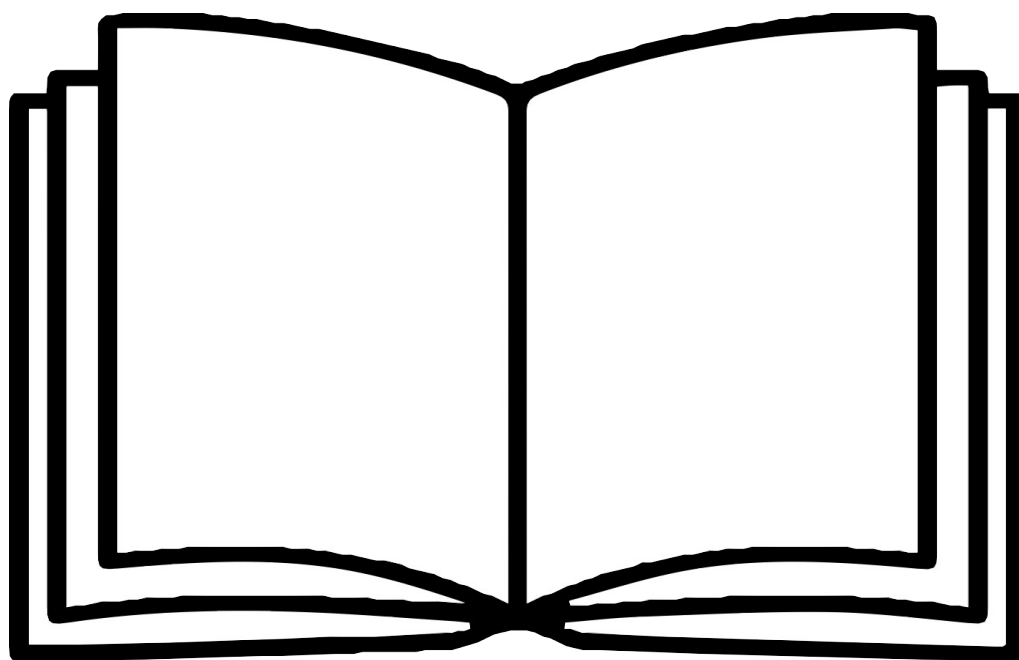


PÈRE PICOTTE

RACONTES NOUS UNE HISTOIRE...



PICOTTE
PARIS

BARBAJUAN:

Né à la frontière de Monaco et de l'Italie, le barbajuan – « Oncle Jean » en dialecte local – incarne, non sans exagérer, le génie culinaire méditerranéen ! Cette spécialité de la Riviera mêle des saveurs simples et authentiques dans un beignet doré croustillant.

Conçu à l'origine pour ne rien gaspiller, ce plat populaire célèbre les produits du terroir tout en offrant une explosion de saveurs.

Délicieux à l'apéritif, le barbajuan est devenu un symbole gourmand des fêtes monégasques. Une simple friture qui raconte une riche histoire d'influences transfrontalières.

À goûter sans tarder !

BARBAJUAN:

Born on the border between Monaco and Italy, barbajuan - 'Uncle Jean' in the local dialect - is the epitome, not without exaggeration, of Mediterranean culinary genius! This Riviera speciality combines simple, authentic flavours in a crispy golden fritter. Originally conceived as a way of avoiding waste, this popular dish celebrates local produce while offering an explosion of flavours.

Delicious as an aperitif, barbajuan has become a gourmet symbol of Monegasque festivities. A simple fried dish that tells a rich story of cross-border influences.

Try it now!

HUITRE FINE DE CLAIRE :

Ce trésor des littoraux français originaire de Marennes-Oléron tire son nom d'un mode de culture ancestral. Il consiste à élever les huîtres dans des parcs situés dans des eaux peu profondes et calmes, dites « claires ». Ces huîtres sont affinées dans ces bassins durant plusieurs mois, où elles se nourrissent d'algues et de plancton, ce qui leur donne cette saveur délicate et raffinée. Leur chair, ferme et légèrement iodée, est plus douce que celle des huîtres en mer ouverte, avec une texture fondante en bouche. C'est cet équilibre subtil entre la fraîcheur de la mer et l'élégance de leur goût qui les rendent aussi populaires. De véritables ambassadrices de la mer !

FINE DE CLAIRE OYSTER:

This French coastal treasure from Marennes-Oléron takes its name from an ancestral method of cultivation. Oysters are bred in shallow, calm waters known as 'claires'. The oysters are matured in these tanks for several months, where they feed on algae and plankton, giving them their delicate, refined flavour. Their flesh, firm and slightly iodised, is softer than that of open sea oysters, with a melt-in-the-mouth texture. It's this subtle balance between the freshness of the sea and the elegance of their taste that makes them so popular. True ambassadors of the sea!

TOURIN:

Le tourin, trésor fumant de la gastronomie française, trouve ses racines dans les terroirs du Sud-Ouest. Surnommée "soupe des lendemains de fête", elle était le remède paysan par excellence, réputée pour réconforter les corps fatigués. Une tradition amicale entoure ce met : il était coutume, lors des mariages, de servir le tourin aux jeunes mariés... au petit matin ! C'était une tradition pour prolonger la fête tout en récupérant de leurs excès.

À base d'ail ou d'oignon, parfois enrichie d'un filet d'œuf battu en pluie, elle dévoile des saveurs robustes et authentiques. Longtemps cuite à feu doux, souvent épaissie avec du pain rassis, cette soupe rustique incarne une cuisine de subsistance. Elle est devenue avec le temps un véritable patrimoine culinaire apprécié pour sa simplicité et sa capacité à évoquer l'âme des foyers d'autrefois.

TOURIN :

Tourin, a steaming treasure of French gastronomy, has its roots in the South-West. Nicknamed the 'soup of the aftermath of feasts', it was the country remedy par excellence, reputed to comfort tired bodies. A friendly tradition surrounds this dish: it was customary at weddings to serve tourin to the bride and groom... in the early hours of the morning! It was a tradition to prolong the festivities while recovering from their excesses.

Made with garlic or onion, sometimes enriched with a drizzle of beaten egg, it reveals robust, authentic flavours. Long cooked over a low heat, often thickened with stale bread, this rustic soup is the embodiment of subsistence cooking. Over time, it has become a culinary heritage appreciated for its simplicity and its ability to evoke the soul of the homes of yesteryear.

CANARD À L'ORANGE:

Ce classique de la cuisine française est un plat qui marie la richesse du canard rôti à la fraîcheur d'une sauce sucrée-acidulée à base de jus d'orange. Malgré des origines floues, il serait apparu au XVII^e siècle, inspiré des traditions italiennes et des recettes de la Renaissance, avant de s'imposer comme une spécialité royale au XIX^e siècle. Cet met aurait été introduite effectivement dans l'Hexagone par Catherine de Médicis après son mariage avec le roi Henri II. Mais c'est Auguste Escoffier qui joue un rôle clé dans la popularisation moderne du canard à l'orange. En simplifiant la recette, il a n'as fait un classique de la gastronomie françaises. Le canard est d'abord rôti, puis nappé d'une sauce réduite à base de zestes, de bouillon et d'orange. Ce mariage audacieux en fait un plat raffiné, idéal pour les occasions festives. Mais pas que ! Sa texture tendre et sa sauce brillante, légèrement sucrée, offrent un équilibre parfait pouvant séduire petits et grands.

DUCK À L'ORANGE :

This classic French dish combines the richness of roast duck with the freshness of a sweet and sour sauce made with orange juice. Although its origins are unclear, it is thought to have emerged in the 17th century, inspired by Italian traditions and Renaissance recipes, before becoming a royal speciality in the 19th century. Catherine de Médicis is said to have introduced it to France after her marriage to King Henri II. But it was Auguste Escoffier who played a key role in the modern popularisation of duck à l'orange. By simplifying the recipe, he made it a classic of French gastronomy. The duck is first roasted, then topped with a reduced sauce made from zest, stock and orange. This bold combination makes a refined dish, ideal for festive occasions. But that's not all! Its tender texture and brilliant, slightly sweet sauce offer the perfect balance to appeal to young and old alike.

VEAU MARENGO

Le veau Marengo tire son nom d'une victoire napoléonienne en 1800. La légende raconte qu'après la bataille de Marengo, le cuisinier de Napoléon improvisa un ragoût avec les ressources dont il disposait : veau, tomates, champignons, vin blanc et huile d'olive. Depuis, cette recette est devenue un classique.

Sa richesse repose sur une cuisson lente, qui révèle la tendreté de la viande et permet aux saveurs de se mêler harmonieusement. Le plat, souvent agrémenté d'ail et d'herbes aromatiques, incarne l'élégance rustique de la gastronomie française. Servi avec du riz ou des pommes de terre, il séduit par sa simplicité raffinée et son héritage historique.

VEAL MARENGO :

Marengo veal takes its name from a Napoleonic victory in 1800. Legend has it that after the battle of Marengo, Napoleon's chef improvised a stew using the resources at his disposal: veal, tomatoes, mushrooms, white wine and olive oil. This recipe has since become a classic.

Its richness lies in slow cooking, which reveals the tenderness of the meat and allows the flavors to blend harmoniously. The dish, often garnished with garlic and aromatic herbs, embodies the rustic elegance of French gastronomy. Served with rice or potatoes, it has a refined simplicity and a historic heritage.

COQUILLE DE SAINT-JACQUES

La coquille Saint-Jacques est bien plus qu'un simple produit de la mer : elle incarne l'alliance parfaite entre histoire, gastronomie et culture. Son lien avec le pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle est emblématique. En effet, les pèlerins, qui empruntaient le chemin, ramassaient des coquilles sur les plages de Galice, symbolisant leur voyage spirituel. Ces coquilles servaient aussi d'ustensiles pour boire ou manger, devenant ainsi des objets de culte et de mémoire. Elles étaient perçues comme un symbole de purification et de protection, et leur présence sur les chemins de Compostelle a durablement marqué l'histoire de ce mollusque.

Originaire des eaux froides de l'Atlantique et de la Manche, ce mollusque raffiné est pêché depuis des siècles, notamment en Normandie et en Bretagne, deux régions réputées pour la qualité exceptionnelle de leurs gisements. Symbole d'excellence, elle séduit par sa noix délicatement sucrée et sa texture fondante, subtilement nacrée.

La Saint-Jacques s'apprécie aussi bien poêlée, pour exalter sa saveur naturellement beurrée, que crue, en carpaccio ou en tartare, pour une explosion iodée en bouche. Peu d'ingrédients suffisent à sublimer ce trésor des côtes françaises, véritable hymne à la gastronomie hexagonale.

SCALLOPS

The scallop, a veritable treasure of the seas, is much more than a simple seafood product: it embodies the perfect alliance between history, gastronomy and culture, and its link with the pilgrimage to Santiago de Compostela is emblematic. Pilgrims on the famous pilgrimage route to Santiago de Compostela used to collect shells on the beaches of Galicia as a symbol of their spiritual journey. These shells were also used as eating and drinking utensils, becoming objects of worship and remembrance. They were seen as a symbol of purification and protection, and their presence on the roads to Compostela left a lasting mark on the history of this mollusc. Native to the cold waters of the Atlantic and the English Channel, this refined mollusc has been fished for centuries, particularly in Normandy and Brittany, two regions renowned for the exceptional quality of their scallop beds. A symbol of excellence, scallops are seductive with their delicately sweet nut and melting, subtly pearly texture. Scallops can be enjoyed both pan-fried, to bring out their naturally buttery flavour, and raw, in carpaccio or tartare, for an iodised explosion on the palate. Just a few ingredients are needed to sublimate this treasure of the French coast, a veritable hymn to French gastronomy.

CHOU POITEVIN:

Au cœur des traditions culinaires du Poitou, le farci poitevin est une incarnation de saveurs rustiques. Cette recette entièrement végétale mêle choux, blettes, herbes aromatiques et parfois tout de même, une touche de lard. Le tout est enveloppé dans un linge avant d'être longuement cuits. Voilà un plat qui ne manque pas de saveurs. L'origine du farci remonte aux campagnes du Moyen Âge, où il offrait une manière ingénieuse de sublimer les légumes du potager. Autrefois considéré comme une cuisine paysanne, il symbolisait la meilleure façon d'exploiter les ressources modestes des paysans. Aujourd'hui, ce « pâté vert » transcende les siècles, gagnant sa place sur les tables étoilées tout en conservant l'authenticité de ses racines. Plus qu'un plat, le farci poitevin raconte l'histoire d'une région attachée à sa terre et à ses saveurs.

POITEVIN STUFFED CABBAGE :

At the heart of the Poitou region's culinary traditions, farci poitevin is an embodiment of rustic flavours. This all-vegetable recipe combines cabbage, chard, herbs and sometimes a touch of bacon. Everything is wrapped in a cloth before being cooked for a long time. It's a dish with plenty of flavour. The origins of farci go back to the countryside in the Middle Ages, when it was an ingenious way of making the most of vegetables from the kitchen garden. Once considered peasant cuisine, it symbolised the best way to exploit the modest resources of the peasants. Today, this 'green pâté' transcends the centuries, earning its place on Michelin-starred tables while retaining the authenticity of its roots. More than just a dish, farci poitevin tells the story of a region attached to its land and its flavours.

MONT BLANC:

Né dans les salons feutrés du XIXe siècle, le Mont-Blanc est une véritable icône de la pâtisserie française. Ce dessert, inspiré par le célèbre sommet enneigé, est une prouesse d'équilibre entre richesse et légèreté.

Au XVIIIe siècle, le dessert fut introduit à la cour royale française, devint rapidement un mets raffiné prisé par les nobles, notamment par Marie Antoinette !

Autrefois réservé à l'élite, ce dessert se démocratise dès le XXe siècle, grâce à la pâtisserie Angelina. Véritable ode aux saveurs automnales, le Mont-Blanc oscille entre douceur sucrée et nuances boisées, pour le bonheur des amateurs de traditions gourmandes.

MONT BLANC :

Born in the hushed salons of the 19th century, the Mont-Blanc is a veritable icon of French pastry-making. This dessert, inspired by the famous snow-capped peak, is a feat of balance between richness and lightness.

In the 18th century, the dessert was introduced to the French royal court, and quickly became a refined delicacy prized by the nobility, including Marie Antoinette!

Once the preserve of the elite, this dessert was democratised in the 20th century, thanks to the Angelina patisserie. A true ode to autumnal flavours, Mont-Blanc oscillates between sweetness and woody nuances, to the delight of lovers of gourmet traditions.

CANELÉ :

Né à Bordeaux au XVIII^e siècle, le canelé incarne l'élégance de la gastronomie française. Ce petit gâteau, reconnaissable à sa forme cannelée, trouve ses origines dans les cuisines des couvents. Selon la légende, les religieuses récupéraient les jaunes d'œufs non utilisés par les vignerons qui utilisaient les blancs pour filtrer le vin. Alliant une croûte caramélisée et un cœur moelleux parfumé au rhum et à la vanille, le canelé séduit par son subtil équilibre de textures et d'arômes. Cuit dans des moules en cuivre, il offre une expérience gourmande aussi simple qu'inoubliable. Un Classique à savourer sans modération!

CANELÉ:

Born in Bordeaux in the XVIII^e century, the canelé embodies the elegance of French gastronomy. This little cake, recognisable by its fluted shape, has its origins in the kitchens of convents. According to legend, the nuns collected the unused egg yolks from the winegrowers, who used the whites to filter the wine. Combining a caramelised crust with a soft centre flavoured with rum and vanilla, canelé seduces with its subtle balance of textures and aromas. Baked in copper moulds, it offers a gourmet experience as simple as it is unforgettable. A classic to savour without moderation!