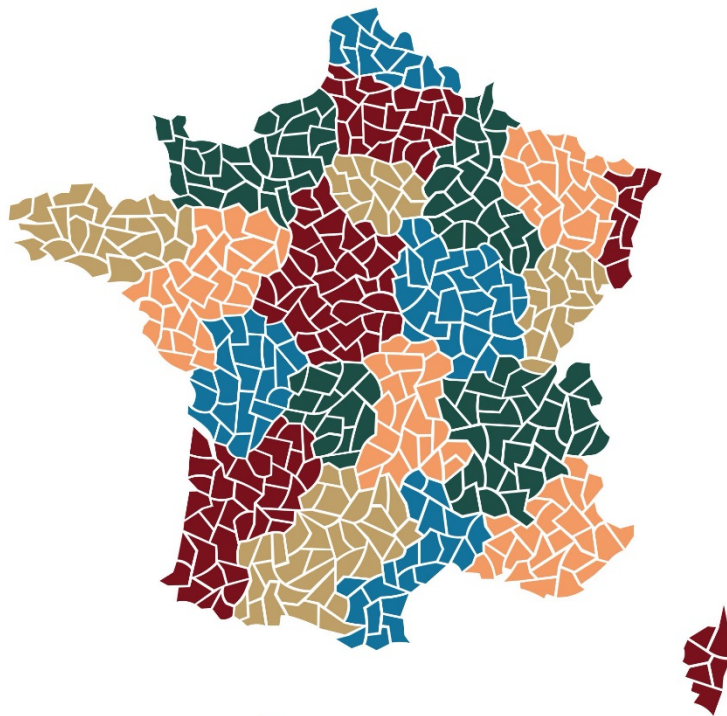


PÈRE PICOTTE

RACONTE-NOUS UNE HISTOIRE

...



PICOTTE
PARIS



AUVERGNE

LENTILLES DU PUY

Cultivée depuis plus de deux millénaires sur les terres volcaniques du Velay, en Haute-Loire, la lentille verte du Puy est bien plus qu'une simple légumineuse : c'est une fierté régionale, dotée d'une Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1996.

Son secret ? Un terroir unique, perché à plus de 700 mètres d'altitude, où les sols riches en basalte et le climat frais et sec offrent à cette petite graine sa peau fine, sa texture fondante et sa saveur délicatement sucrée.

Récoltée en été, la lentille du Puy ne nécessite ni trempage ni longs temps de cuisson : elle reste ferme, se pare d'un léger goût de noisette et accompagne aussi bien le petit salé que les plats raffinés. Dans les assiettes des grands chefs comme sur les tables familiales, elle symbolise une alliance parfaite entre tradition paysanne et gastronomie française.

PUY LENTILS

Grown for over two millennia on the volcanic soils of Velay, in Haute-Loire, the green lentil from Le Puy is much more than just a legume: it is a source of regional pride, with an Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) designation since 1996. Its secret? A unique terroir, perched at an altitude of over 700 metres, where the basalt-rich soils and cool, dry climate give this small seed its thin skin, melt-in-the-mouth texture and delicately sweet flavour. Harvested in summer, Le Puy lentils do not need to be soaked or cooked for long: they remain firm, have a slight nutty taste and go well with both savoury dishes and refined cuisine. On the plates of top chefs and on family tables alike, they symbolise a perfect alliance between rural tradition and French gastronomy.



CORSE

CUJUELLE CORSE

Nées au cœur des villages corses de l'Alta Rocca et de la Castagniccia, les cujules incarnent une tradition gourmande aussi modeste que savoureuse. Ces petits biscuits parfois nappés de miel ou de sucre, étaient originellement préparés à l'occasion des veillées hivernales et des fêtes familiales. Le nom « cujuelle » viendrait du verbe corse « cuge », cuire, rappelant une cuisine simple, nourrissante, destinée à affronter le froid et le travail des champs. Farine, eau, levure, parfois un peu de vin blanc : la recette variait selon les villages et les ressources. Symbole de partage, ces petits biscuits se transmettent aujourd'hui encore comme un héritage vivant, mêlant parfum d'huile chaude et mémoire des anciens.

CORSICAN CHESTUNUT

Originating in the Corsican villages of Alta Rocca and Castagniccia, cujules embody a culinary tradition that is as modest as it is delicious. These small biscuits, sometimes coated with honey or sugar, were originally prepared for winter gatherings and family celebrations. The name 'cujuele' comes from the verb 'cuge', meaning to cook, reflecting the simple, nourishing cuisine designed to combat the cold and the hard work of the fields. Flour, water, yeast, sometimes a little white wine: the recipe varied according to the village and the resources available. A symbol of sharing, these little biscuits are still passed down today as a living heritage, combining the scent of warm oil and the memories of the elders.



FRANCHE COMTÉ

MORBIER

Né dans les montagnes du Jura, le morbier est facilement reconnaissable à ce trait gris cendré qui traverse son centre. Pour comprendre ce trait caractéristique, il faut remonter à l'origine de ce fromage qui était fabriqué en deux temps. Les fruitières réservaient leur lait à la production de comté, si bien que les fermiers gardaient pour eux les restes de traite. Le matin, ils formaient une première couche de caillé, qu'ils recouvraient d'une fine ligne de cendre de bois pour la protéger. Le soir, la seconde traite complétait la meule, donnant naissance à ce fameux trait gris devenu sa signature. Affiné au moins 45 jours, le morbier offre aujourd'hui une pâte souple, des notes lactées et légèrement fumées. Toujours protégée par une AOP, cette spécialité raconte, dans chaque tranche, la vie rude et le bon sens des paysans jurassiens.

MORBIER

Originating in the Jura mountains, Morbier cheese is easily recognisable by the greyish line running through its centre.

To understand this characteristic feature, we must go back to the origins of this cheese, which was made in two stages.

The dairies reserved their milk for the production of Comté, so the farmers kept the leftovers from milking for themselves. In the morning, they formed a first layer of curd, which they covered with a thin line of wood ash to protect it. In the evening, the second milking completed the wheel, giving rise to the famous grey line that became its signature.

Matured for at least 45 days, Morbier cheese today offers a soft texture with milky and slightly smoky notes. Still protected by an AOP (Appellation d'Origine Protégée), this speciality tells the story of the harsh life and common sense of the Jura farmers in every slice.



ÎLE DE FRANCE

LA VIENNOISERIE

Feuilletés, dorés, fondants... croissant et pains au chocolat incarnent incontestablement le petit-déjeuner à la française. Pourtant, l'histoire de ces viennoiseries s'écrit bien au-delà de nos frontières. Tout commence à Vienne, au XVIIe siècle, lorsque les boulangers autrichiens auraient célébré la levée du siège des Turcs en créant une pâtisserie en forme de croissant, symbole du croissant ottoman. Importé à Paris au XIXe siècle par August Zang, un officier autrichien fondateur d'une boulangerie viennoise rue de Richelieu, la recette séduit aussitôt les Parisiens. Les artisans français la perfectionnent en remplaçant la pâte levée par une pâte feuilletée beurrée, donnant naissance à la viennoiserie moderne. Le pain au chocolat – ou chocolatine selon les régions – suit le même principe, avec un cœur fondant de chocolat noir. Aujourd'hui, ces emblèmes croustillants conjuguent savoir-faire français et héritage autrichien, pour un plaisir matinal qui régale les gourmands aux quatre coins du monde.

VIENNOISERIE

Light, flaky, golden brown and melt-in-the-mouth... croissants and pains au chocolat are undoubtedly the quintessential French breakfast. However, the history of these pastries extends far beyond our borders. It all began in Vienna in the 17th century, when Austrian bakers celebrated the lifting of the Turkish siege by creating a crescent-shaped pastry, symbolising the Ottoman crescent. Imported to Paris in the 19th century by August Zang, an Austrian officer who founded a Viennese bakery on Rue de Richelieu, the recipe immediately won over Parisians. French artisans perfected it by replacing the leavened dough with buttered puff pastry, giving rise to the modern viennoiserie. The pain au chocolat – or chocolatine, depending on the region – follows the same principle, with a melt-in-the-mouth dark chocolate centre. Today, these crispy emblems combine French expertise and Austrian heritage, providing a morning treat that delights food lovers all over the world.



LORRAINE

TOFFAILLE

Plat originaire des Hautes Vosges, les toffailles racontent une histoire aussi simple que chaleureuse. Né dans les fermes d'altitude, ce mijoté rustique s'est imposé comme un repas complet, économique et nourrissant pour les familles de marcaires (agriculteurs-fermiers vosgiens).

À l'origine, il réunissait les ingrédients disponibles toute l'année : pommes de terre, oignons, beurre, parfois lard ou viande fumée. Longuement cuits à feu doux dans une cocotte, ces morceaux se transformaient en une préparation fondante, presque caramélisée, que l'on servait lors des veillées d'hiver ou des fêtes de ferme. Aujourd'hui encore, les toffailles incarnent l'esprit vosgien : une cuisine simple mais généreuse, façonnée par la montagne, le temps long et la convivialité.

TOFFAILLE

A dish originating in the Hautes Vosges, toffailles tell a story that is as simple as it is heart-warming. Created on high-altitude farms, this rustic stew has established itself as a complete, economical and nourishing meal for the families of marcaires (Vosges farmers). Originally, it combined ingredients that were available all year round: potatoes, onions, butter, and sometimes bacon or smoked meat. Cooked slowly over a low heat in a casserole dish, these ingredients were transformed into a melt-in-the-mouth, almost caramelised dish that was served during winter evenings or farm celebrations. Even today, toffailles embody the spirit of the Vosges: simple but generous cuisine, shaped by the mountains, time and conviviality.



NORD - PAS DE CALAIS

ENDIVE AU JAMBON

Plat incontournable des tables du Nord, l'endive au jambon raconte une histoire simple, née de la rencontre entre un légumes longtemps déconsidéré et la cuisine familiale d'après-guerre. L'endive, aussi appelée « chicon » apparaît au XIXème siècle en Belgique. Issu d'une culture à l'abri de la lumière qui lui donne sa blancheur et sa légère amertume, l'endive a longtemps été réservée aux salades. Elle trouve sa place dans les plats chauds au milieu du XXème siècle, lorsque les ménagères cherchent à adoucir son goût. Enveloppée dans une tranche de jambon, nappée d'une onctueuse sauce béchamel puis gratinée au four, l'endive devient alors réconfortante. Ce Mariage du fondant, du salé et du crémeux fait de l'endive au jambon un classique de la cuisine du Nord et des bistrots français, symbole d'une gastronomie populaire, chaleureuse et généreuse.

ENDIVE AND HAM GRATIN

A staple dish in northern France, endive with ham tells a simple story, born from the encounter between a long-discredited vegetable and post-war home cooking. Endive, also known as 'chicon', appeared in Belgium in the 19th century. Grown away from light, which gives it its whiteness and slight bitterness, endive was long reserved for salads. It found its place in hot dishes in the mid-20th century, when housewives sought to soften its taste. Wrapped in a slice of ham, topped with a creamy béchamel sauce and then baked in the oven, chicory became a comforting dish. This combination of melt-in-the-mouth, salty and creamy flavours made chicory with ham a classic dish in northern French cuisine and bistros, symbolising popular, warm and generous gastronomy.



NORMANDIE

COQUILLES DE SAINT JACQUES

Perle de la cuisine française qu'on ne présente plus, la coquille Saint-Jacques incarne l'élégance marine. Originaires 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

A jewel of French cuisine that needs no introduction, the scallop embodies marine elegance. 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 beds. A symbol of excellence, it seduces with its delicately sweet flavour and melt-in-the-mouth texture, subtly pearly in appearance.

Scallops can be enjoyed pan-fried to bring out their naturally buttery flavour, or raw in carpaccio or tartare for an explosion of sea flavour in the mouth. Few ingredients are needed to enhance this treasure of the French coast, a true ode to French gastronomy.



NORMANDIE

SAUCE HOLLANDAISE

Connue de toutes et tous, la sauce hollandaise intrigue néanmoins par son nom autant que par son origine. Contrairement à ce qu'il suggère, ce grand classique de la cuisine française ne vient pas des Pays-Bas, mais serait apparu au XVII^e siècle en France. À l'époque, le beurre, alors importé de Hollande, était réputé pour sa qualité. Les cuisiniers français auraient ainsi baptisé « hollandaise » une sauce chaude montée au beurre clarifié, liée au jaune d'œuf et relevée de jus de citron, en hommage à cet ingrédient d'exception. Popularisée sous le règne de Louis XIV, la sauce hollandaise devient rapidement l'une des cinq sauces « mères » de la gastronomie française. On la retrouve aujourd'hui dans de nombreuses recettes, symbole d'un savoir-faire délicat où l'émulsion doit rester soyeuse et brillante. Derrière sa simplicité apparente se cache l'héritage d'une Europe gourmande, où le commerce, la technique et le goût se sont mêlés pour créer une icône culinaire.

HOLLANDAISE SAUCE

Well known to all, hollandaise sauce nevertheless intrigues as much by its name as by its origin. Contrary to what it suggests, this great classic of French cuisine does not come from the Netherlands, but is thought to have appeared in France in the 17th century. At the time, butter, which was imported from Holland, was renowned for its quality. French chefs named a hot sauce made with clarified butter, egg yolk and lemon juice 'hollandaise' in homage to this exceptional ingredient. Popularised during the reign of Louis XIV, hollandaise sauce quickly became one of the five 'mother' sauces of French gastronomy. Today, it is found in many recipes, symbolising a delicate skill where the emulsion must remain silky and shiny. Behind its apparent simplicity lies the heritage of a gourmet Europe, where trade, technique and taste have come together to create a culinary icon.



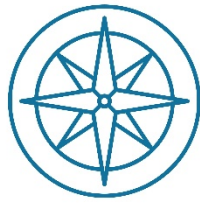
PROVENCE - ALPES - CÔTE D'AZUR

LA BOUILLABAISSE

La bouillabaisse est le plat emblématique de la ville de Marseille, où elle était à l'origine un plat de pêcheurs. Après leurs ventes, ils gardaient les poissons invendus ou abîmés et les faisaient cuire simplement dans un bouillon parfumé. Le nom viendrait d'ailleurs de l'expression provençale « quand ça bout, on baisse », qui décrit la manière de préparer le plat : on porte d'abord le bouillon à ébullition, puis on réduit le feu pour laisser mijoter. Évidemment, différentes sortes de soupes de poisson existaient déjà depuis l'Antiquité chez les Romains, les Grecs et sans doute la plupart des peuples du pourtour méditerranéen. Mais c'est plus précisément en Grèce antique que la bouillabaisse trouve son origine. Lesquels Grecs fondèrent Marseille (Massilia) vers l'an 600 avant Jésus Christ en amenant avec eux, entre autres cette recette de ragoût de poisson (nommé kakavia) que les pêcheurs cuisinaient à partir de restes ou d'invendus. La recette traditionnelle se compose de plusieurs poissons de roche – comme la rascasse, le grondin ou le congre – cuits dans un fumet avec tomates, fenouil, oignons, ail, safran et herbes aromatiques. On la sert traditionnellement en deux temps : d'abord le bouillon avec des croûtons et de la rouille, puis le poisson présenté à part. C'est un plat simple dans son esprit, mais très riche en saveurs et en histoire.

FIGS FROM SOLLIÈS

Bouillabaisse is the signature dish of the city of Marseille, where it was originally a fisherman's dish. After their sales, they would keep the unsold or damaged fish and simply cook them in a fragrant broth. The name comes from the Provençal expression 'quand ça bout, on baisse' (when it boils, we lower the heat), which describes how the dish is prepared: first bring the broth to a boil, then reduce the heat to simmer. Of course, different kinds of fish soups already existed in ancient times among the Romans, Greeks and undoubtedly most of the peoples around the Mediterranean. But it was more specifically in ancient Greece that bouillabaisse originated. The Greeks founded Marseille (Massilia) around 600 BC, bringing with them, among other things, this recipe for fish stew (called kakavia) that fishermen cooked from leftovers or unsold fish. The traditional recipe consists of several rock fish – such as scorpion fish, gurnard or conger eel – cooked in a stock with tomatoes, fennel, onions, garlic, saffron and aromatic herbs. It is traditionally served in two stages: first the broth with croutons and rouille, then the fish served separately. It is a simple dish in spirit, but rich in flavour and history.



DOM - TOM

PIMENTADE GUYANNAISE

Plat emblématique de la Guyane, la pimentade est bien plus qu'une recette : c'est un héritage culturel aux parfums d'histoire et de partage. Ce mets relevé, souvent préparé à base de poisson frais – le plus souvent du vivaneau, du coumarou ou du touloulou – mijote longuement dans une sauce colorée faite de tomates, oignons, ail, citron vert et, bien sûr, le piment, roi incontesté des cuisines créoles. Son origine remonte à la rencontre entre les traditions culinaires amérindiennes, africaines et européennes. Les colons ont apporté leurs techniques, les esclaves leurs épices et les peuples autochtones leurs poissons et herbes locales. De ce métissage est née la pimentade, véritable concentré d'identité guyanaise. Servie lors des repas familiaux ou des fêtes de village, elle incarne la chaleur et la convivialité du territoire. Relevée sans être brûlante, la pimentade célèbre l'équilibre entre feu et fraîcheur, entre mer et terre – une symphonie gustative qui raconte toute l'âme de la Guyane.

PIMENTADE GUYANNAISE

An iconic dish from French Guiana, pimentade is much more than just a recipe: it is a cultural heritage steeped in history and sharing. This spicy dish, often prepared with fresh fish – usually snapper, coumarou or touloulou – is simmered for a long time in a colourful sauce made with tomatoes, onions, garlic, lime and, of course, chilli, the undisputed king of Creole cuisine. Its origins date back to the meeting of Amerindian, African and European culinary traditions. The colonists brought their techniques, the slaves their spices and the indigenous peoples their local fish and herbs. This fusion gave rise to pimentade, a true distillation of Guyanese identity. Served at family meals and village festivals, it embodies the warmth and conviviality of the region. Spicy without being hot, pimentade celebrates the balance between fire and freshness, between sea and land – a symphony of flavours that expresses the very soul of French Guiana.