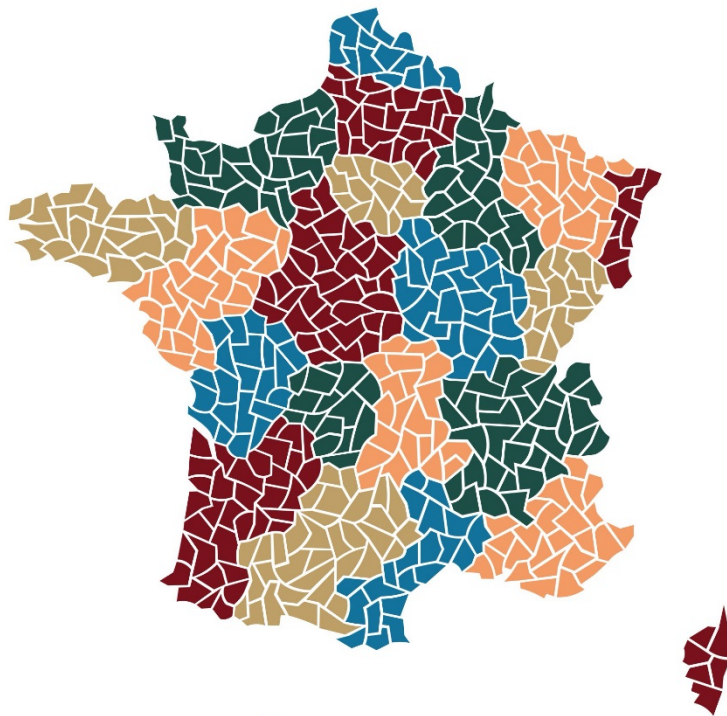


PÈRE PICOTTE

RACONTE-NOUS UNE HISTOIRE

...



PICOTTE
PARIS



AQUITAINE

SAUCE BASQUAISE

Née au cœur du Pays basque, la sauce basquaise c'est l'incarnation d'une tradition culinaire simple et ensoleillée. Élaborée à partir de produits emblématiques de la région — poivrons rouges et verts, tomates, oignons et piment d'Espelette — elle reflète l'influence du climat doux et des cultures locales. Son origine remonte aux pratiques paysannes, où l'on cuisinait avec ce que le potager offrait, en privilégiant des saveurs franches et équilibrées. À l'origine, cette sauce accompagnait surtout les œufs ou les viandes modestes, avant de devenir indissociable du célèbre poulet basquaise. Sa richesse aromatique repose sur une cuisson lente, permettant aux légumes de libérer toute leur douceur. Aujourd'hui encore, elle symbolise une cuisine généreuse et authentique, profondément ancrée dans l'identité du sud-ouest français.

BASQUE SAUCE

Originating in the heart of the Basque Country, Basque sauce embodies a simple, sun-kissed culinary tradition. Made using the region's signature ingredients — red and green peppers, tomatoes, onions and Espelette pepper — it reflects the influence of the mild climate and local produce. Its origins lie in peasant cooking practices, where people cooked with whatever the vegetable patch provided, favouring bold yet balanced flavours. Originally, this sauce was mainly served with eggs or simple meats, before becoming an integral part of the famous Basque chicken. Its rich flavour comes from slow cooking, allowing the vegetables to release all their natural sweetness. Even today, it symbolises a generous and authentic cuisine, deeply rooted in the identity of south-western France.



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 pur 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.

CHEVRIER BEANS

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

ŒUF MAYONNAISE

Classique indétrônable des bistrot français, l'œuf mayonnaise semble d'une simplicité désarmante : un œuf dur, une sauce onctueuse, parfois une touche de moutarde ou d'herbes. Pourtant, son histoire est plus riche qu'il n'y paraît. L'œuf dur est consommé depuis l'Antiquité, mais c'est au XVIII^e siècle que la mayonnaise fait son apparition, probablement liée à la ville de Mahón, aux Baléares. En France, l'association des deux s'impose au début du XX^e siècle, portée par la cuisine bourgeoise puis popularisée dans les brasseries parisiennes. Plat économique, rapide et nourrissant, il devient un symbole de convivialité. Tombé un temps en désuétude, l'œuf mayonnaise revient aujourd'hui sur le devant de la scène. Derrière son apparente modestie, il incarne l'élégance du goût juste.

MAYONNAISE EGG

An undisputed classic of French bistros, the egg with mayonnaise seems disarmingly simple: a hard-boiled egg, a creamy sauce, and sometimes a touch of mustard or herbs. Yet its history is richer than it appears. Hard-boiled eggs have been eaten since ancient times, but it was in the 18th century that mayonnaise first appeared, likely linked to the town of Mahón in the Balearic Islands. In France, the combination of the two became established in the early 20th century, driven by home cooking and later popularised in Parisian brasseries. An economical, quick and filling dish, it became a symbol of conviviality. Having fallen out of favour for a time, the egg and mayonnaise is now back in the spotlight. Behind its apparent modesty, it embodies the elegance of just the right flavour.



MIDI - PYRÉNÉES

ROCAMADOUR

L'histoire de ce petit fromage de chèvre à la personnalité bien trempée remonte au Moyen Âge, où les pèlerins en route vers Saint-Jacques-de-Compostelle faisaient halte dans le village de Rocamadour, emportaient avec eux ce fromage au format pratique et nourrissant.

Originaire des Causses du Quercy, il est élaboré à partir de lait cru de chèvre. Moulé à la louche puis affiné quelques jours, il développe une pâte fine et crémeuse, protégée par une croûte légèrement plissée.

Son goût délicat, aux notes de noisette et de crème, évolue selon son affinage, allant de la douceur fraîche à des arômes plus marqués. Aujourd'hui encore, sa production reste ancrée dans un savoir-faire artisanal, reconnu par une AOP qui garantit son origine et ses méthodes. Le rocamadour incarne ainsi un terroir, une histoire et une tradition vivante du Sud-Ouest français.

ROCAMADOUR

The history of this small goat's cheese with a strong character dates back to the Middle Ages, when pilgrims on their way to Santiago de Compostela would stop off in the village of Rocamadour and take this handy, nutritious cheese with them.

Originating from the Causses du Quercy, it is made from raw goat's milk. Moulded by the ladleful and then matured for a few days, it develops a fine, creamy texture, protected by a slightly wrinkled rind.

Its delicate flavour, with notes of hazelnut and cream, evolves with maturation, ranging from a fresh mildness to more pronounced aromas. Even today, its production remains rooted in artisanal expertise, recognised by a PDO that guarantees its origin and methods. Rocamadour thus embodies a terroir, a history and a living tradition of south-western France.



PICARDIE

TARTE À L'BARDÉ

Recette originaire de Picardie tombée dans un relatif oubli, la tarte à l'badré trouve ses racines au XVI^{ème} siècle. Le « badré », préparation rustique mêlant crème fraîche, saindoux, lait, sucre et œufs, servait autrefois à valoriser les restes de fromages et les productions laitières du jour. Enveloppé dans une pâte brisée épaisse dans laquelle était incorporée pommes ou pruneaux, l'ensemble donnait naissance à une tarte nourrissante, typique des repas de ferme. Tombée en désuétude au XX^e siècle, elle revient aujourd'hui timidement sur les cartes de restaurateurs soucieux de faire redécouvrir le goût de notre patrimoine culinaire.

TARTE À L'BARDÉ

A recipe originating in Picardy that has fallen into relative obscurity, the tarte à l'badré traces its roots back to the 16th century. The 'badré', a rustic mixture of crème fraîche, lard, milk, sugar and eggs, was once used to make the most of leftover cheese and the day's dairy produce.

Wrapped in a thick shortcrust pastry into which apples or prunes were incorporated, the result was a hearty tart, typical of farm meals. Having fallen out of favour in the 20th century, it is now making a tentative return to the menus of restaurateurs keen to help people rediscover the flavours of our culinary heritage.



PROVENCE - ALPES - CÔTE D'AZUR

LA BOUILLABASSE

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 fonderont 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.

BOUILLABASSE

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.



PROVENCE - ALPES - CÔTE D'AZUR

FRAISE DE CARPENTRAS

Nées au pied du mont Ventoux, les fraises de Carpentras Comtat Venaissin, sont introduites dans la région au début du XXème siècle. Elles doivent leur essor à un microclimat ensoleillé et à des sols riches, propices à une maturation lente et aromatique. Depuis 1987, l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) protège ce fruit délicat. Cultivées sous abri pour protéger leur délicatesse, ces fraises se distinguent par leur chair juteuse, leur parfum intense et leur équilibre entre sucre et acidité. Parmi les variétés les plus emblématiques, la Gariguette et la Ciflorette dominent les étals printaniers, récoltées à la main avec précision. Appréciée de tous les gourmands, la fraise de Carpentras est aujourd'hui célébrée chaque année, témoignant d'un attachement profond entre produit, territoire et tradition gourmande.

STRAWBERRY FROM CARPENTRAS

Grown at the foot of Mont Ventoux, Carpentras Comtat Venaissin strawberries were first introduced to the region in the early 20th century. They owe their success to a sunny microclimate and rich soil, which are ideal for slow, aromatic ripening. Since 1987, the Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) has protected this delicate fruit. Grown under cover to protect their delicate nature, these strawberries are distinguished by their juicy flesh, intense fragrance and balance between sweetness and acidity. Among the most iconic varieties, the Gariguette and the Ciflorette dominate the spring market stalls, harvested by hand with precision. Loved by all food lovers, the Carpentras strawberry is now celebrated every year, reflecting a deep connection between the product, the region and a tradition of fine dining.



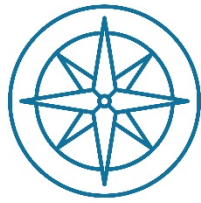
PROVENCE - ALPES - CÔTE D'AZUR

PETITS FARCIS

Les petits farcis, emblèmes gourmands de la cuisine provençale, sont dans l'arrière-pays niçois. Ces légumes garnis trouvent leur origine dans une tradition paysanne où rien ne se perd. Courgettes, tomates, aubergines ou poivrons sont évidés puis remplis d'une farce savoureuse qui mêle viande, herbes fraîches, ail et parfois du pain rassis. Ce plat rustique illustre la cuisine du soleil, simple mais généreuse, où l'on sublime les produits du potager. Longtemps réservé aux repas familiaux, il s'est imposé comme une spécialité incontournable des tables provençales. Chaque foyer en revendique sa version, plus ou moins relevée, parfois enrichie de parmesan ou parfumée au thym. Aujourd'hui, les petits farcis séduisent bien au-delà de leur région provençale, symboles d'une gastronomie authentique et conviviale, où la mémoire culinaire se transmet de génération en génération.

PETITS FARCIS

Stuffed vegetables, the culinary hallmarks of Provençal cuisine, are found in the Nice hinterland. These stuffed vegetables have their origins in a peasant tradition where nothing goes to waste. Courgettes, tomatoes, aubergines or peppers are hollowed out and then filled with a tasty stuffing combining meat, fresh herbs, garlic and sometimes stale bread. This rustic dish epitomises the cuisine of the sun – simple yet generous – where produce from the vegetable patch is brought to the fore. Long reserved for family meals, it has established itself as an essential speciality on Provençal tables. Every household has its own version, more or less spicy, sometimes enriched with Parmesan or flavoured with thyme. Today, these stuffed vegetables have won over palates far beyond their Provençal region, symbolising an authentic and convivial cuisine where culinary traditions are passed down from generation to generation.



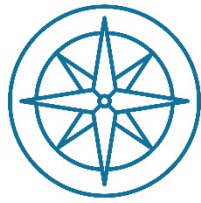
DOM - TOM

ROUGAIL SAUCISSES

Voilà un plat dont le nom évoque immédiatement l'île de La Réunion. Le rougail saucisses incarne à lui seul le métissage culinaire de l'océan Indien. Hérité des influences françaises, africaines, indiennes et malgaches, ce plat populaire s'est imposé comme un pilier de la cuisine réunionnaise. À l'origine, les colons introduisent la saucisse fumée, rapidement adoptée et transformée par les populations locales. Le terme « rougail » désigne une préparation pimentée à base de tomates, d'oignons, d'ail et de gingembre. Associée aux saucisses, souvent préalablement dessalées puis dorées, elle donne naissance à un plat généreux, relevé et convivial. Traditionnellement servi avec du riz blanc et un rougail piment, ce plat raconte une histoire de partage, où chaque famille cultive sa propre recette.

SAUSAGES ROUGAIL

Here is a dish whose name immediately brings to mind the island of Réunion. Rougail saucisses epitomizes the culinary fusion of the Indian Ocean. Drawing on French, African, Indian and Malagasy influences, this popular dish has established itself as a mainstay of Réunionese cuisine. Originally, the colonists introduced smoked sausage, which was quickly adopted and adapted by the local population. The term 'rougail' refers to a spicy dish made with tomatoes, onions, garlic and ginger. Combined with sausages, often desalted and then browned beforehand, it creates a hearty, spicy and convivial dish. Traditionally served with white rice and a chilli rougail, this dish tells a story of sharing, where every family has its own recipe.



DOM - TOM

POISSON À LA THAITIENNE

Plat emblématique de la Polynésie française, le poisson à la tahitienne c'est l'histoire des traditions qui rencontrent le métissage culinaire. À l'origine, les habitants de Tahiti consommaient le poisson cru, tout juste pêché, simplement assaisonné d'eau de mer et parfois de citron sauvage. L'arrivée des Européens au XVIIIe siècle, puis des commerçants asiatiques, transforme peu à peu la recette. Le lait de coco, aujourd'hui indissociable du plat, s'impose comme un ingrédient central, apportant douceur et onctuosité. Le citron vert, quant à lui, "cuit" le poisson par acidité, une technique proche du ceviche sud-américain. Thon, bonite ou mahi-mahi sont découpés en dés, mêlés à des légumes croquants comme le concombre ou la carotte. Plus qu'une recette, le poisson à la tahitienne incarne un art de vivre : celui d'une cuisine fraîche, locale et profondément ancrée dans son environnement insulaire.

THAITIENNE FISH STYLE

A signature dish of French Polynesia, Tahitian-style fish is a story of tradition meeting culinary fusion. Originally, the people of Tahiti ate the fish raw, straight from the sea, simply seasoned with sea water and sometimes wild lime. The arrival of Europeans in the 18th century, followed by Asian traders, gradually transformed the recipe. Coconut milk, now an integral part of the dish, became a key ingredient, adding sweetness and creaminess. Lime, meanwhile, 'cooks' the fish through its acidity, a technique similar to South American ceviche. Tuna, bonito or mahi-mahi are diced and mixed with crunchy vegetables such as cucumber or carrot. More than just a recipe, Tahitian-style fish embodies a way of life: that of fresh, local cuisine deeply rooted in its island environment.