

ARNAUD LESPAGNOL

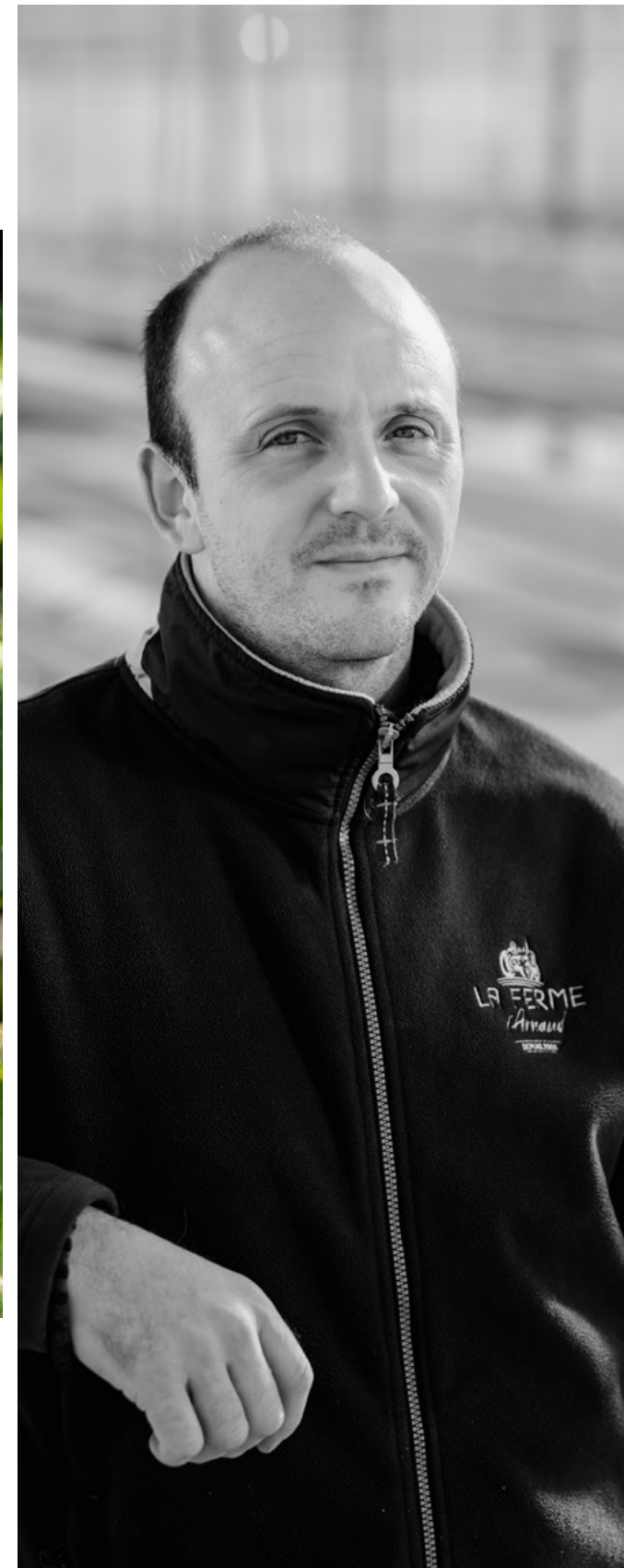
Cultivateur à la Ferme d'Arnaud

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°40 - ÉDITION 2024

« Arnaud fait appel aux technologies les plus modernes pour obtenir la meilleure qualité et productivité. »

Atypique. Plus qu'un agriculteur, Arnaud Lespagnol est un chercheur. Un chercheur de saveurs trop souvent oubliées. Son credo ? Cultiver aussi naturellement que possible des fruits et légumes sains dans le respect de l'environnement et des hommes qui les produisent. Mais pas n'importe quels fruits et légumes ! Des fruits et légumes anciens, inédits et peu connus. Car Arnaud aime surprendre. Et pour y parvenir, il s'investit sans compter. D'autant que chaque nouvelle culture est un challenge et que son exploitation de Coutiches, dans les Hauts-de-France, en propose déjà plus de 250 variétés. Arnaud s'informe, teste, tâtonne, modifie, sans a priori, jusqu'à obtenir un produit à la hauteur de ses exigences et de celles de ses clients. Mais ne vous y trompez pas, Arnaud ne travaille pas uniquement à l'instinct. Il fait également appel aux technologies les plus modernes pour obtenir la meilleure qualité et une productivité qui lui permettent de faire vivre l'exploitation et sa trentaine de salariés. Car Arnaud n'est pas là pour épater la galerie. Il travaille pour remettre à l'honneur un patrimoine, faire vivre des hommes et régaler des clients. Arnaud est un chercheur, certes, mais qui a su garder les pieds sur terre.





WASABI

frais

25 degrés. Le lit d’une rivière d’eau pure et fraîche descendue de la montagne. A l’ombre d’arbres feuillus. C’est là que pousse lentement le wasabi. Au cœur du Japon, berceau de cette plante rare. Et pourtant, à plusieurs milliers de kilomètres de là, un agriculteur hors norme la cultive passionnément. Déracinée ? En aucun cas, car Arnaud Lespagnol en prend le plus grand soin. Le wasabi n’est pas plante à se laisser apprivoiser aisément. Pas plus qu’il ne se laisse savourer facilement. Exigeant, le wasabi l’est jusqu’au dernier moment. Dégustez-le plus de quinze minutes après l’avoir râpé et ses saveurs commencent déjà à s’estomper. Des saveurs qui contrairement aux idées reçues sont douces, subtiles, légèrement sucrées, très parfumées avec une pointe de piquant. Sans être jamais agressif. Car nous parlons ici du vrai wasabi, celui d’Arnaud Lespagnol, cultivé selon des méthodes aussi rigoureuses que mystérieuses. 3 ans de culture et 300 plantes seulement cultivées chaque année... le wasabi ne délivre pas son petit coup de fouet au premier venu. Le wasabi se mérite, et une fois savouré, se regrette aussitôt. Car ne dit-on pas que ce qui est rare est précieux ?



 **DISPONIBILITÉ :**
Toute l’année

 **CONDITIONNEMENT :**
1 pièce par colis

 **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
A pour C

 **ORIGINE :**
Hauts-de-France