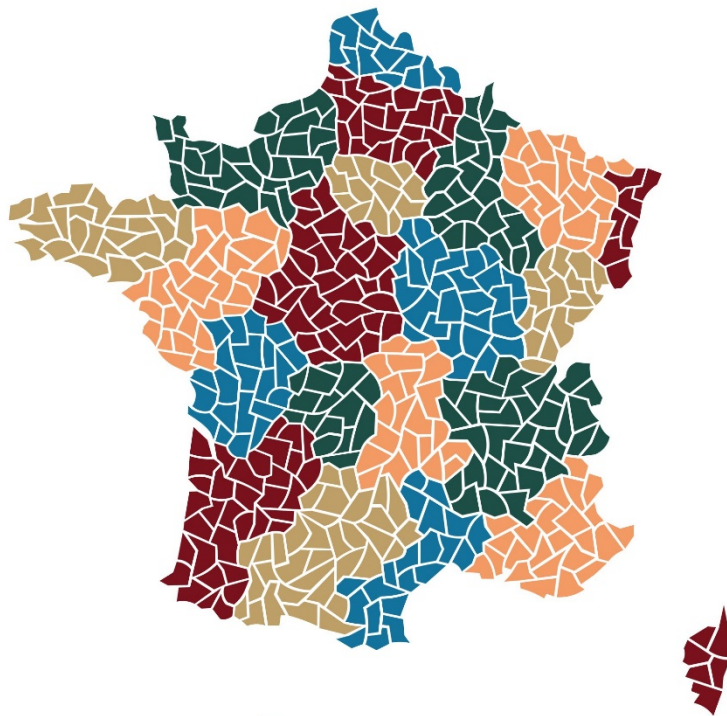


# PÈRE PICOTTE

RACONTE-NOUS UNE HISTOIRE

...



PICOTTE  
PARIS



## AQUITAINE

---

### TALOA

Dans les rues du Pays basque, une odeur chaude et réconfortante flotte autour des marchés/ celle du taloa, cette galette de maïs que défie le temps et l'oubli.

Dans les temps anciens, avant que le blé s'impose, le maïs nourrissait massivement les foyers paysans. Mélangé à de l'eau et du sel, il donnait naissance à cette crêpe épaisse, cuite à la plancha, qui servait de pain quotidien. Aujourd'hui, le taloa se réinvente en version gourmande ! Son goût légèrement grillé, sa texture à la fois croustillante et moelleuse rappelle l'authenticité d'une cuisine paysanne fière de ses racines. Simple mais savoureux, le taloa est une bouchée d'histoire à déguster sans modération.

### TALOA

Le vacherin, cette douceur sucrée et aérienne, séduit les palais par son équilibre subtil entre meringue croustillante et crème onctueuse. Décliné en version glacée ou pâtissière, il est souvent garni de crème Chantilly et de fruits, offrant une expérience aussi légère qu'élégante. Son origine oscille entre la France et la Suisse, où chaque pays revendique son interprétation. En France, il s'affiche en dessert, sous la forme d'un entremets raffiné, tandis qu'en Suisse, il évoque aussi un fromage fondant du Jura. Une confusion plutôt savoureuse, mais un plaisir toujours intact : sous toutes ses formes, le vacherin reste une valeur sûre pour les amateurs de douceurs.



## AUVERGNE

---

### TARTE TATIN

Au cœur de la Sologne, ce que l'on peut qualifier sans rougir d'un chef-d'œuvre culinaire est né d'un oubli : la Tarte Tatin. À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les sœurs Stéphanie et Caroline Tatin tiennent un hôtel-restaurant à Lamotte-Beuvron. Un jour, dans la précipitation, Stéphanie enfourne une tarte aux pommes... sans pâte dessous. Pour rattraper son erreur, elle ajoute la pâte sur les fruits caramélisés à souhait. Depuis, la Tarte Tatin s'est imposée comme un classique de la gastronomie française, admirée pour sa simplicité rustique et sa richesse en goût. Ce dessert « accidentel » rappelle que l'art culinaire naît parfois du hasard, et qu'une maladresse peut enfanter une légende. Une douceur inversée qui remet les idées – et les papilles – à l'endroit.

### TARTE TATIN

In the heart of the Sologne region, what can unashamedly be described as a culinary masterpiece was born out of an oversight: the Tarte Tatin. At the end of the 19th century, sisters Stéphanie and Caroline Tatin ran a hotel-restaurant in Lamotte-Beuvron. One day, in a hurry, Stéphanie put an apple tart in the oven... without any pastry underneath. To make up for her mistake, she added the pastry on top of the fruit, which was caramelised to perfection. Since then, the Tarte Tatin has become a classic of French gastronomy, admired for its rustic simplicity and rich flavour. This “accidental” dessert is a reminder that culinary art is sometimes born of chance, and that a clumsy mistake can give birth to a legend. It's a gentle twist that puts the mind - and taste buds - right-side up.



## BRETAGNE

---

### FARZ

Au cœur du terroir breton, le farz s'impose comme une pépite culinaire méconnue, pourtant riche d'histoire. Ce mets rustique, issu du kig ha far – littéralement « viande et far » - prend racine dans le Léon, au nord du Finistère. Farine de blé noir ou froment, cuite dans un sac de toile plongé dans un bouillon, le farz accompagne la viande comme un pudding savoureux, entre douceur et texture granuleuse.

Longtemps considéré comme plat du pauvre, le farz connaît petit à petit un retour en grâce sur les tables des chefs les plus curieux de remettre au goût du jour ce mets oublié. Une revanche bien méritée pour ce symbole d'identité bretonne, à la croisée de la simplicité du goût.

### FARZ

In the heart of Brittany, farz is a little-known culinary nugget with a rich history. This rustic dish, derived from kig ha far – literally “meat and far’ – has its roots in Léon, in the north of Finistère. Made from buckwheat or wheat flour, cooked in a canvas bag and immersed in a broth, farz accompanies the meat as a tasty pudding, combining sweetness and grainy texture.

Long considered a poor man's dish, farz is gradually making a comeback on the tables of chefs keen to bring this forgotten delicacy back into fashion. A well-deserved revenge for this symbol of Breton identity, at the crossroads of simplicity and taste.



## CENTRE

---

### POULET DU GÂTINAIS

Longtemps éclipsé par ses cousins plus médiatisés tel que le poulet de Bresse qu'on ne présente plus, le Poulet du Gâtinais signe un retour savoureux dans les assiettes des fins gourmets. Originaire du Gâtinais – entre Île-de-France et Centre-Val de Loire – cette volaille à chair fine et ferme était déjà prisée au XVIII<sup>e</sup> siècle sur les tables royales. Élevé en plein air, nourri aux céréales, il séduit par son goût franc et sa texture fondante.

La recette traditionnelle le sublime en toute simplicité : rôti au four avec ail, thym et un soupçon de miel du Gâtinais, il exhale des parfums rustiques et élégants. Sa peau croustille, sa chair s'attendrit. Un plat terroir à la noblesse discrète, à marier avec un blanc sec de Loire. Le Poulet du Gâtinais, c'est le goût d'un patrimoine vivant, remis à l'honneur avec panache.

### CHICKEN FROM GÂTINAIS

Long overshadowed by its more high-profile cousins such as the Bresse chicken, which needs no introduction, the Gâtinais chicken is making a delicious comeback on the plates of fine gourmets. Originating in the Gâtinais region - between the Île-de-France and Centre-Val de Loire regions - this fine, firm-fleshed poultry was already prized on royal tables in the 18th century. Raised in the open air and fed on cereals, it has a distinctive flavour and melt-in-the-mouth texture.

The traditional recipe makes it sublime in all its simplicity: oven-roasted with garlic, thyme and a hint of Gâtinais honey, it exudes rustic, elegant flavours. The skin crisps and the flesh softens. A local dish of discreet nobility, to be paired with a dry Loire white wine. Poulet du Gâtinais is the taste of a living heritage, brought back to life with panache.



## FRANCHE COMTÉ

---

### VIN JAUNE

Trésor du Jura, le vin jaune intrigue et fascine. Ce nectar doré, issu exclusivement du cépage savagnin, doit son caractère unique à son élevage sous voile. Vieilli six ans et trois mois en fût sans ouillage, il développe des arômes de noix, de curry et d'épices. Ce procédé ancestral rappelle le vin espagnol Xérès, mais son identité est purement jurassienne.

Né dans les caves humides d'Arbois et de Château-Chalon, il s'apprécie idéalement avec un poulet au vin jaune et aux morilles. Son flacon emblématique, le clavelin (62 cl), traduit la part évaporée, surnommée "la part des anges".

Un vin de patience, rare et inimitable.

### VIN JAUNE

A Jura, vin jaune intrigues and fascinates. This golden nectar, made exclusively from the Savagnin grape variety, owes its unique character to its maturing under veil. Aged for six years and three months in barrels without topping up, it develops aromas of nuts, curry and spices. This age-old process is reminiscent of Spanish sherry, but its identity is purely Jura. Born in the damp cellars of Arbois and Château -Chalon, it is ideal with chicken in and morel mushrooms. Its emblematic bottle, the clavelin (62 cl), expresses the evaporated part, nicknamed 'the angels' share'. A wine of patience, rare and inimitable.



## ÎLE DE FRANCE

---

### TARTARE

Né d'une légende – les guerriers tartares auraient attendri leur viande sous la selle de leurs chevaux –, le tartare de bœuf s'est imposé comme une véritable icône de la gastronomie française. Dans les faits, sa popularité démarre au début du XXe siècle, dans les brasseries parisiennes, où le bœuf cru, finement haché, s'acoquine d'assaisonnements piquants. La recette classique ? Du filet de bœuf frais, haché au couteau, mêlé à des câpres, cornichons, oignons, jaune d'œuf, moutarde, sauce Worcestershire et un filet de Tabasco. Rien de plus simple ! Chaque ingrédient est ajusté au goût du convive, souvent dressé minute en salle. Plat brut mais néanmoins subtil, le tartare séduit les amateurs de vérité culinaire : sans cuisson, rien n'est masqué, tout est révélé. Un art du cru, maîtrisé, qui transforme un simple steak en rituel raffiné.

### TARTARE

Born of a legend - Tartar warriors were said to have tenderized their meat under the saddles of their horses - beef tartare has become a veritable icon of French gastronomy. In fact, its popularity began at the beginning of the 20th century, in Parisian brasseries, where finely minced raw beef was combined with spicy seasonings. The classic recipe? Fresh fillet of beef, minced with a knife, mixed with capers, gherkins, onions, egg yolk, mustard, Worcestershire sauce and a dash of Tabasco. It couldn't be simpler! Each ingredient is adjusted to suit the taste of the guest, who is often served at a moment's notice in the dining room. A raw yet subtle dish, tartare appeals to lovers of culinary truth: without cooking, nothing is hidden, everything is revealed. It's a masterful art of the raw, transforming a simple steak into a refined ritual.



## LANGUEDOC - ROUSSILLON

---

### RIZ DE CAMARGUE

Au cœur des paysages salins et des étangs, le riz de Camargue est incontestablement une perle culinaire française. Cultivé depuis le XVI<sup>e</sup> siècle mais véritablement développé après la Seconde Guerre mondiale, ce riz bénéficie d'un terroir unique, entre mer, vent et soleil. Son Indication Géographique Protégée (IGP) garantit sa qualité et son ancrage local. Rouge, complet ou blanc il séduit les chefs par sa texture ferme et son goût légèrement noisetté. En bouche, il raconte la terre et l'eau, la tradition agricole d'un espace modelé par l'homme. Plus qu'un simple accompagnement, le riz de Camargue est un produit d'identité, un symbole de savoir-faire à redécouvrir sans hésiter !

### CAMARGUE RICE

In the heart of the saline landscapes and ponds, Camargue rice is undoubtedly one of France's culinary gems. Cultivated since the 16th century, but only really developed after the Second World War, this rice benefits from a unique terroir, between sea, wind and sun.

Its Protected Geographical Indication (IGP) guarantees its quality and local roots. Red, wholegrain or white, it seduces chefs with its firm texture and slightly nutty taste. On the palate, it tells the story of land and water, of the agricultural tradition of an area shaped by man. More than a simple accompaniment, Camargue rice is a product of identity, a symbol of know-how to be rediscovered without hesitation!





## RHÔNE - ALPES

---

### VACHERIN

Le vacherin, cette douceur sucrée et aérienne, séduit les palais par son équilibre subtil entre meringue croustillante et crème onctueuse. Décliné en version glacée ou pâtissière, il est souvent garni de crème Chantilly et de fruits, offrant une expérience aussi légère qu'élégante. Son origine oscille entre la France et la Suisse, où chaque pays revendique son interprétation. En France, il s'affiche en dessert, sous la forme d'un entremets raffiné, tandis qu'en Suisse, il évoque aussi un fromage fondant du Jura. Une confusion plutôt savoureuse, mais un plaisir toujours intact : sous toutes ses formes, le vacherin reste une valeur sûre pour les amateurs de douceurs.

### VACHERIN

The vacherin, that sweet and airy delight, captivates the palate with its subtle balance between crispy meringue and smooth cream. Available in both frozen and patisserie version, it is often filled with Chantilly cream and fruit, offering an experience as light as it is elegant.

Its origin lies somewhere between France and Switzerland, with each county claiming its own interpretation.

In France, it is presented as a refined dessert, while in Switzerland, the name also refers to creamy cheese from the Jura region. A rather delicious confusion, yet always a true pleasure: in all its forms, vacherin remains a sure favorite for lovers of sweet treats.



## RHÔNE - ALPES

---

### PRALINE ROSE

Star sucrée incontournable des vitrines lyonnaises, le praliné rose intrigue autant qu'il séduit. Derrière son apparence bonbonnée se cache une confiserie artisanale : des amandes enrobées de sucre cuit, teinté d'un rose éclatant. Né au XIXe siècle, probablement dans une confiserie lyonnaise ou dauphinoise, ce praliné a d'abord été utilisé pour égayer visuellement les brioches, notamment la fameuse tarte aux pralines.

Sous sa coquille craquante, le contraste entre le sucre caramélisé et l'amande torréfiée offre une mâche subtile et addictive. Longtemps cantonné à la boulangerie traditionnelle, il connaît aujourd'hui une renaissance grâce aux chefs pâtisseries qui le déclinent dans différentes recettes gourmandes. Un classique réinventé, ancré dans l'identité culinaire de Lyon.

### PINK PRALINE

A must-have sweet star in Lyon's shop windows, the pink praliné is as intriguing as it is seductive. Behind its candy-like appearance lies an artisanal confection: almonds coated in cooked sugar, tinted a brilliant pink. Born in the 19th century, probably in a confectionery in Lyon or Dauphiné, this praline was first used to brighten up brioches, particularly the famous praline tart. Beneath its crunchy shell, the contrast between caramelised sugar and roasted almonds offers a subtle and addictive chewiness. Long confined to the traditional bakery, it is now enjoying a renaissance thanks to pastry chefs who are adapting it to a variety of gourmet recipes. A reinvented classic, rooted in Lyon's culinary identity.