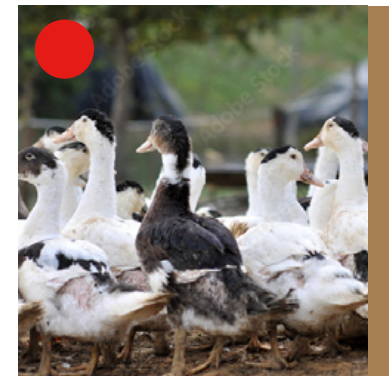




LE CANARD CHALLANDAIS

au sang

La gastronomie française est faite de légendes. Et celle du canard au sang ne manque pas de saveur. On raconte que pour limiter ses pertes, un restaurateur malicieux eut l'idée étonnante de cuisiner les canards morts en cage lors de la traversée de la Seine qui les conduisait à son établissement. Une révélation ! Mais les légendes ont la vie dure et les versions divergent. Qu'importe, car la tendreté unique du canard au sang met tout le monde d'accord. Cette volaille d'exception n'est rien moins qu'une ode à la cuisine traditionnelle française, déjà vantée par l'écrivain et journaliste gastronomique Courtine au début du xx^e siècle, tournée en poème par Lauzières de Themines, et magistralement perpétuée par la Maison Gérard Burgaud. Le secret de cette maison familiale et artisanale quasi centenaire tient en un mot : bien-être. Des parcours herbeux et arborés, du paillage, de l'espace, une alimentation sans médicament et sans OGM..., les jeunes canards grandissent dans les meilleures conditions, en toute quiétude, et donnent une viande à la saveur inimitable. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard s'ils ont été servis en 2011 lors du dîner des chefs qui célébrait l'inscription par l'Unesco du repas gastronomique des français au patrimoine immatériel de l'humanité...



 **DISPONIBILITÉ :**
Toute l'année

 **CONDITIONNEMENT :**
Effilé ou en découpe

 **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
3 jours

 **ORIGINE :**
Pays de la Loire