

ROMAIN BELLOIR

Producteur de pigeonneaux & de truffes

« Le succès de la maison repose sur un savoir-faire artisanal et une attention particulière au travail manuel. »

À Saint-Paterne-Racan, Romain Belloir et son équipe honorent quotidiennement la tradition culinaire française. C'est à l'âge de 19 ans, en 2008, que ce visionnaire crée la maison Bellorr. À force de travail et de rigueur, il en fait l'un des emblèmes de l'excellence gastronomique française. Sa signature ? Des produits nobles tels que caviars, truffes noires et blanches, volailles, petits légumes, asperges... Le succès de la maison repose sur un savoir-faire artisanal et une attention particulière au travail manuel, célébrant l'âme de la cuisine française. Une quête de la perfection qui séduit au-delà des frontières, témoignant de l'excellence de la maison et de son engagement envers la haute gastronomie. Le goût inimitable de ses pigeonneaux en est la preuve. Nul doute que si les étoiles récompensaient également les meilleurs producteurs français, Romain Belloir les collectionnerait.

