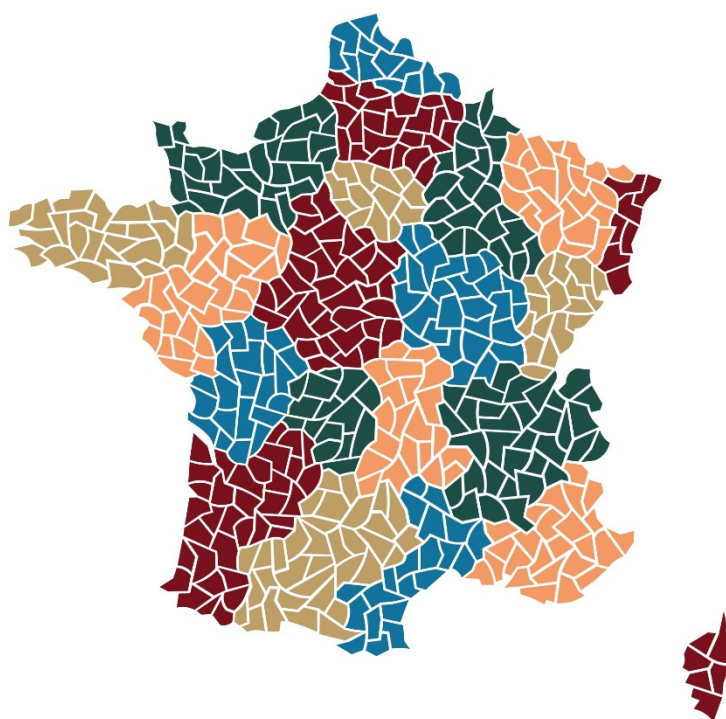


PÈRE PICOTTE

RACONTE-NOUS UNE HISTOIRE

...



PICOTTE
PARIS



ALSACE

SOUPE À LA BIÈRE

Dans le Nord de l'Europe, quand l'hiver glaçait les corps, on servait autrefois une soupe singulière : la soupe à la bière. Ce plat d'origine médiévale est né dans les cuisines paysannes et alsacienne et flamande, où le pain rassis et la bière brune tenait lieu bases nourrissantes. On y ajoutait parfois du sucre, des épices ou un filet de crème pour en adoucir l'amertume. Plus qu'un simple potage, c'était un symbole : transformer une boisson populaire en mets réconfortant.

Aujourd'hui, la soupe à la bière refait surface dans certains restaurants, revisitée avec élégance, entre espuma légère et accords mets-bière. Ce retour témoigne d'une tendance : redonner ses lettres de noblesse à un patrimoine culinaire oublié, où rusticité et inventivité s'entremêlent. Une cuillère suffit pour voyager du Moyen Âge aux tables contemporaines.

BEER SOUPE

In northern Europe, when winter froze people's bodies, a unique soup was once served: beer soup. This dish, which originated in medieval times, was created in peasant kitchens in Alsace and Flanders, where stale bread and dark beer served as nutritious staples. Sugar, spices or a dash of cream were sometimes added to soften the bitterness. More than just a simple soup, it was a symbol: transforming a popular drink into a comforting dish.

Today, beer soup is making a comeback in certain restaurants, elegantly revisited with light espuma and food-beer pairings. This revival reflects a trend towards restoring the prestige of a forgotten culinary heritage, where rusticity and inventiveness intertwine. One spoonful is enough to take you on a journey from the Middle Ages to contemporary dining tables.



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.



BOURGOGNE

POULET GASTON GÉRARD

Né d'un heureux hasard en 1930, le poulet Gaston Gérard appartient à ces plats qui transforment une maladresse en patrimoine culinaire. L'histoire veut que Reine, l'épouse du maire de Dijon de l'époque, ait improvisé un dîner face à des invités prestigieux. Un poulet trop sec fut sauvé par une sauce improvisée au vin blanc, à la moutarde de Dijon, au paprika et au comté râpé. Le succès fut tel que la recette porta bientôt le nom de son mari, figure politique locale. Aujourd'hui encore, ce plat emblématique illustre l'esprit bourguignon : la générosité des volailles régionales, la noblesse des vins et l'incontournable moutarde. À la dégustation, le crémeux de la sauce enlace la chair tendre du poulet, offrant une alliance entre rusticité et raffinement. Une recette née d'une erreur, devenue symbole d'une région qui sait faire de la simplicité une véritable gastronomie.

CHICKEN "GASTON GÉRARD"

Born out of a happy accident in 1930, Gaston Gérard chicken is one of those dishes that transforms a mistake into culinary heritage. The story goes that Reine, wife of the mayor of Dijon at the time, improvised a dinner for some prestigious guests. An overly dry chicken was saved by an improvised sauce made with white wine, Dijon mustard, paprika and grated Comté cheese. It was such a success that the recipe soon took the name of her husband, a local political figure. Even today, this iconic dish illustrates the spirit of Burgundy: the generosity of regional poultry, the nobility of wines and the essential mustard. When tasted, the creaminess of the sauce envelops the tender chicken meat, offering a combination of rusticity and refinement. A recipe born of a mistake, it has become a symbol of a region that knows how to turn simplicity into true gastronomy.



CORSE

CHÂTAIGNE CORSE

Dans le maquis corse, la châtaigne n'est pas qu'un fruit : c'est un pilier de l'identité insulaire. Importée au Moyen Âge, probablement par les Génois, elle devient vite un aliment de survie, surnommée "l'arbre à pain" pour sa richesse nutritive.

Aujourd'hui encore, elle parfume les villages d'automne. Farine AOP, pulenda (pain traditionnel sous forme de boule), gâteaux moelleux ou bière artisanale : la châtaigne corse se décline à l'infini. Sa chair douce, légèrement sucrée, transporte le palais dans un passé rural et authentique. Produit de terroir exigeant, cultivé en altitude, elle raconte un savoir-faire ancestral et une résistance à l'uniformisation. Goûter la châtaigne corse, c'est croquer dans l'âme même de l'île, et cela est valable aussi lorsqu'on se trouve à Paris.

CORSICAN CHESTNUT

In the Corsican maquis, the chestnut is more than just a fruit: it's a pillar of the island's identity. Imported in the Middle Ages, probably by the Genoese, it quickly became a survival food, nicknamed the 'breadfruit tree' for its nutritional value.

Even today, it is used to perfume autumn villages. PDO flour, pulenda (traditional bread in the shape of a ball), soft cakes or homemade beer: Corsican chestnuts can be used in an infinite variety of ways. Its soft, slightly sweet flesh transports the palate to an authentic rural past. A demanding local product, grown at high altitude, it tells the story of ancestral know-how and resistance to standardisation. Tasting a Corsican chestnut is like biting into the very soul of the island, and that goes for Paris too.



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.



LANGUEDOC - ROUSSILLON

AGRIADE DE SAINT-GILLES

À Saint- Gilles, petite cité camarguaise, l'agriade incarne une mémoire culinaire autant qu'un plat de terroir. Souvent confondue avec la daube, cette spécialité se distingue par son rituel : de fines tranches de bœuf, garnis d'ail, d'anchois et de persil, roulées dans une sauce tomate relevée au vin et aux herbes de garrigue. Héritage des pêcheurs provençaux, qui utilisaient l'anchois comme condiment bon marché, l'agriade s'est ancrée dans les foyers ouvriers du XIXe siècle, avant de devenir l'un des symboles de la gastronomie gardoise. Aujourd'hui, elle ne séduit pas son équilibre entre rusticité et finesse : la mer dialogue avec la terre, et le soleil du Midi enveloppe la lenteur d'une cuisson patiente. Déguster une agriade à Saint-Gilles, c'est goûter à une tradition populaire devenue patrimoine.

AGRIADE DE SAINT-GILLES

In Saint-Gilles, a small town in the Camargue region, agriade embodies both culinary heritage and local cuisine. Often confused with daube, this speciality is distinguished by its ritual: thin slices of beef, garnished with garlic, anchovies and parsley, rolled in a tomato sauce seasoned with wine and garrigue herbs. A legacy of Provençal fishermen, who used anchovies as a cheap condiment, agriade became a staple in working-class households in the 19th century, before becoming one of the symbols of Gard gastronomy. Today, it continues to charm with its balance of rusticity and finesse: the sea dialogues with the land, and the southern sun envelops the slow pace of patient cooking. To taste an agriade in Saint-Gilles is to taste a popular tradition that has become part of the region's heritage.



LIMOUSIN

CREUSOIS

Au cœur de la Creuse, un gâteau modeste mais emblématique raconte l'histoire d'un terroir : le creusois. À première vue, un simple moelleux aux noisettes. En réalité, une recette née d'un manuscrit du XVe siècle retrouvé dans un monastère de Crocq. Longtemps gardé secret, ce trésor culinaire s'est transmis de génération en génération avant d'être officiellement reconnu en 1994, via une confrérie dédiée. Le creusois séduit par sa texture aérienne, subtilement dorée, et ses notes franches de noisette torréfiée qui évoquent les paysages bocagers. Ni crème ni farine superflue : juste la sincérité des ingrédients locaux, travaillés avec simplicité. Servi tiède, il devient un ambassadeur sucré d'un département souvent oublié des cartes gastronomiques. Plus qu'un dessert, une leçon d'authenticité.

CREUSOIS

In the heart of Creuse, a modest but iconic cake tells the story of a region: Creusois. At first glance, it looks like a simple hazelnut cake. In reality, the recipe comes from a 15th-century manuscript found in a monastery in Crocq. Long kept secret, this culinary treasure was passed down from generation to generation before being officially recognised in 1994 by a dedicated brotherhood. The Creusois seduces with its light, subtly golden texture and its distinct notes of roasted hazelnut, evoking the rolling countryside. No cream or unnecessary flour: just the sincerity of local ingredients, prepared with simplicity. Served warm, it becomes a sweet ambassador for a department often overlooked on gastronomic maps. More than a dessert, it is a lesson in authenticity.



NORMANDIE

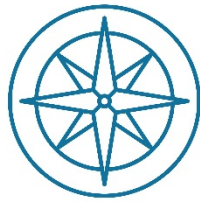
COQUILLES DE SAINT JACQUES

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.



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.