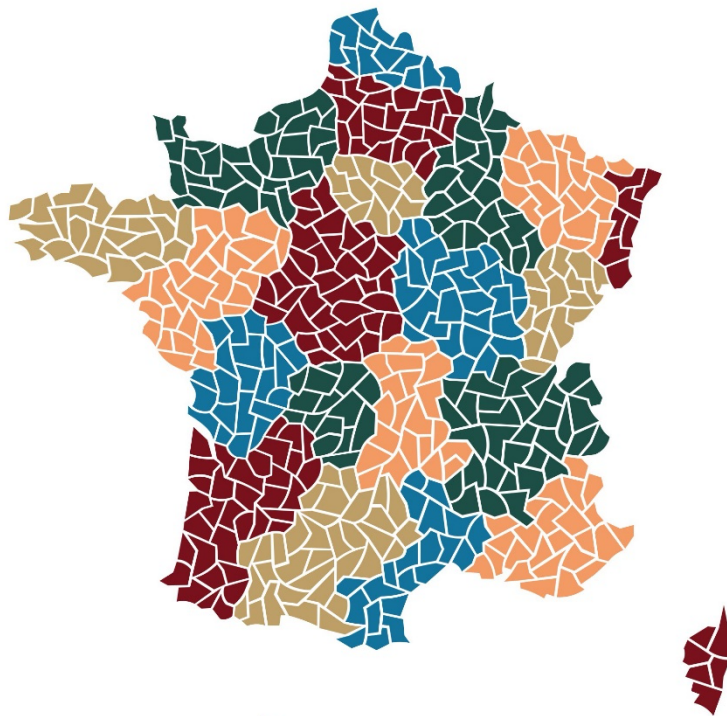


PÈRE PICOTTE

RACONTE-NOUS UNE HISTOIRE

...



PICOTTE
PARIS



AQUITAINE

TALOA

Dans les rues du Pays basque, une odeur chaude et réconfortante flotte autour des marchés/ celle du taloa, cette galette de maïs que défie le temps et l'oubli.

Dans les temps anciens, avant que le blé s'impose, le maïs nourrissait massivement les foyers paysans. Mélangé à de l'eau et du sel, il donnait naissance à cette crêpe épaisse, cuite à la plancha, qui servait de pain quotidien. Aujourd'hui, le taloa se réinvente en version gourmande ! Son goût légèrement grillé, sa texture à la fois croustillante et moelleuse rappelle l'authenticité d'une cuisine paysanne fière de ses racines. Simple mais savoureux, le taloa est une bouchée d'histoire à déguster sans modération.

TALOA

In the streets of the Basque Country, a warm and comforting scent floats around the markets: the smell of taloa, a corn flatbread that defies time and oblivion.

In ancient times, before wheat became dominant, corn was a staple that nourished the peasant households. Mixed with water and salt, it gave birth to this thick pancake, cooked on a griddle, which served as everyday bread. Today, taloa is reinvented in a gourmet version!

Its slightly grilled taste, with a texture that is both crispy and soft, evokes the authenticity of peasant cuisine proud of its roots. Simple yet flavorful, taloa is a bite of history to enjoy without moderation.



AUVERGNE

CANARD À LA DUCHAMBAIS

Spécialité méconnue de la cuisine auvergnate, le canard à la duchambais est une recette originaire plus précisément du Bourbonnais. Néanmoins, l'origine même du nom « Duchambais » reste incertaine. Selon certaines sources, il pourrait s'agir du nom d'un curé de l'Ancien Régime ayant une connexion avec une famille aristocratique du Bourbonnais ou encore un gentilhomme de la région qui aurait popularisé la recette après l'avoir apprise de soldats autrichiens en 1815.

Ce plat gourmand met en valeur le canard préparé avec une sauce dite « duchambais », sauce onctueuse qui associe principalement du vinaigre, des échalotes et de la crème fraîche servi avec du canard. Pour les gourmands, il existe des variantes avec le lapin, le boeuf, le veau ou encore le porc.

DUCK “À LA DUCHAMBAIS”

A little-known speciality of Auvergne cuisine, duck à la duchambais is a recipe that originated in the Bourbonnais region. However, the very origin of the name ‘Duchambais’ remains uncertain. According to some sources, it could be the name of a priest from the Ancien Régime with a connection to an aristocratic Bourbonnais family, or a local gentleman who popularised the recipe after learning it from Austrian soldiers in 1815.

This gourmet dish features duck prepared with a sauce known as ‘duchambais’, a creamy sauce that mainly combines vinegar, shallots and crème fraîche served with duck. For gourmets, there are variations with rabbit, beef, veal or pork.



AUVERGNE

FROMAGE SÉNÉRAC

Sénérac, quézaco ? Dans la longue liste des fromages de l'hexagone, le Sénérac est une petite tomme fermière au lait cru de vache, fabriquée dans le Cantal par la Maison Marie Severac. Affinée entre 3 et 5 mois dans des caves en pierre à haute altitude, cette tomme développe une croûte fine naturelle et une pâte dense d'un jaune ensoleillé. Ses saveurs se distinguent par des notes de noisette, de réglisse et de baies sauvages, qui viennent rappeler le terroir des montagnes cantaliennes.

La Maison Marie Severac, située au pied du Puy Mary et du Puy Griou, perpétue une tradition fromagère initiée par l'aïeule de la famille, Marie Severac, dès les années 1900. Le Sénérac incarne ainsi un savoir-faire ancestral, offrant une expérience gustative authentique aux amateurs de fromages de caractère.

SÉNÉRAC CHEESE

Sénérac, what's that?

In the long list of French cheeses, Sénérac is a small farmhouse tomme made from raw cow's milk, produced in the Cantal region by Maison Marie Severac. Aged from 3 to 6 months in high-altitude stone cellars, this tomme develops a thin natural rind and dense, sunny yellow paste. Its flavors are distinguished by notes of hazelnut, licorice, and wild berries, evoking the terroir of the Cantal mountains. Maison Marie Severac, located at the foot of Puy Mary and Puy Griou, continues a cheesemaking tradition started by the family matriarch, Marie Severac, in the 1900s. The Sénérac thus embodies an ancestral know-how, offering an authentic tasting experience for fans of bold cheeses.



FRANCHE COMTÉ

VIN JAUNE

Trésor du Jura, le vin jaune intrigue et fascine. Ce nectar doré, issu exclusivement du cépage savagnin, doit son caractère unique à son élevage sous voile. Vieilli six ans et trois mois en fût sans ouillage, il développe des arômes de noix, de curry et d'épices. Ce procédé ancestral rappelle le vin espagnol Xérès, mais son identité est purement jurassienne.

Né dans les caves humides d'Arbois et de Château-Chalon, il s'apprécie idéalement avec un poulet au vin jaune et aux morilles. Son flacon emblématique, le clavelin (62 cl), traduit la part évaporée, surnommée "la part des anges".

Un vin de patience, rare et inimitable.

VIN JAUNE

A Jura treasure, vin jaune intrigues and fascinates. This golden nectar, made exclusively from the Savagnin grape variety, owes its unique character to its maturing under veil. Aged for six years and three months in barrels without topping up, it develops aromas of nuts, curry and spices. This age-old process is reminiscent of Spanish sherry, but its identity is purely Jura. Born in the damp cellars of Arbois and Château-Chalon, it is ideal with chicken in yellow wine and morel mushrooms. Its emblematic bottle, the clavelin (62 cl), expresses the evaporated part, nicknamed 'the angels' share'. A wine of patience, rare and inimitable.



ÎLE DE FRANCE

GATEAU MOKA

Classique s'il en est des vitrines de pâtisseries, le gâteau moka séduit par son alliance subtile de café et de crème au beurre. Mais contrairement à ce que son nom laisse entendre, il ne trouve pas ses racines au Yémen, berceau du café moka, mais bien en France. Créé au XIXe siècle, ce dessert doit son nom à l'arôme puissant du café utilisé pour parfumer sa crème onctueuse. Longtemps emblème des grandes tables, le moka pâtissier se réinvente aujourd'hui, troquant parfois sa génoise classique pour des textures plus aériennes. Un héritage gourmand qui, malgré son histoire confuse, continue d'envoûter les amateurs de café et de douceur.

MOCHA CAKE

A classic of the pastry shop windows, the mocha cake captives with its subtle blend of coffee and buttercream. But contrary to what its name suggests, it does not have its roots in Yemen, the birthplace of mocha coffee, but rather in France. Created in the 19th century, this dessert owes its name to the strong aroma of the coffee used to flavor its creamy filling. Long a symbol of fine dining, the mocha cake s being reinvented today, sometimes replacing the classic sponge cake with lighter textures. A delicious heritage that, despite its confusing history, continues to enchant coffee and sweetness lovers.



MIDI - PYRÉNÉES

POUMPET

Au cœur de la Gascogne, le Poumpet, raconte l'histoire d'un savoir-faire ancestral. Véritable trésor de la gastronomie occitane, ce dessert, souvent méconnu, est un subtil mélange de traditions rurales et d'audace culinaire.

Né dans les cuisines paysannes du village de Soual dans le Tarn (on raconte également que la recette de ce gâteau de forme rectangulaire a été apportée par les Maures au 8ème siècle), son nom, dérivé de "pomper" en occitan, évoque l'idée de gonfler, clin d'œil à sa pâte légère. Aujourd'hui, certains artisans perpétuent la recette originale tandis que d'autres la revisitent, jouant sur des arômes contemporains. Mais une chose est sûre : croquer dans un Poumpet, c'est voyager au cœur de la Gascogne, là où simplicité rime avec gourmandise. Une expérience à ne pas manquer pour les amateurs d'authenticité sucrée.

POUMPET

In the heart of Gascony, Poumpet tells the story of an ancestral savoir-faire. A veritable treasure trove of Occitan gastronomy, this often little-known dessert is a subtle blend of rural traditions and culinary daring. Born in the rural kitchens of the village of Soual in the Tarn (it is also said that the recipe for this rectangular cake was brought by the Moors in the 8th century), its name, derived from 'pomper' in Occitan, evokes the idea of swelling, a reference to its light pastry. Today, some craftsmen perpetuate the original recipe while others revisit it, playing on contemporary flavours. But one thing is certain: to bite into a Poumpet is to travel to the heart of Gascony, where simplicity rhymes with deliciousness. A not-to-be-missed experience for lovers of authentic sweetness.



PROVENCE - ALPES - CÔTE D'AZUR

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 specialty 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!



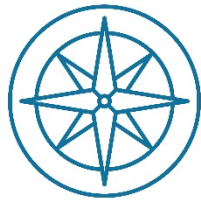
RHÔNE - ALPES

VACHERIN

Le vacherin, cette douceur sucrée et aérienne, séduit les palais par son équilibre subtil entre meringue croustillante et crème onctueuse. Décliné en version glacée ou pâtissière, il est souvent garni de crème Chantilly et de fruits, offrant une expérience aussi légère qu'élégante. Son origine oscille entre la France et la Suisse, où chaque pays revendique son interprétation. En France, il s'affiche en dessert, sous la forme d'un entremets raffiné, tandis qu'en Suisse, il évoque aussi un fromage fondant du Jura. Une confusion plutôt savoureuse, mais un plaisir toujours intact : sous toutes ses formes, le vacherin reste une valeur sûre pour les amateurs de douceurs.

VACHERIN

The vacherin, that sweet and airy delight, captivates the palate with its subtle balance between crispy meringue and smooth cream. Available in both frozen and patisserie version, it is often filled with Chantilly cream and fruit, offering an experience as light as it is elegant. Its origin lies somewhere between France and Switzerland, with each county claiming its own interpretation. In France, it is presented as a refined dessert, while in Switzerland, the name also refers to creamy cheese from the Jura region. A rather delicious confusion, yet always a true pleasure: in all its forms, vacherin remains a sure favorite for lovers of sweet treats.



DOM - TOM

CARI DE POISSON

Véritable emblème de la cuisine réunionnaise, le cari de poisson raconte à lui seul l'histoire d'un terroir façonné par des influences croisées. Héritée des traditions indiennes, africaines et européennes, cette spécialité allie simplicité et explosion de saveurs. Le secret réside dans l'équilibre subtil entre les épices : curcuma, ail, gingembre et piment, sublimés par des feuilles de « caloupilé », une signature aromatique incontournable.

Plus qu'un simple plat, le cari de poisson est un symbole de partage et de convivialité. Il incarne l'esprit réunionnais : celui d'une île où les cultures se rencontrent pour créer une cuisine métissée et généreuse, promesse d'un voyage gustatif inoubliable.

DISH

A veritable emblem of Réunionese cuisine, fish curry alone tells the story of a land shaped by cross-fertilisation. Inherited from Indian, African and European traditions, this speciality combines simplicity with an explosion of flavours. The secret lies in the subtle balance between the spices: turmeric, garlic, ginger and chilli, enhanced by 'caloupilé' leaves, an unmistakable aromatic signature.

More than just a dish, fish curry is a symbol of sharing and conviviality. It embodies the spirit of Reunion Island: an island where different cultures come together to create a cuisine that's both diverse and generous, a promise of an unforgettable taste journey.