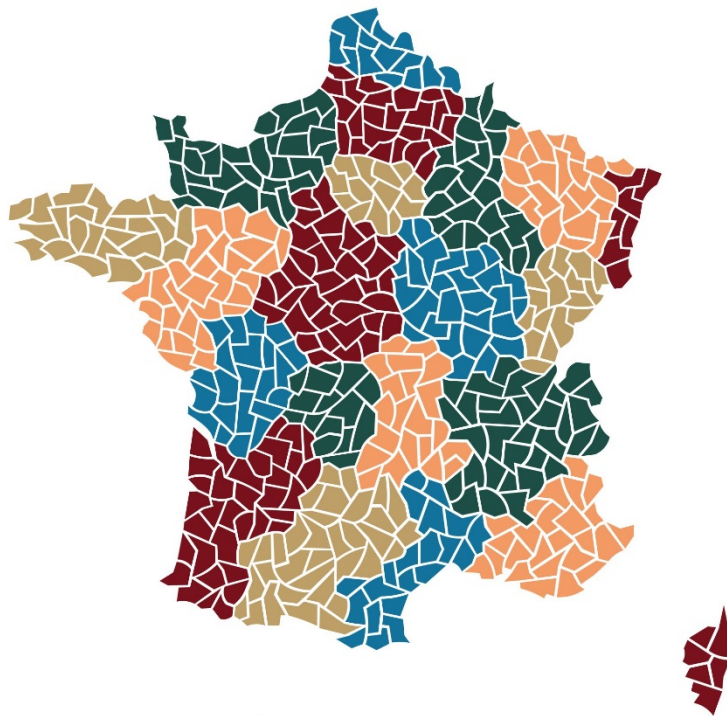


PÈRE PICOTTE

RACONTE-NOUS UNE HISTOIRE

...



PICOTTE
PARIS



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

HARICOTS CHEVRIER

Longtemps relégués aux potagers familiaux des régions alpines, les haricots Chevrier doivent leur nom à une ancienne lignée de cultivateur qui en assura la transmission et à la découverte de la technique pour garder leur couleur verte en séchages dès le XIXe siècle. Cette variété rustique, fine et légèrement sucrée, s'adaptait aux sols maigres et aux climats frais, devenant un repère discret des cuisines rurales de montagne. Délaissés avec la généralisation des semences industrielles, ils réapparaissent aujourd'hui sur les étals grâce aux maraîchers engagés et aux chefs attachés au produit mais surtout à la saisonnalité et la préservation du goût originel.

BERCY SAUCE

Long relegated to family vegetable gardens in Alpine regions, Chevrier beans owe their name to an ancient line of farmers who ensured their preservation and to the discovery of a technique for keeping them green during drying in the 19th century. This hardy, delicate and slightly sweet variety was well suited to poor soils and cool climates, becoming a discreet staple of rural mountain cuisine. Abandoned with the spread of industrial seeds, they are now reappearing on market stalls thanks to committed market gardeners and chefs who are attached to the product, but above all to seasonality and the preservation of its original taste.



ÎLE DE FRANCE

LA VIENNOISERIE

Feuilletés, dorés, fondants... croissant et pains au chocolat incarnent incontestablement le petit-déjeuner à la françaises. 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.



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.



PAYS DE LA LOIRE

BOUILLETURE DE PONT-DE-CÉ

Née sur les rives ligériennes, la Bouillette de Pont-de-Cé appartient à cette cuisine fluviale façonnée par les pêcheurs d'Anjou. À l'origine, ce ragoût d'anguilles répond à une logique simple : cuisiner immédiatement le poisson fraîchement pêché dans le vin local ; Marinée puis mijotée longuement avec ail, beurre et pruneaux, la bouillette tire son nom du « bouillonnement » lent qui caractérise sa cuisson. Servie autrefois lors de la traditionnelle baillée des filles aux Pont-de-Cé, elle incarnait autant un repas festif qu'un marqueur social lié à la pêche ligérienne.

BOUILLETURE DE PONT-DE-CÉ

Originating on the banks of the Loire River, Bouillette de Pont-de-Cé is part of the river cuisine developed by the fishermen of Anjou. Originally, this eel stew was based on a simple principle: cook freshly caught fish immediately in local wine. Marinated and then simmered for a long time with garlic, butter and prunes, bouillette takes its name from the slow 'bubbling' that characterises its cooking. Formerly served during the traditional baillée des filles (maiden's feast) in Pont-de-Cé, it was as much a festive meal as it was a social marker linked to fishing on the Loire.



PICARDIE

PLAT

Texte

DISH

Text



RHÔNE - ALPES

CHARTREUSE DE LÉGUMES

La Chartreuse de légumes tire son nom des moines chartreux, réputés dès le XVIII^e siècle pour leur cuisine sobre mais raffinée, centrée sur le végétal. Popularisée dans la grande cuisine française du XIX^e siècle, notamment par Marie-Antoine Carême, elle se présente comme un montage élégant de légumes disposés en chemisage autour d'une garniture, souvent liée par une farce ou un appareil léger. À l'origine pensée comme un plat d'apparat, elle illustre la virtuosité technique des chefs classiques. Aujourd'hui, la Chartreuse connaît un regain d'intérêt dans une gastronomie contemporaine tournée vers le végétal et la saisonnalité. Fini le légume vu comme un simple accompagnement, il devient la pièce maîtresse du plat !

VEGETABLE CHARTREUSE

The Chartreuse de légumes takes its name from the Carthusian monks, renowned since the 18th century for their simple yet refined cuisine, centred on vegetables. Popularised in 19th-century French haute cuisine, notably by Marie-Antoine Carême, it is presented as an elegant arrangement of vegetables arranged around a garnish, often bound together with a stuffing or a light sauce. Originally conceived as a ceremonial dish, it illustrates the technical virtuosity of classical chefs. Today, Chartreuse is enjoying a resurgence of interest in contemporary gastronomy, which focuses on vegetables and seasonality. Vegetables are no longer seen as a simple accompaniment, but have become the centrepiece of the dish!