

ROMAN MURGAT

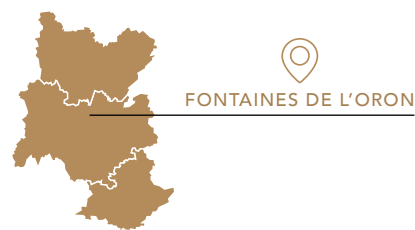
Pisciculteur & président

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°40 - ÉDITION 2024

*« La nature offre des conditions rêvées
pour élever des espèces rares. »*

Les contreforts alpins. Un panorama montagneux vertigineux. Une eau cristalline qui serpente à travers des paysages à couper le souffle. Ici, vallées, lacs, grottes et gorges cachent bien des secrets... C'est là, sur les sources naturelles des Fontaines de l'Oron, que se niche la plus ancienne pisciculture familiale de France, vieille de plus d'un siècle : Charles Murgat. Dans ce cadre hors du temps, la nature offre des conditions rêvées pour élever des espèces rares. Tout d'abord, il y a l'eau, d'une pureté sans égale. Fraîche et abondante, elle est maintenue à 11,7°C toute l'année. Et il y a le silence... Seul le bruit doux des flots vient à peine troubler la quiétude des lieux. Car les salmonidés, espèces ô combien sensibles, n'aiment pas être dérangés. Truites arc-en-ciel, truites fario, saumons de fontaine et ombles chevaliers s'épanouissent dans des conditions exceptionnelles, depuis des lustres et encore pour longtemps. Car Roman Murgat, à la tête de la cinquième génération, se fait fort de perpétuer cette passion ancestrale pour les poissons nobles en alliant savoir-faire et modernité. Pionnière et visionnaire, la famille Murgat conserve donc précieusement les secrets des sources naturelles des Fontaines de l'Oron.

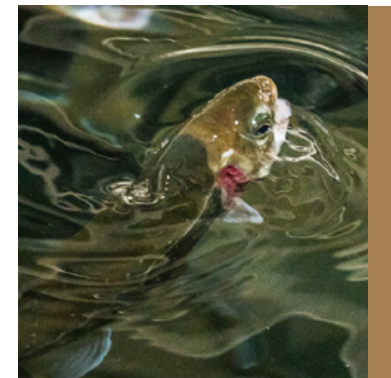




L'OMBLE

chevalier

Silence ! Vous entrez en Isère. Vous pénétrez dans le royaume de l'omble chevalier, poisson de renom qui règne en maître sur les sources naturelles des Fontaines de l'Oron. Ici, le silence est d'or, tel que le réclame l'omble chevalier. Et mieux vaut se plier à ses exigences si l'on veut en obtenir le meilleur. Car l'excellence est sa croisade. Un calme olympien, donc, de l'eau fraîche et abondante, un environnement pur, loin de toute pollution, c'est à ces seules conditions que l'omble chevalier se laisse apprivoiser. Car ne vous y trompez pas, sous sa chair ferme se cache une grande finesse. Élevé au rang de poisson noble par la maison Murgat, l'omble chevalier étonne par sa délicatesse. Il ne le sait pas encore mais celui qui ne cherche qu'à conquérir les palais a déjà gagné la bataille la plus importante, celle du goût !

**DISPONIBILITÉ :**

Toute l'année

**CALIBRE :**

200/400 g, 400/800 g et 1/2 kg

**CONDITIONNEMENT :**

Colis de 6 kg

**DÉLAIS DE LIVRAISON :**

A pour B ou A pour C

**ORIGINE :**

Élevage en eau douce, Auvergne-Rhône-Alpes