AUTOMNE CHAUD, NOUS NOUS ATTENDONS À DES OLIVES DE GRANDE QUALITÉ, MAIS À UN RENDEMENT MOYEN. NOUS DEVRIONS COMMENCER LA CUEILLETTE D'ICI LA MI-OCTOBRE POUR NOTRE RÉCOLTE HÂTIVE HABITUELLE. COMME NOUS RÉCOLTONS PLUS TÔT QUE BIEN D'AUTRES PRODUCTEURS DU COIN, NOUS N'AVONS PAS DE DIFFICULTÉ À TROUVER DES TRAVAILLEURS, SURTOUT DES EUROPÉENS DE L'EST. DE PLUS, NOTRE RÉCOLTE COMMENCE PEU APRÈS LES VENDANGES, ALORS BEAUCOUP DE NOS TRAVAILLEURS CHANGENT DE TÂCHE APRÈS UN COURT REPOS! » CARRIE JORGENSON



CDC1
CORTES DE CIMA
PDSF 19,99 \$
500 ML, 6/CAISSE
MODÉRÉS

7



PETALUMA, CALIFORNIE, ÉTATS-UNIS

O OLIVE OIL

« LE RENDEMENT DEVRAIT ÊTRE PLUTÔT FAIBLE CETTE ANNÉE, EN RAISON DES CONDITIONS DE GRANDE SÉCHERESSE EN CALIFORNIE. CEPENDANT, PAR LE PASSÉ, DE TELLES CONDITIONS ONT DONNÉ HABITUELLEMENT UNE HUILE TRÈS ONCTUEUSE ET FLORALE, ALORS NOUS ESPÉRONS QUE TOUT AILLE POUR LE MIEUX. DE LA PLUIE À LA FIN DU MOIS D'OCTOBRE POURRAIT CHANGER RADICALEMENT LE RENDEMENT DE NOS OLIVES MISSION, QUE NOUS PRÉVOYONS RÉCOLTER DU DÉBUT À LA MI-DÉCEMBRE. » GREG HINSON



OL63
O BIOLOGIQUE
PDSF 21,99 \$
500 ML, 6/CAISSE
MODÉRÉS

4

CHIANTI, TOSCANE, ITALIE

CARPINETO

« LA RÉCOLTE NE SERA MALHEUREUSEMENT PAS TRÈS GÉNÉREUSE CETTE ANNÉE. COMME NOUS APPLIQUONS LES PRINCIPES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (CE N'EST PAS INSCRIT SUR L'ÉTIQUETTE PARCE QUE NOUS VOULONS ÉVITER LA LOURDEUR BUREAUCRATIQUE DU PROCESSUS D'HOMOLOGATION « BIO »), NOS OLIVES ONT ÉTÉ ATTAQUÉES PAR DES MOUCHES À FRUIT. LES OLIVERAIES EN FAIBLE ALTITUDE ONT ÉTÉ PARTICULIÈREMENT DÉVASTÉES, SI BIEN QUE NOUS ENVISAGEONS DE NE RIEN Y CUEILLIR PUISQUE DES OLIVES PIQUÉES PAR LES MOUCHES DONNERAIENT UNE HUILE MÉDIOCRE, PLUTÔT QUE LE PRODUIT BIEN VERT ET PARFUMÉ, AUX NOTES D'HERBE, AUQUEL S'ATTENDENT NOS CLIENTS. LES OLIVES CULTIVÉES À PLUS HAUTE ALTITUDE ONT ÉTÉ ÉPARGNÉES, MAIS LA RÉCOLTE COMMENCERA AU PLUS TÔT À LA MI-NOVEMBRE. DE CES BELLES OLIVES EN PLEINE SANTÉ, NOUS COMPTONS EXTRAIRE UNE EXCELLENTE HUILE, D'UN STYLE INTENSÉMENT PARFUMÉ TYPIQUE DE LA TOSCANE. NOUS ESTIMONS CEPENDANT QUE LE RENDEMENT DE NOS OLIVERAIES DIMINUERA DU TIERS AU MOINS. CETTE ANNÉE, LE MOT D'ORDRE EST *QUALITÉ*, EN ESPÉRANT QUE LA QUANTITÉ SOIT AU RENDEZ-VOUS L'AN PROCHAIN! » FRANCESCA ZACCHEO



CRP01
CARPINETO
PDSF 26,99 \$
500 ML, 6/CAISSE

10

PRONONCÉS



MÉRIDA, ESTREMADURA, ESPAGNE

MARQUÉS DE VALDUEZA

« LA PLUPART DES PRODUCTEURS D'ESPAGNE SE PRÉPARENT À UNE RÉCOLTE MÉDIOCRE, MAIS JUAN LOZANO, QUI GÈRE NOTRE FERME, A APPORTÉ QUELQUES CHANGEMENTS CRUCIAUX EN MATIÈRE D'ÉLAGAGE ET DE FERTILISATION CETTE ANNÉE. NOUS NOUS ATTENDONS DONC À UNE RÉCOLTE RECORD SUR LE PLAN DE LA QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE. LES PREMIERS ESSAIS ONT DONNÉ DE PARTICULIÈREMENT BONS RÉSULTATS, ET JE CROIS QUE LES HUILES MARQUÉS DE VALDUEZA ET MERULA DE CETTE ANNÉE VOUS ENCHANTERONT. PAR AILLEURS, COMME ENVIRON 12 % DE NOUVEAUX ARBRES ONT COMMENCÉ À PRODUIRE, NOUS AURONS UNE MEILLEURE RÉCOLTE QUE L'AN DERNIER. ALORS QUE LE RESTE DE L'ESPAGNE PARLE DE PÉNURIES, NOUS CROYONS ÊTRE EN MESURE DE VOUS OFFRIR UNE RÉCOLTE TRÈS ABONDANTE EN 2015! » FADRIQUE ALVAREZ DE TOLEDO Y ARGÜELLES



MER2
MARQUÉS DE
VALDUEZA
PDSF 24,99 \$
500 ML
12/CAISSE

MODÉRÉS

5



MER1
MERULA
PDSF 17,99 \$
500 ML
12/CAISSE

DÉLICATS

3



MER5
PERALÈS
PDSF 107,00 \$
10 L
1/CAISSE

DÉLICATS

1

TERRAGONA, CATALOGNE, ESPAGNE

MAS D'EN GIL

« NOUS NOUS ATTENDONS À UNE DIMINUTION DU RENDEMENT CETTE ANNÉE. L'ÉTÉ A ÉTÉ RELATIVEMENT DOUX, AVEC DES TEMPÉRATURES MODÉRÉES EN JUIN ET EN JUILLET, MAIS DU TEMPS CHAUD EN AOÛT ET EN SEPTEMBRE. À LA FIN DE SEPTEMBRE ET AU DÉBUT D'OCTOBRE, NOUS AVONS EU DE LA PLUIE, MAIS CES AVERSES ONT ÉTÉ BÉNÉFIQUES POUR NOUS, CAR IL S'AGIT DU DERNIER MOIS AVANT LA RÉCOLTE. NOUS EMBAUCHERONS PLUS DE CUEILLEURS QU'À L'HABITUDE AFIN DE RÉDUIRE LA DURÉE DE LA RÉCOLTE ET DE TERMINER PLUS RAPIDEMENT. LE RENDEMENT SERA CERTAINEMENT MOINDRE, MAIS NOUS ESPÉRONS OBTENIR UNE HUILE PARTICULIÈREMENT PARFUMÉE ET RAFFINÉE. CROISONS-NOUS LES DOIGTS... TOUT COMMENCE LE 20 OCTOBRE. » MARTHA ROVIRA



MAS1
MAS D'EN GIL
PDSF 24,99 \$
500 ML, 6/CAISSE

DÉLICATS

1



KALIKORI



Effy Lingris et Claudia Watters, de Favuzzi.

KALLITHÉA, GRÈCE

KALIKORI

« LA RÉCOLTE DE NOS OLIVES À MESSINIA KALAMATA EST TOUJOURS UN GRAND ÉVÉNEMENT SOCIAL. FAMILLES, VOISINS ET AMIS SE RASSEMBLENT POUR CUEILLIR LES OLIVES ET LES PRESSER AFIN D'EN EXTRAIRE LA PREMIÈRE HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE. LA TEMPÉRATURE AU MOMENT DE LA RÉCOLTE EST CRUCIALE, ET LES CULTIVATEURS D'EXPÉRIENCE SAVENT RECONNAÎTRE LE BON MOMENT POUR COMMENCER. NOUS NOUS FIONS PRINCIPALEMENT À NOTRE ONCLE KOSTA, QUI S'OCCUPE DE L'OLIVERAIE. NOUS PRÉFÉRONS TOUJOURS COMMENCER AVANT LES JOURS FROIDS ET PLUVIEUX DE L'AUTOMNE, QUAND NOS OLIVES SONT SUR LE POINT DE CHANGER DE COULEUR POUR DEVENIR FONCÉES. EN CAS DE PLUIE, TOUS LES GENS DU VILLAGE PRENNENT UNE JOURNÉE DE CONGÉ POUR REPOSER LEURS MEMBRES ENDOLORIS ET SE RÉUNISSENT AU KAFENION DU COIN, OÙ ILS DISCUTENT DES PROGRÈS DES AUTRES PRODUCTEURS AUTOUR D'UN BON CAFÉ GREC BIEN CORSÉ. SI RIEN N'A BESOIN D'ÊTRE RÉPARÉ, VERS MIDI, NOUS NOUS ATABLONS DEVANT DES MEZEDES ARROSÉS DE VIN MAISON LOCAL ET D'UNE RASADE OU DEUX D'OUZO. CETTE ANNÉE EN PARTICULIER, NOUS SOMMES CHOYÉS PAR UNE ABONDANCE DE FRUITS DANS NOS OLIVIER. NOUS AVONS EU UN MERVEILLEUX ÉTÉ AVEC JUSTE CE QU'IL FALLAIT DE PLUIE. COMME TOUJOURS, NOTRE DÉFI SERA DE RÉCOLTER LES OLIVES LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE. OH! AI-JE MENTIONNÉ QU'UN DES ASPECTS LES PLUS GRATIFIANTS DE LA CUEILLETTE EST DE SAVOURER UN PIQUE-NIQUE À L'HEURE DE LA PAUSE? »

EFFY LINGRIS



KL1
KALIKORI
PDSF 22,99 \$
500 ML, 12/CAISSE

MODÉRÉS

6



KL2
KALIKORI 3 L
PDSF 35,99 \$
3 L, 6/CAISSE

MODÉRÉS

6

« Cette année en particulier, nous sommes choyés par une abondance de fruits dans nos oliviers. Nous avons eu un merveilleux été avec juste ce qu'il fallait de pluie. Comme toujours, notre défi sera de récolter les olives le plus rapidement possible. »

EFFY LINGRIS, KALIKORI



VALENCE, ESPAGNE

FRANCISCO GOMEZ

« ON S'ATTEND À UNE EXCELLENTE RÉCOLTE CETTE ANNÉE. NOUS COMMENCERONS EN AVANCE SUR L'ANNÉE PRÉCÉDENTE, SOIT SIX JOURS PLUS TÔT POUR ÊTRE EXACT. LA TEMPÉRATURE A ÉTÉ TRÈS CLÉMENTE CETTE ANNÉE AVEC TRÈS PEU DE PLUIE. NOUS NE PRÉVOYONS PAS AVOIR DE DIFFICULTÉ À TROUVER DE LA MAIN-D'ŒUVRE. » AGUSTIN BOLINCHES



FG01
FRANCISCO
GOMEZ OR
PDSF 21,99 \$
500 ML
12/CAISSE
DÉLICATS

3



FG02
FRANCISCO
GOMEZ BLACK
PDSF 21,99 \$
500 ML
12/CAISSE
MODÉRÉS

5



FG03
FRUTO NOBLE BIO
PDSF 21,99 \$
500 ML
12/CAISSE
DÉLICATS

2

« Même si la récolte n'est pas généreuse, la qualité des olives est excellente. » CARLOS CARRASCO, FAVUZZI



Damiano Favuzzi, membre de la Coop. oléicole Goccia di Sole et oncle de Michel Favuzzi, président de Favuzzi.

BARI, PUGLIA, ITALIE

COOP. OLÉICOLE GOCCIA DI SOLE

« NOUS N'AURONS MALHEUREUSEMENT PAS UN MILLÉSIMÉ EXCEPTIONNEL SUR LE PLAN DE LA QUANTITÉ. EN FAIT, LES CONDITIONS CLIMATIQUES (DE LA PLUIE, PEU DE CHALEUR ET BEAUCOUP D'HUMIDITÉ) ONT FAVORISÉ LA PROLIFÉRATION DE LA MOUCHE DE L'OLIVE, QUI A FAIT BEAUCOUP DE DOMMAGES. ON DOIT DONC REDOUBLER D'EFFORTS POUR LA SÉLECTION DES OLIVES. HEUREUSEMENT, LES OLIVES SAINES NOUS OFFRENT EN CONTREPARTIE UNE HUILE EXCEPTIONNELLE CETTE ANNÉE. DANS L'ENSEMBLE, L'ESPAGNE A ÉTÉ SOUMISE À DES CONDITIONS DE RÉCOLTE TERRIBLES, À CAUSE DE LA SÉCHERESSE. LA GRÈCE S'EN TIRE PLUTÔT BIEN, ET LE NORD DE L'ITALIE A ÉTÉ ENCORE PLUS DUREMENT TOUCHÉ QUE NOUS, ICI AU SUD. PAR CONSÉQUENT, UNE GRANDE QUANTITÉ DE NOTRE HUILE (PUGLIA) EST VENDUE AUX PRODUCTEURS DU NORD DE L'ITALIE, QUI LA REVENDENT À PRIX FORT SUR LES MARCHÉS INTERNATIONAUX EN PRÉTENDANT QU'IL S'AGIT DE LEUR RÉCOLTE. EN SOMME, LES PRIX DE GROS ONT DOUBLÉ CETTE ANNÉE. » ROBERTO TILI



MOL02
GOCCIA DI SOLE
PDSF 18,99 \$
500 ML, 12/CAISSE
PRONONCÉS

10



MOL07
ETICHETTA VERDE
PDSF 13,99 \$
750 ML, 12/CAISSE
PRONONCÉS

9



John Meehan

WAIRARAPA, NOUVELLE-ZÉLANDE

I LOVE

« LA RÉCOLTE 2014 A ÉTÉ EXCELLENTE SUR LE PLAN DE LA QUALITÉ, DE LA QUANTITÉ ET DE LA MÉTÉO. BIEN QUE LA PRODUCTION AIT DIMINUÉ PAR RAPPORT À 2013, LE GOÛT DE L'HUILE EST UN PEU PLUS COMPLEXE EN RAISON DES VARIATIONS DE TEMPÉRATURE. LES HUILES DE NOUVELLE-ZÉLANDE PRÉSENTENT TOUJOURS DES NOTES HERBACÉES, MAIS CETTE ANNÉE, LA POMME VERTE ET LA BANANE SONT BIEN EN ÉVIDENCE. LE MÉLANGE ILOVE PROVIENT PRINCIPALEMENT DE DEUX OLIVERAIRES DE MARTINBOROUGH, QUI NOUS ONT TOUTES DEUX VALUENT DES MÉDAILLES LORS DES PRIX ANNUELS OLIVES NEW ZEALAND. LA MÉTÉO DURANT LA RÉCOLTE A ÉTÉ PARFAITE – NOUS AVONS EU DE BELLES JOURNÉES ENSOLEILLÉES, MÊME SI LES MATINS ÉTAIENT FROIDS, COMME ON S'Y ATTEND EN JUIN. » HELEN MEEHAN



IL1
ILOVE
PDSF 23,49 \$
500 ML, 12/CAISSE
MODÉRÉS

7





FOGGIA, PUGLIA

TEANUM

« LA RÉCOLTE 2014 A ÉTÉ DIFFICILE DANS LES POUILLIES, TANT POUR LES RAISINS QUE POUR LES OLIVES. À CAUSE DES VENTS FORTS ET DE LA PLUIE PENDANT LA FLORAISON, LA PRODUCTION DE FRUITS EST TRÈS FAIBLE CETTE ANNÉE. APRÈS DES TEMPÊTES DE GRÊLE ET D'AUTRES VENTS FORTS PLUS TARD DANS LA SAISON, NOTRE RÉCOLTE A DIMINUÉ DE 50 %. AFIN DE MAINTENIR NOS NORMES DE QUALITÉ ÉLEVÉES, NOUS CHOISSONS NOS OLIVES AVEC GRAND SOIN. NOUS COMPTONS AINSI OBTENIR UNE EXCELLENTE HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE, À L'ACIDITÉ TRÈS FAIBLE ET AU CARACTÈRE FRUITÉ DÉLICAT, COMME TOUJOURS. NÉANMOINS, LA QUANTITÉ SERA TRÈS LIMITÉE CETTE ANNÉE! »
MATTEO NAPOLETANO



TEA1
TEANUM
PDSF 21,99 \$
500 ML, 12/CAISSE
MODÉRÉS

4



SIERRA DE GATA, ESTREMADURA, ESPAGNE

FAVUZZI

« APRÈS LA RÉCOLTE ABONDANTE DE L'AN DERNIER, LA PRODUCTION DE CETTE ANNÉE SERA PLUS MODESTE. PAR AILLEURS, LA MÉTÉO A NUI À LA CROISSANCE DES OLIVES : EN PLUS DES TEMPÉRATURES PRINTANIÈRES ÉLEVÉES QUI ONT NUI À LA FLORAISON ET À L'APPARITION DES FRUITS, D'IMPORTANTES TEMPÊTES DE GRÊLE DANS LA RÉGION DE SIERRA DE GATA ONT ENDOMMAGÉ LES OLIVIERS ET LES FRUITS. CETTE COMBINAISON DE FACTEURS NOUS FAIT PRÉVOIR UNE DIMINUTION DE LA PRODUCTION QUI POURRAIT ATTEINDRE 50 %. MÊME SI LA RÉCOLTE N'EST PAS GÉNÉREUSE, LA QUALITÉ DES OLIVES EST EXCELLENTE. COMME NOUS AVONS COMMENCÉ LA CUEILLETTE UNE VINGTAINES DE JOURS PLUS TÔT QU'À L'HABITUDE, NOTRE HUILE EST REMARQUABLEMENT FRUITÉE ET PRÉSENTE UN BEL ÉQUILIBRE ENTRE LE PIQUANT ET L'AMERTUME. »
CARLOS CARRASCO



FA11
FAVUZZI
PDSF 11,99 \$
500 ML, 12/CAISSE
MODÉRÉS

6



VILLEVIEILLE, FRANCE

VILLEVIEILLE

« LA RÉCOLTE BAT SON PLEIN, MÊME SI LE PLEIN EST PLUTÔT VIDE, CAR COMME DANS TOUS LES PAYS PRODUCTEURS, NOUS SUBISSONS LES INFLUENCES DU CLIMAT. LES OLIVES ONT ÉTÉ PIQUÉES PAR LA MOUCHE ET LA RÉCOLTE N'EST PAS AUSSI IMPORTANTE QUE L'ANNÉE DERNIÈRE. DEUX MAUVAISES ANNÉES FONT MAL À UN MOULIN COOPÉRATIF ARTISANAL COMME LE NÔTRE, QUI TRAVAILLE UNIQUEMENT AVEC DES OLIVES RÉGIONALES. MAIS LE VRAI OLÉICULTEUR EST UN HOMME PATIENT, QUI SAIT ATTENDRE SON HEURE. EN ATTENDANT, NOUS DEVONS NOUS CONTENTER DE CE QUE LA NATURE A BIEN VOULU NOUS DONNER. TOUTEFOIS, CES CHANGEMENTS NOUS FERONT ÉVOLUER, ILS NOUS MONTRENT QUE NOUS NE MAÎTRISONS PAS TOUT ET QU'IL FAUT S'ADAPTER EN PERMANENCE. L'EXEMPLE DE QUELQUES PRODUCTEURS AOP QUI RÉUSSISSENT MALGRÉ TOUT À TIRER LEUR ÉPINGLE DU JEU, MALGRÉ CES DURES CIRCONSTANCES, DÉMONTRE QU'AVEC BEAUCOUP DE TRAVAIL, D'OPINIÂTRETÉ ET DE RESPECT POUR LA NATURE, ON PEUT S'ADAPTER AUX CONDITIONS CHANGEANTES AU LIEU DE LES SUBIR. C'EST À NOUS DE COMPOSER AVEC LA NATURE, ET NON L'INVERSE. »
BRUNO FERRIERES



V01
VILLEVIEILLE
PDSF 24,99 \$
500 ML, 6/CAISSE
DÉLICATS

3

« Même si la récolte n'est pas généreuse, la qualité des olives est excellente. Comme nous avons commencé la cueillette une vingtaine de jours plus tôt qu'à l'habitude, notre huile est remarquablement fruitée et présente un bel équilibre entre le piquant et l'amertume. »
BRUNO FERRIERES, VILLEVIEILLE



- 1 kg (5 tasses) de pommes de terre à purée
(environ 7 pommes de terre de taille moyenne)

- 250 g (2 ½ tasses) de farine

- 1 œuf

- Sel

- 2,5 ml (½ c. à thé) de noix de muscade

- 250 g (1 tasse) de mozzarella

- Une dizaine de feuilles de basilic coupées en morceaux

ASTUCE

Au lieu de les faire bouillir, faites griller les gnocchis dans une poêle avec 2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge pendant dix minutes environ pour obtenir des gnocchis dorés et croustillants.

GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE MAISON AVEC SAUCE À LA VODKA

POUR 4 À 6 PERSONNES

PRÉPARATION - 20 minutes

CUISSON - 10 minutes

LAVER LES POMMES DE TERRE, LES FAIRE CUIRE À DÉCOUVERT PENDANT 40 MINUTES DANS DE L'EAU BOUILLANTE SALÉE. RETIRER DU FEU AVEC UNE ÉCUMOIRE ET ENLEVER LA PELURE À L'AIDE D'UNE FOURCHETTE. ÉCRASER LES POMMES DE TERRE PELÉES ET LES LAISSER REFROIDIR. FORMER UN Puits AVEC LA PURÉE ET VERSER AU CENTRE LES TROIS QUARTS DE LA FARINE, L'ŒUF, LE SEL ET LA NOIX DE MUSCADE RÂPÉE. AVEC LES MAINS, MÉLANGER DU CENTRE VERS L'EXTÉRIEUR EN AJOUTANT LE RESTE DE LA FARINE POUR OBTENIR UNE BOULE DE PÂTE. FARINER VOS MAINS ET FAÇONNER DE PETITS ROULEAUX DE 1,5 CM D'ÉPAISSEUR, PUIS LES COUPER EN TRONÇONS DE 2 CM. DANS UNE GRANDE CASSEROLE, PORTER UNE GRANDE QUANTITÉ D'EAU SALÉE À ÉBULLITION. ENTRE-TEMPS, FAIRE CHAUFFER À FEU DOUX LA SAUCE TOMATE FAVUZZI DANS UNE AUTRE CASSEROLE. VERSER LES GNOCCHIS EN DEUX FOIS DANS L'EAU BOUILLANTE. DÈS QU'ILS REMONTENT À LA SURFACE, LES RETIRER IMMÉDIATEMENT AVEC UNE ÉCUMOIRE ET RÉSERVER. AJOUTER LES GNOCCHIS À LA SAUCE TOMATE ET MÉLANGER DÉLICATEMENT. METTRE DANS DES ASSIETTES ET GARNIR DE MORCEAUX DE MOZZARELLA ET DE BASILIC AVANT DE SERVIR.



FA30
NOUVEAU
SAUCE TOMATES
À LA VODKA
PDSF 7,99 \$
500 ML, 6/CAISSE



FA29
NOUVEAU
SAUCE TOMATES ET
BASILIC (NOUVEAU
FORMAT FAMILIAL)
PDSF 10,99 \$
1 L, 6/CAISSE

Dulce de Leche (confiture de lait) Un délice pour le matin, le midi et le soir, bien connu dans les Caraïbes et en Amérique du Sud. Faite de lait et de sucre, cette confiture est exquise dans le café, versée tiède sur des bananes ou utilisée en pâtisserie.



- 7 jaunes d'œuf
- 190 ml (3/4 tasse) de sucre
- 750 ml (3 tasses) de crème 35 %
- 1 gousse de vanille, fendue et grattée
- 90 ml (6 c. à soupe) de sauce Dulce de Leche

CRÈME BRÛLÉE DULCE DE LECHE

POUR 8 PERSONNES

PRÉPARATION - 15 minutes

CUISSON - 45 minutes

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 350°F. DANS UNE CASSEROLE, CHAUFFER LA CRÈME À FEU DOUX. GRATTER LES GRAINES DE LA GOUSSE ET LES AJOUTER À LA CRÈME. CHAUFFER LE TOUT 5 MINUTES SANS FAIRE BOUILLIR, PUIS RETIRER DU FEU.

DANS UN GRAND BOL, MÉLANGER LES JAUNES D'ŒUF ET LE SUCRE. AJOUTER LENTEMENT LA CRÈME EN REMUANT. TOUJOURS EN REMUANT, AJOUTER LE DULCE DE LECHE.

VERSER LE MÉLANGE DANS 8 RAMEQUINS. DÉPOSER LES RAMEQUINS DANS UN PLAT À CUISSON REMPLI D'EAU CHAUDE JUSQU'AUX TROIS QUARTS DE LA HAUTEUR DES RAMEQUINS. CUIRE AU FOUR 35 À 40 MINUTES. RETIRER DU FEU ET RÉFRIGÉRER.

AVANT DE SERVIR, FAIRE CARAMÉLISER LES CRÈMES: POUR CE FAIRE, LES SAUPOUDRER DE SUCRE ET UTILISER UNE TORCHE OU UN FER PRÉVU À CET EFFET, OU LES METTRE À « BROIL », SUR LA GRILLE DU HAUT DU FOUR.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer la gousse de vanille par une cuillère à thé de pâte de gousse de vanille. Vous pouvez également remplacer le Dulce de Leche par le beurre de pomme-caramel de Stonewall Kitchen.



SK721
DULCE DE LECHE
PDSF 8,99 \$
354 G, 12/CAISSE



NM202
GOUSSE DE VANILLE
DE MADAGASCAR
NEILSEN-MASSEY
PDSF 9,99 \$
2 GOUSSES
12/CAISSE



NM201
PÂTE DE GOUSSE
DE VANILLE
NEILSEN-MASSEY
PDSF 12,99 \$
118 ML, 8/CAISSE

AUSSI OFFERT



SK705
BEURRE DE FIGES ET
NOIX DE GRENOBLE
PDSF 8,99 \$
354 G, 12/CAISSE



SK707
BEURRE DE
POMME-CARAMEL
PDSF 8,99 \$
354 G, 12/CAISSE



LA NOUVELLE
SÉRIE ARTISTIQUE
DE
HINT MINT

/ HINT MINT EST UNE ENTREPRISE QUI SE CONSACRE À EMBELLIR DE SIMPLES OBJETS. DEPUIS HUIT ANS, DÉSIREUSE DE TROUVER DE NOUVELLES FAÇONS D'INTÉGRER L'ART AUX OBJETS DE TOUS LES JOURS, ELLE S'ASSOCIE À DES ARTISTES POUR CRÉER DES SÉRIES LIMITÉES. MARIANT CULTURE ET CONFISERIE, SES BOÎTIERS ARRONDIS BREVETÉS DEVIENNENT DES SUPPORTS POUR DES ŒUVRES D'ART INÉDITES. CHAQUE BOÎTIER EST ORNÉ D'UNE ŒUVRE ORIGINALE.

L'artiste Brandi en compagnie de Harley Cross, président de Hint Mint.



Photographie :



BRANDI

/ LA SÉRIE 2015 CRÉÉE PAR BRANDI EST MAINTENANT OFFERTE. AMOUR, DEUIL, DOULEUR ET CŒUR BRISÉ, AUTANT DE THÈMES QUI TRANSPARAISSENT DANS LES ŒUVRES DE CETTE ARTISTE AUTODIDACTE ET INSPIRÉE PAR SES ÉMOTIONS. ELLE Y AJOUTE UNE TOUCHE D'HUMOUR PARTICULIER ET UN DÉLICIEUX FINI SUCRÉ – UNE COMBINAISON QUI ENGENDRE UNE DÉPENDANCE CHEZ LES AMATEURS D'ART DU MONDE ENTIER. LES ŒUVRES DE BRANDI SONT ENCENSÉES PARTOUT ET EXPOSÉES DANS DES GALERIES DE PRESTIGE AUX ÉTATS-UNIS, EN PLUS D'ÊTRE PRÉSENTÉES DANS DES PUBLICATIONS IMPRIMÉES ET SUR INTERNET. LES BOÎTIERS NUMÉROTÉS INDIVIDUELLEMENT NE SERONT PLUS JAMAIS VENDUS UNE FOIS LES STOCKS ÉPUIÉS. LES BONBONS SONT OFFERTS DANS LES SAVEURS DE MENTHE POIVRÉE ET DE GRENADE.



H51
NOUVEAU
 BRANDI
 MENTHE POIVRÉE
 PDSF 3,99 \$
 1 BOÎTIER,
 12 BOÎTIERS/
 PRÉSENTOIR



H52
NOUVEAU
 BRANDI
 GRENADE
 PDSF 3,99 \$
 1 BOÎTIER,
 12 BOÎTIERS/
 PRÉSENTOIR

*Autres séries
 artistiques offertes
 (quantités limitées)*



H41
 LOLA'S DREAM
 CHOCOLATE
 PDSF 3,99 \$
 1 BOÎTIER,
 12 BOÎTIERS/
 PRÉSENTOIR



H47
 KAWASAKI
 CHOCOLAT
 PDSF 3,99 \$
 1 BOÎTIER,
 12 BOÎTIERS/
 PRÉSENTOIR

On a privilégié l'utilisation du sel dans la pâte plutôt que dans les assaisonnements pour donner plus de goût à la pâte. Toutefois, diminuez la dose si vous ajoutez des viandes salées comme le prosciutto de parme ou des olives.



- 310 ml (1 ¼ tasse) d'eau tiède
- 680 ml (2 ¾ tasses) de farine 00 ou de farine tout usage
- 125 ml (½ tasse) de sauce tomate à pizza Favuzzi
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive extra-vierge aux notes aromatiques prononcées (Goccia di Sole, Planeta, Carpineto ou Etichetta Verde)
- 15 ml (1 c. à soupe) de miel
- 15 ml (1 c. à soupe) de sel
- 8 g (1 sachet) de levure à pizza Fleischmann's
- 250 g (1 tasse) de mozzarella
- Une dizaine de feuilles de basilic coupées en morceaux

- PIZZA MARGHERITA - PÂTE À PIZZA MAISON

POUR 4 À 6 PERSONNES

DEUX PIZZAS DE 40 CM DE DIAMÈTRE

PRÉPARATION - 20 minutes

CUISSON - 15 minutes

DANS UN BOL, MÉLANGER L'EAU CHAUDE, L'HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE ET LE MIEL. DANS UN AUTRE GRAND BOL, MÉLANGER LA FARINE, LA LEVURE ET LE SEL; Y VERSER LE MÉLANGE D'EAU ET BIEN MÉLANGER À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE DE BOIS. CONTINUER À TRAVAILLER LA PÂTE AVEC LES MAINS PENDANT ENCORE CINQ MINUTES, JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE BOULE SOUPLE ET HOMOGENÈ. DÉPOSER LA PÂTE DANS UN BOL LÉGÈREMENT HUILÉ, LA COUVRIR D'UN LINGE HUMIDE ET LAISSER REPOSER DANS UN ENDROIT CHAUD PENDANT AU MOINS 1 HEURE, JUSQU'À CE QU'ELLE AIT DOUBLÉ DE VOLUME. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 230 °C (450 °F).

HUILER UNE PLAQUE À PIZZA D'ENVIRON 40 CM. COUPER LA BOULE DE PÂTE EN DEUX ET RÉSERVER UNE MOITIÉ. FARINER VOS MAINS ET VOTRE PLAN DE TRAVAIL ET FAÇONNER LA PÂTE AUX DIMENSIONS DE LA PLAQUE. ÉTALER LA PÂTE SUR LA PLAQUE ET LAISSER REPOSER ENCORE 5 MINUTES. ÉTENDRE LA SAUCE À PIZZA À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE, AJOUTER UNE PINCÉE DE SEL ET DE L'HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE, PUIS PARSEMER DE MOZZARELLA COUPÉE EN DÉS. FAIRE CUIRE AU FOUR PENDANT 12 À 15 MINUTES. AVANT DE SERVIR, GARNIR DE MORCEAUX DE BASILIC FRAIS.

ASTUCE

Pour plus de piquant, versez un filet d'huile d'olive extra-vierge au piment fort de Goccia di Sole.



MOL10
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
AU PIMENT FORT
GOCCIA DI SOLE
PDSF 11,99 \$
250 ML, 12/CAISSE



FA31
SAUCE À PIZZA
FAVUZZI
PDSF 5,99 \$
250 ML, 6/CAISSE



AC13
SEL DE MER AUX
HERBES AROMATIQUES
SEASONELLO
PDSF 5,99 \$
300 G, 6/CAISSE

BA1
VINAIGRE DE
RIESLING
PDSF 15,49 \$
375 ML, 6/CAISSE
PRIX FAVUZZI
10,50 \$

BA11
VINAIGRE DE
CAVA ROSÉE
PDSF 7,49 \$
250 ML, 6/CAISSE
PRIX FAVUZZI
4,90 \$

BA6
VINAIGRE DE
CHARDONNAY
PDSF 6,49 \$
250 ML
6/CAISSE
PRIX FAVUZZI
4,20 \$



C'est en bonne compagnie que l'on apprécie le mieux les huîtres. Une autre façon de les apprécier c'est lorsqu'elles sont accompagnées des vinaigres de Castell de Gardeny! L'entreprise espagnole, qui produit des vinaigres depuis 1908 en Catalogne, à proximité de la ville de Barcelone, dans le nord de l'Espagne, est aujourd'hui encore administrée par la famille Badia et bénéficie des efforts et du savoir-faire de cinq générations de vinaigriers. Son expertise actuelle repose également sur une collaboration étroite avec l'université de Terragona, grâce à laquelle elle a pu perfectionner ses méthodes de production, notamment la méthode Schützenbach, qui permet de conserver les caractéristiques aromatiques du vin d'origine. Voici trois recettes simples et savoureuses préparées exclusivement avec ses vinaigres.

ASTUCE

Ajoutez une touche épicée avec quelques gouttes de sauce piquante Boukman.

- 12 huîtres

- 20 ml (4 c. à thé) de vinaigre de Riesling
- 20 ml (4 c. à thé) de vinaigre de Cava Rosée
- 20 ml (4 c. à thé) de vinaigre de Chardonnay
- 60 ml (4 c. à soupe) d'huile d'olive extra-vierge Favuzzi
- 20 ml (4 c. à thé) de brunoise d'ananas
- 20 ml (4 c. à thé) de brunoise de pommes Granny Smith
- 20 ml (4 c. à thé) de brunoise de petits fruits (fraises, framboises et bleuets)

VIVE LES HUÎTRES !

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARER LES VINAIGRETTES EN MÉLANGEANT 20 ML DE CHACUN DES VINAIGRES AVEC 20 ML D'HUILE D'OLIVE DANS TROIS PETITS BOCAUX OU CONTENANTS DIFFÉRENTS. PRÉPARER LES BRUNOISES DE FRUITS EN LES COUPANT EN JULIENNE, C'EST-À-DIRE EN FINES TRANCHES DE 1 À 2 MILLIMÈTRES D'ÉPAISSEUR. COUPER ENSUITE LES TRANCHES EN DÉS MINUSCULES DE TAILLE ÉGALE. SERVIR 3 HUÎTRES PAR PERSONNES EN VERSANT UN FILET DE VINAIGRETTE DIFFÉRENTE SUR CHACUNE DES HUÎTRES ET EN AJOUTANT QUELQUES MORCEAUX DES BRUNOISES CORRESPONDANTES.



BK05
BOUKMAN POMMES
ÉRABLE
PDSF 7,99 \$
150 ML, 12/CAISSE

BK05
BOUKMAN HABANERO
AGRUMES
PDSF 7,99 \$
150 ML, 12/CAISSE



LA CHÂTAIGNE DE MONTELLA

/ CHARMANTE PETITE VILLE ITALIENNE DE 8013 HABITANTS DE LA RÉGION HISTORIQUE DE L'IRPINIA, MONTELLA EST SITUÉE DANS LA PROVINCE D'AVELLINO, EN CAMPANIE. LA RÉGION, ESSENTIELLEMENT MONTAGNEUSE, EST RECONNUE POUR LA BEAUTÉ DE SES PAYSAGES. ELLE EST RICHE EN SOURCES D'EAU DONT QUATRE ALIMENTENT LES AQUEDUCS DE LA RÉGION DES POUILLES.

LA RÉGION ÉTAIT DÉJÀ HABITÉE AU NÉOLITHIQUE. LES ORIGINES DE LA VILLE REMONTENT AU PREMIER MILLÉNAIRE AV. J.-C., ALORS QU'ELLE ÉTAIT UN VILLAGE SAMNITE AVANT DE DEVENIR UNE MUNICIPALITÉ ROMAINE (91-89 AV. J.-C.).

MONTELLA EST CONNUE POUR SA PRODUCTION DE CHÂTAIGNES (CASTAGNA DI MONTELLA), QUI BÉNÉFICIENT D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP), ET POUR SES TRUFFES NOIRES. CHAQUE ANNÉE, EN NOVEMBRE, UN FESTIVAL DÉDIÉ À LA CHÂTAIGNE, LA SAGRA DELLA CASTAGNE, PRÉSENTE DE NOMBREUX SPECTACLES CULTURELS ET AUTRES ACTIVITÉS.

Perrotta
MONTELLA

NOTRE PARTENAIRE, PERROTTA, EST UNE ENTREPRISE FAMILIALE QUI S'EFFORCE DE RESPECTER DES NORMES DE QUALITÉ RIGOREUSES TOUT EN APPLIQUANT DES MÉTHODES DE PRODUCTION ARTISANALES, NOTAMMENT POUR LE SÉCHAGE DES CHÂTAIGNES AU FEU DE BOIS. NOUS IMPORTONS UNE NOUVELLE GAMME DE PRODUITS PROVENANT DE MONTELLA, DONT DES SABLÉS, DES CRÈMES DE MARRONS ET DES MARRONS AU RHUM.



CASTAGNA DI MONTELLA

LES SABLÉS DE PERROTTA

/ LES SABLÉS PERROTTA SONT TENDRES ET SAVOUREUX. CONFECTIONNÉS À PARTIR D'INGRÉDIENTS SIMPLES ET NATURELS, SANS ADDITIFS NI AGENTS DE CONSERVATION, ILS SONT PARFAITS POUR LE DESSERT ET ACCOMPAGNENT À MERVEILLE UNE TASSE DE THÉ.

PER10
SABLÉS À L'ORANGE
PDSF 7,99 \$
180 G, 6/CAISSE



PER11
SABLÉS AU CITRON
PDSF 7,99 \$
180 G, 6/CAISSE



PER12
SABLÉS AUX BAIES
PDSF 7,99 \$
180 G, 6/CAISSE



PER13
SABLÉS AUX CHÂTAIGNES
PDSF 7,99 \$
180 G, 6/CAISSE



SABLÉS +

UNE INFUSION SAVOUREUSE DE THÉ EARL GRAY AROMATISÉE À L'ESSENCE DE BERGAMOTE ITALIENNE PURE.



SS144
THÉ LORD BERGAMOT
PDSF 11,49 \$
15 SACHETS/BOÎTIER,
6/CAISSE



KS104
MIEL AU GINGEMBRE
PDSF 11,49 \$
354 G, 6/CAISSE

COMBINE LE PARFUM ÉPICÉ DU GINGEMBRE PUR MOULU À UN MIEL AMBRÉ DE QUALITÉ SUPÉRIEURE. OFFREZ-VOUS UNE GÂTERIE APAISANTE EN L'AJOUTANT À VOTRE TASSE DE THÉ.



LES CRÈMES DE MARRONS

/ UTILISEZ LA CRÈME DE MARRONS COMME DE LA CONFITURE : GARNISSEZ-EN DES BISCUITS OU DES CRÊPES SUCRÉES, TARTINEZ-LA SUR DU PAIN OU MÉLANGEZ-LA À UN BOL DE YOGOURT GREC POUR TERMINER UN REPAS SUR UNE NOTE LÉGÈRE, CRÉMEUSE ET À PEINE SUCRÉE. ELLE CONVIENT AUSSI PARFAITEMENT À LA PRÉPARATION DE DESSERTS : MÉLANGÉE À DE LA CRÈME FOUETTÉE, ELLE DONNE UNE GARNITURE RICHE ET GOURMANDE POUR VOS PROFITEROLES, MERINGUES, GÂTEAUX, TARTES ET MOULES EN CHOCOLAT. VOUS POUVEZ MÊME EN FAIRE DE LA CRÈME GLACÉE.



PER5
CRÈME DE MARRONS
PDSF 9,99 \$

On note l'absence d'additifs et d'agents de conservation ainsi qu'une teneur élevée en fruits (plus de 70 %)



PER3
CRÈME DE MARRONS AU CACAO
PDSF 9,99 \$
235 G, 12/CAISSE



PER1
MARRONS AU RHUM
230 G, 12/CAISSE
PDSF 11,99 \$

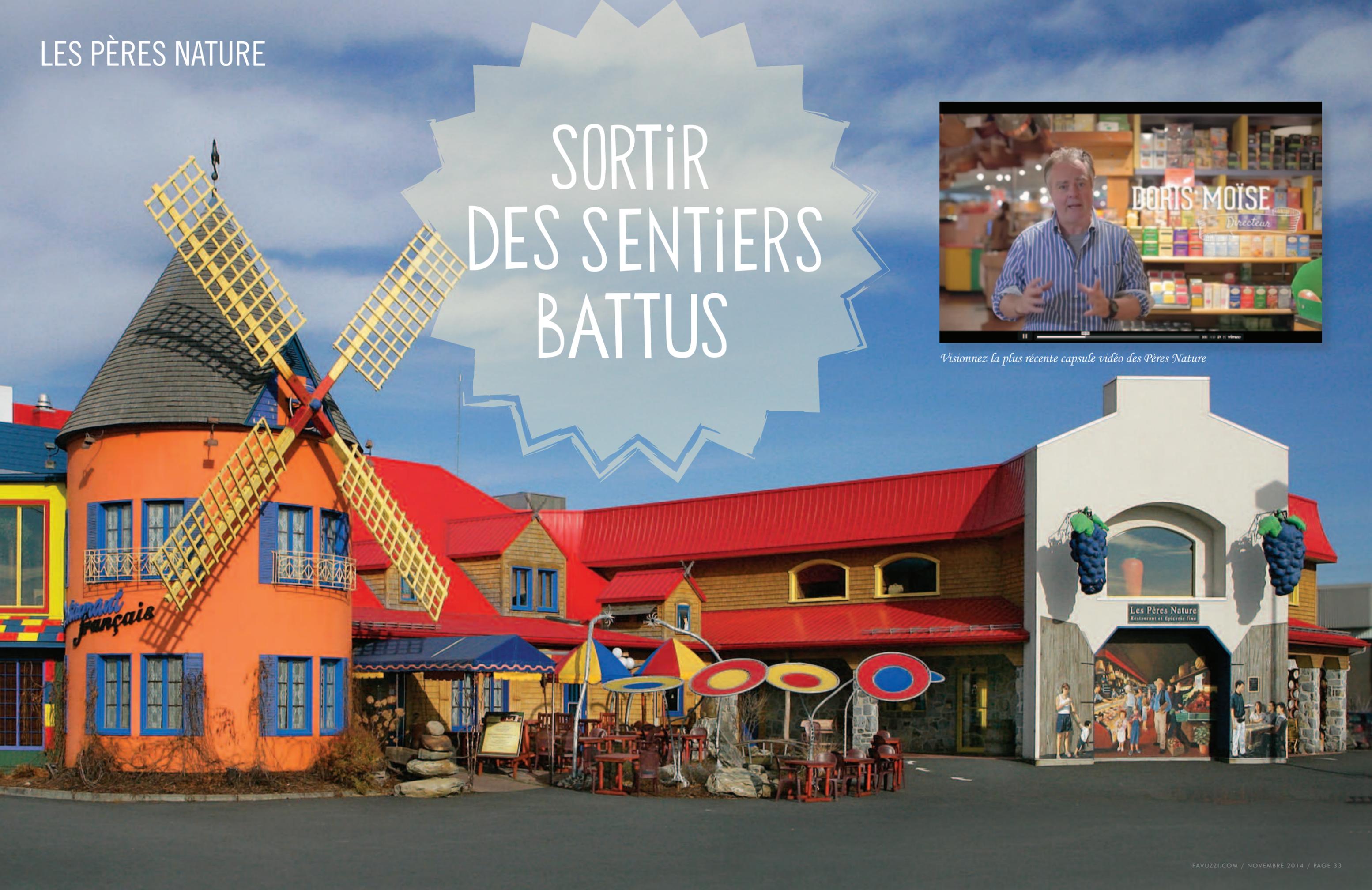
Comme le sirop contient très peu d'alcool, les marrons peuvent être dégustés au dessert et accompagner à merveille pâtisseries et gelati.



SORTIR DES SENTIERS BATTUS



Visionnez la plus récente capsule vidéo des Pères Nature





De gauche à droite : Valentin, Clément, Saphir, Ulys et Maréva.

LES PÈRES NATURE

LE POUVOIR DES RÉSEAUX SOCIAUX

Chaque jour, les épicerie fines et les détaillants indépendants redoublent d'ardeur et d'enthousiasme pour offrir un service inégalé et une expérience différente à leurs clients. C'est le cas de l'entreprise les Pères Nature, qui procure des produits d'exception aux Beaucerons depuis plus de 35 ans.

FONDÉE EN 1977 PAR CLÉMENT BÉDARD, L'ENTREPRISE COMPTE DEUX ÉPICERIES : L'UNE SITUÉE À SAINTE-MARIE-DE-BEAUCE ET L'AUTRE, À SAINT-GEORGES. CES ÉPICERIES, DONT LE DÉCOR UNIQUE ÉVOQUE À LA FOIS LE MARCHÉ PUBLIC ET LA GRANGE, REGORGENT DE PRODUITS DE QUALITÉ QUE S'EFFORCENT DE METTRE EN VALEUR 220 EMPLOYÉS DÉVOUÉS À LEUR CLIENTÈLE.

PLUSIEURS DÉFIS ATTENDENT CETTE ENTREPRISE EN PLEIN ESSOR, NOTAMMENT CELUI D'ATTIRER UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE CONSOMMATEURS, SOIT LES 20 À 30 ANS. CES DERNIERS CONSTITUENT UNE CLIENTÈLE PARTICULIÈREMENT DIFFICILE À JOINDRE ET À FIDÉLISER; ILS RECHERCHENT NON SEULEMENT UN ASPECT PRATIQUE, MAIS AUSSI UN ATTACHEMENT À UNE MARQUE, À SES VALEURS ET AUX GENS QUI Y SONT ASSOCIÉS. C'EST À PARTIR DE CETTE RÉFLEXION QUE LES ENFANTS DE CLÉMENT (ULYS, SAPHIR, MARÉVA ET VALENTIN), QUI PARTICIPENT TOUS À LA GESTION DE L'ENTREPRISE, ONT EU L'IDÉE D'UTILISER LES RÉSEAUX SOCIAUX ET LA VIDÉO POUR METTRE EN LUMIÈRE TOUS LES EFFORTS DÉPLOYÉS DANS LES « COULISSES » PAR LES EMPLOYÉS DES PÈRES NATURE.

L'ENGOUEMENT A VITE GAGNÉ L'ÉQUIPE ET LES VIDÉOS ONT FAIT UN MALHEUR SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX. LA PREMIÈRE VIDÉO (IL Y EN A MAINTENANT 13!), DIFFUSÉE EN SEPTEMBRE DERNIER SUR FACEBOOK ET MONTRANT SAPHIR FAIRE SES ACHATS DE FRUITS ET DE LÉGUMES, A ÉTÉ PARTAGÉE PLUS DE 1000 FOIS ET VISIONNÉE 60 000 FOIS! DEPUIS SES DÉBUTS, L'ENTREPRISE LES PÈRES NATURE A SU SORTIR DES SENTIERS BATTUS POUR OFFRIR UN CONCEPT UNIQUE AUX BEAUCERONS. ELLE CONTINUE DE FAIRE PREUVE D'AUDACE POUR SE DISTINGUER AVANTAGEUSEMENT DE LA CONCURRENCE. UNE NOUVELLE VIDÉO SERA DIFFUSÉE CHAQUE MOIS. RENDEZ-VOUS SUR LE SITE WEB ET SUR LA PAGE FACEBOOK DE L'ENTREPRISE POUR VISIONNER LES VIDÉOS.

LESPERESNATURE.COM
WWW.FACEBOOK.COM/LESPERESNATURE

10735, 1^{re} Avenue, Saint-Georges (Québec)
418 227-4444

590, boul. Vachon Nord, Sainte-Marie (Québec)
418 387-2659

IMPRESSIIONNEZ VOTRE DOUCE MOITIÉ UN SOIR DE SEMAINE OU VOS INVITÉS LE WEEK-END PROCHAIN EN LEUR OFFRANT UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE DIGNE DES PLUS GRANDS RESTAURANTS ITALIENS GRÂCE AUX NOUVEAUX RISOTTOS DE FAVUZZI. COMPOSÉS D'UN RIZ D'UNE QUALITÉ SUPÉRIEURE, SOIT LE « FAMEUX » RIZ CARNAROLI, IDÉAL POUR LE RISOTTO, ILS SE DÉCLINENT EN DEUX SAVEURS ET CONTIENNENT DES PORCINIS OU DES TRUFFES NOIRES DÉSHYDRATÉS D'ITALIE. IL NE VOUS RESTE PLUS QU'À AJOUTER DU BOUILLON, UN VERRE DE VIN BLANC ET DU PARMESAN, PUIS À REMUER VOTRE BAGUETTE DE BOIS!



- 400 g de *Risotto aux truffes* ou aux *porcinis de Favuzzi*
- 1,2 l (5 tasses) de *bouillon de légumes ou de poulet*
- 60 ml (4 c. à soupe) d'*huile d'olive extra-vierge*
- 240 ml (1 tasse) de *vin blanc*
- 240 ml (1 tasse) de *parmesan*
- *Crème ou beurre, au goût, selon l'onctuosité désirée*

RISOTTO AUX TRUFFES

POUR 4 À 6 PERSONNES

PRÉPARATION - 5 minutes
CUISSON - 25 minutes

FAIRE BOUILLIR LE BOUILLON. ENTRE-TEMPS, FAIRE REVENIR LE RIZ DANS 4 C. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE PENDANT QUELQUES MINUTES.

AJOUTER 1 VERRE DE VIN BLANC ET REMUER JUSQU'À ÉVAPORATION COMPLÈTE. AJOUTER 2 LOUCHES DE BOUILLON BIEN CHAUD ET POURSUIVRE LA CUISSON EN REMUANT. AJOUTER DU BOUILLON DÈS QUE LE LIQUIDE A ÉTÉ COMPLÈTEMENT ABSORBÉ.

APRÈS 20 À 23 MINUTES, LE RIZ DEVRAIT ÊTRE CRÉMEUX ET AL DENTE. RETIRER DU FEU, AJOUTER UN PEU DE CRÈME OU DE BEURRE ET DU PARMESAN RÂPÉ. COUVRIR ET LAISSER REPOSER 2 MINUTES AVANT DE SERVIR.



FA32
NOUVEAU
RISOTTO AUX
TRUFFES FAVUZZI
PDSF 18,49 \$
400 G, 8/CAISSE



FA20
NOUVEAU
RISOTTO AUX
PORCINIS FAVUZZI
PDSF 12,49 \$
400 G, 8/CAISSE



Photo: Spyros Bourboulis

DÉFENSES HIVERNALES



GINGO

DEPUIS LA NUIT DES TEMPS, ON CONSOMME DU GINGEMBRE POUR SOULAGER DIVERS MAUX COMME LES RHUMATISMES, LES NAUSÉES, LE RHUME ET LES MIGRAINES. LE GINGEMBRE RENFERME UNE QUARANTAINE DE COMPOSÉS ANTIOXYDANTS. LE GINGO ORIGINAL CONTIENT 25 % DE JUS DE RACINES DE GINGEMBRE FRAÎCHEMENT PRESSÉES, DE MÊME QUE DU JUS DE CITRON ET DES FEUILLES DE MENTHE; DE QUOI FAIRE LE PLEIN D'ANTIOXYDANTS. VOUS POUVEZ MÊME LE SAVOURER EN COCKTAIL : DANS UN BOCAL MASON, METTEZ DES GLAÇONS, DES TRANCHES DE LIME ET DES FEUILLES DE MENTHE; AJOUTEZ DE LA VODKA ET REMPLISSEZ AVEC LE GINGO. MÉLANGEZ BIEN ET SERVEZ IMMÉDIATEMENT.

GI01
GINGO ORIGINAL
PDSF 3,99 \$
355 ML, 12/CAISSE



O MIEL ET POMME

LE VINAIGRE DE CIDRE ET LE MIEL SONT APPRÉCIÉS POUR LEURS VERTUS MÉDICINALES DEPUIS DES SIÈCLES. PRÉPAREZ-VOUS UN TONIQUE QUOTIDIEN EN MÉLANGEANT DU VINAIGRE AU MIEL ET POMME VIEILLI EN FÛT DE CHÊNE DE O OLIVE OIL À DE L'EAU MINÉRALE. VERSEZ-EN SUR DE LA SALADE DE CHOU OU DES TRANCHES D'AVOCAT OU DE MANGUE FRAÎCHE. IL EST ÉGALEMENT DÉLICIEUX SUR DU FROMAGE BLEU OU DES TRANCHES DE POIRE OU ENCORE COMBINÉ À DE L'HUILE O À L'AIL.

OL54
O MIEL ET POMME
PDSF 13,99 \$
200 ML, 6/CAISSE



FEZ

PROFITEZ DES BIENFAITS DU THÉ VERT GRÂCE AU FEZ DE STEVEN SMITH. IL S'AGIT D'UN THÉ VERT RARE DE CHINE COMBINÉ À DES FEUILLES DE MENTHE DU PACIFIQUE NORD-OUEST ET À DU MYRTE CITRONNÉ AUSTRALIEN.

SS131
FEZ
PDSF 11,49 \$
15 SACHETS, 6/CAISSE

LE RETOUR DU HOCKEY

/ LA SAISON DU HOCKEY VIENT DE COMMENCER, ALORS QUE CELLE DU FOOTBALL CANADIEN SE TERMINERA BIENTÔT AVEC LE MATCH DE LA COUPE GREY PRÉVU À LA FIN DU MOIS. POUR VOS RÉUNIONS D'AMIS DEVANT LE TÉLÉVISEUR, VOUS POURRIEZ PROFITER ENCORE DU MENU HABITUEL COMPOSÉ DE CHIPS, DE BOISSON GAZEUSE, DE BIÈRE ET D'AUTRES « GÂTERIES », MAIS EN Y AJOUTANT CETTE FOIS UNE TOUCHE DISTINCTIVE ET PLUS SAIN.

ESSAYEZ NOS CROUSTILLES TEXANES DE MAÏS BIOLOGIQUE XOCHITL MOULU À LA MEULE DE PIERRE, SELON LA TRADITION AZTÈQUE. ELLES SONT CUITES AU FOUR ET ENDUITES LÉGÈREMENT DES MEILLEURES HUILES DE TOURNESOL BIOLOGIQUES NON HYDROGÉNÉES. CES CROUSTILLES TRÈS MINCES ET CROUSTILLANTES ONT UNE SAVEUR EXQUISE MALGRÉ LEUR FAIBLE TENEUR EN SODIUM.

N'OUBLIEZ SURTOUT PAS LES SALSAS TEXANES DE DESSERT PEPPER POUR ACCOMPAGNER VOS CROUSTILLES. ELLES SE COMPOSENT D'INGRÉDIENTS NATURELS, FACILEMENT IDENTIFIABLES SUR L'ÉTIQUETTE. CES SALSAS SAVOUREUSES, ONCTUEUSES ET FAIBLES EN SODIUM SE DÉCLINENT EN 12 SAVEURS. PENSEZ AUSSI AUX SALSAS DE STONEWALL KITCHEN, DONT LA FAMEUSE MANGO LIME SALSA.

PROFITEZ DE L'OCCASION POUR DÉGUSTER UNE BOYLAN, BOISSON GAZEUSE QUI CONTIENT UNIQUEMENT DES ARÔMES NATURELS ET DU SUCRE DE CANNE, SANS GLUCOSE, NI FRUCTOSE, NI INGRÉDIENT ARTIFICIEL QUE L'ON TROUVE DANS LA PLUPART DES GRANDES MARQUES DE BOISSONS GAZEUSES. LA BOYLAN EST FABRIQUÉE DEPUIS 1867 AU NEW JERSEY, AVEC LE MÊME SOUCI DE LA QUALITÉ ET DANS LE RESPECT DE LA TRADITION.

SALSA GUACAMOLE

SALSA+ AVOCAT = SALSA GUACAMOLE

UNE RECETTE CLASSIQUE SANS PAREIL, TOUJOURS SAVOUREUSE, POURVU QU'ELLE SOIT CONFECTIONNÉE AVEC UNE SALSA DE QUALITÉ ET DE L'AVOCAT BIEN FRAIS. ÉCRASER GROSSIÈREMENT L'AVOCAT, AJOUTER UN TRAIT DE LIME, INCORPORER DE LA SALSA DEL RIO AINSI QUE DES TOMATES HACHÉES FRAÎCHES, RÉFRIGÉRER ET SERVIR. IMPOSSIBLE DE SE TROMPER... AVEC DE BONS MORCEAUX PLEINS DE SAVEUR!



VISITEZ LE SITE WEB
FAVUZZI.COM
POUR DÉCOUVRIR
TOUTES NOS
VARIÉTÉS DE SALSAS,
DE CROUSTILLES
ET DE BOISSONS.



XC202
CROUSTILLES DE
MAÏS BLANC BIO
PDSF 5,49 \$
340 G, 10/CAISSE



XC201
CROUSTILLES DE
MAÏS BLEU BIO
PDSF 5,49 \$
340 G, 10/CAISSE



DP102
SALSA DEL RIO
SALSA AUX
TOMATILLES, CHILIS
ET POIVRONS
PDSF 7,49 \$
473 ML, 6/CAISSE



SK561
SALSA MANGO LIME
PDSF 8,99 \$
473 ML, 12/CAISSE



BB5
BOISSON GAZEUSE
DE RACINETTE
PDSF 1,99 \$
343 ML, 24/CAISSE



BB2
BOISSON GAZEUSE
DE GINGEMBRE
PDSF 1,99 \$
343 ML, 24/CAISSE

VU DANS LES MÉDIAS

/ AVEZ-VOUS REMARQUÉ NOS PRODUITS DANS LES PARUTIONS SUIVANTES?



MAGAZINE VÉRO
AUTOMNE 2014
STONEWALL KITCHEN



KS303
SOMERSAULTS
PDSF 4,99 \$
170 G, 12/CAISSE

TD17
MELAGRO
PDSF 14,49 \$
250 ML, 6/CAISSE



RICARDO
AUTOMNE 2014
STONEWALL KITCHEN



WAL02
WALTER, MÉLANGE
CÉSAR PEU ÉPICÉ
PDSF 7,49 \$
725 ML, 12/CAISSE

WAL01
WALTER, MÉLANGE
CÉSAR ÉPICÉ
PDSF 7,49 \$
725 ML, 12/CAISSE

COFFRETS-CADEAUX

À L'APPROCHE DES FÊTES, SURVEILLEZ L'ARRIVÉE PROCHAINE DE NOS COFFRETS-CADEAUX SUR LES RAYONS DES ÉPICERIES FINES. DES IDÉES ORIGINALES ET GOURMANDES QUI FONT DE MAGNIFIQUES CADEAUX POUR REMERCIER CEUX QUI VOUS REÇOIVENT !

Faites vite, les quantités sont limitées !

LES COFFRETS FAVUZZI

Pour offrir ou se faire plaisir, rien de mieux que les magnifiques coffrets de Favuzzi. Le coffret « Prestige », qui contient l'huile Planeta et le vinaigre balsamique Fiaschetta, a gagné le prix Gaia du meilleur emballage.

FA76
PRESTIGE
PDSF 54,99 \$
PLANETA 500 ML +
FIASCHETTA 250 ML

FA74
PUGLIA
PDSF 42,99 \$
GOCCIA DI SOLE 500 ML +
MOÛT DE RAISIN 250 ML



FA75
TUTTO TARTUFO
PDSF 49,99 \$
PURÉE DE CHAMPIGNONS
ET TRUFFES 180 G +
SEL DE TRUFFES 100 G +
HUILE À LA TRUFFE
NOIRE 100 ML

FA98
SOLO
PDSF 1,00 \$
COFFRET-CADEAU
INDIVIDUEL

LE COFFRET PLANETA CALECA

Belle association de deux marques emblématiques siciliennes : Planeta et Caleca. Les céramiques signées CALECA sont entièrement conçues et produites en Sicile. Chaque objet est unique et fabriqué de manière artisanale selon des traditions anciennes transmises de génération en génération.

P07
PDSF 32,99 \$
500 ML, 1/CAISSE



LE COFFRET MARQUÉS DE VALDUEZA

Magnifique coffret réunissant l'huile Marqués de Valdeza, célèbre dans le monde entier, et un vinaigre de vin exquis, produit à partir d'un mélange de Cabernet sauvignon, de Syrah et de Merlot et vieilli en fût de chêne pendant 20 mois.

MER7
PDSF 36,00 \$
HUILE 250 ML +
VINAIGRE 250 ML

