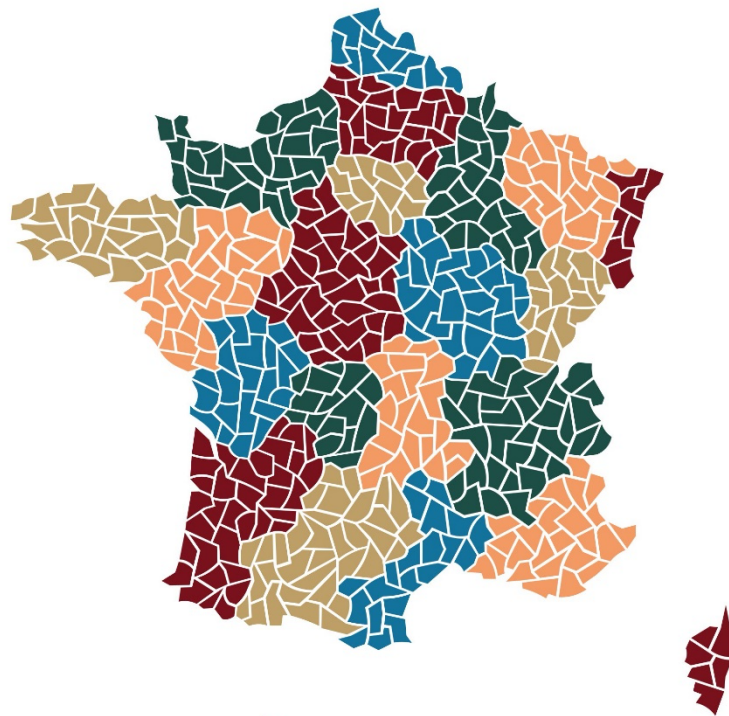


PÈRE PICOTTE

RACONTE-NOUS UNE HISTOIRE

...



PICOTTE
PARIS



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, emportant 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.



NORMANDIE

COQUILLES DE SAINT JACQUES

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



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 : cuisinier 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

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.



POITOU - CHARENTES

FARCI POITEVIN

Au cœur des traditions culinaires du Poitou, le farci poitevin est une incarnation de saveurs rustiques. Voilà un plat qui ne manque pas de saveurs. L'origine du farci remonte aux campagnes du Moyen Âge, où il offrait une manière ingénieuse de sublimer les légumes du potager. Autrefois considéré comme une cuisine paysanne, il symbolisait la meilleure façon d'exploiter les ressources modestes des paysans. Aujourd'hui, ce « pâté vert » transcende les siècles, gagnant sa place sur les tables étoilées tout en conservant l'authenticité de ses racines. Plus qu'un plat, le farci poitevin raconte l'histoire d'une région attachée à sa terre et à ses saveurs.

FARCI POITEVIN

At the heart of the Poitou region's culinary traditions, farci poitevin is an embodiment of rustic flavours. Here's a dish that's not short on flavour. The origins of farci go back to the countryside in the Middle Ages, when it was an ingenious way of making the most of vegetables from the kitchen garden. Once considered peasant cuisine, it symbolised the best way to exploit the modest resources of the peasants. Today, this 'green pâté' transcends the centuries, earning its place on Michelin-starred tables while retaining the authenticity of its roots. More than just a dish, farci poitevin tells the story of a region attached to its land and its flavours.



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.



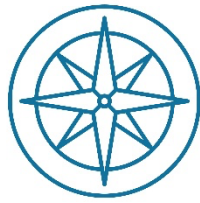
RHÔNE - ALPES

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!



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.