

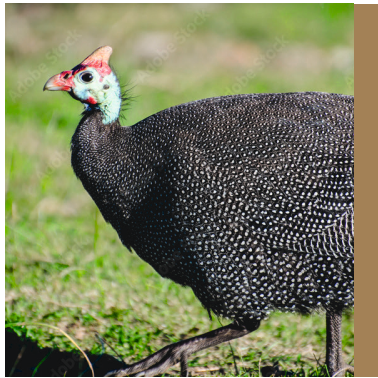
PINTADE FERMIERE

Label Rouge Plumes d'Or

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°42 - ÉDITION 2026

S'élever. Prendre de la hauteur. Dominer. Comme un dernier vestige de sa nature de gibier. Comme un réflexe qui aurait traversé les âges. À peine cinq semaines et déjà l'envie irrésistible de se percher. La pintade fermière Label Rouge est ainsi faite : fière, farouche, et encore un peu sauvage. Elle a gardé de ses origines lointaines un instinct de liberté que rien n'est parvenu à dompter. Pour elle, les éleveurs SVEL sont prêts à tout. Ils dressent des volières, dessinent des parcours herbeux, ouvrent la lumière... Ils s'adaptent à son tempérament. Jamais l'inverse. L'homme veille, protège, ajuste. Car ici, rien n'est automatisé : chaque pintade est différente, chaque geste est manuel. Pendant 94 jours, on lui laisse le temps de devenir ce qu'elle est, naturellement : une volaille rustique et noble, à la chair colorée, ferme, délicatement soyeuse. Et à la personnalité gustative unique. Des saveurs que seule la lenteur peut offrir. Et qui font qu'invariablement, entre les mains des artisans SVEL, cette pintade est toujours à la hauteur.

**DISPONIBILITÉ :**

Toute l'année, toute France

**CONDITIONNEMENT :**

Sous film 1,4 kg + environ

**DÉLAIS DE LIVRAISON :**

A pour C

**ORIGINE :**

Loudéac, Bretagne





GIGOT D'AGNEAU AVEC OS

Label Rouge IGP du Quercy

De vastes plateaux arides. Des sols secs où pousse une maigre végétation. Une roche affleurante, des vallées profondes, creusées par l'eau, des gouffres sans fond..., tel était le Parc Régional des Causses du Quercy il y a plusieurs millions d'années. Et tel est-il encore aujourd'hui. Immuable. Majestueux autant qu'inhospitalier. Dur comme le calcaire qui le compose, il accueille pourtant le plus doux des agneaux : l'agneau fermier du Quercy Label Rouge IGP de la maison centenaire Destrel. Élevé sous la mère durant soixante-dix jours et abattu à cent, cet agneau issu essentiellement de la race Causse du Lot offre une viande claire à la tendreté inégalée. Fine et fondante. Au goût subtil et délicat. Une ode à l'art du raffinement, qui séduit les palais inexpérimentés comme les plus exigeants, tels le palais... de l'Élysée ! Et qui lui ont valu le premier Label Rouge de France, obtenu il y a quarante ans, ainsi que plusieurs médailles d'or conquises lors des dégustations à l'aveugle du Salon de l'agriculture. Une distinction pour ce gigot d'exception, véritable miracle de la nature, dont la tendreté est un pied de nez à l'âpreté des lieux. Car les plus grands chefs le savent bien : il est dur de faire plus doux.



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
Sous vide



DÉLAIS DE LIVRAISON :
Tous les jours



ORIGINE :
Occitanie & Nouvelle-Aquitaine



CAILLE DE CHALLANS

Prête à cuire Label Rouge IGP Challans

Peu de mets peuvent se vanter d'être « digne d'une table de roi ». Mais si l'on en croit la plume d'Alexandre Dumas, la caille est de ceux-là. Fière et sophistiquée, sa taille menue n'enlève rien à son caractère. Car ne vous fiez pas à son envergure, cette volaille est un gibier. Fine et subtile, certes, mais pleine de personnalité. Un personnage de roman aux multiples facettes. Croustillant en surface et tendre à l'intérieur. Une caille élevée par les artisans de la Maison Robin selon un scénario bien ficelé : une alimentation spécifique riche en maïs, blé et soja, de l'espace pour se mouvoir à l'intérieur, puis un accès à un parcours extérieur, un plumage à la main avec finition à la cire... La filière est totalement intégrée, le travail, entièrement manuel. Et le résultat est là : un oiseau ferme et extrêmement goûteux. Si son histoire est un best-seller, ce n'est pas de la fiction. C'est à n'en pas douter un roman. Mais pas un roman noir. Un Label Rouge. Un roman primé que l'on se plait... à dévorer !



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année, toute France



CONDITIONNEMENT :
Vendu par 4



DÉLAIS DE LIVRAISON :
A pour C



ORIGINE :
Challans, Pays de la Loire





ROQUEFORT
AOP Vernières – Collection Laëtitia Gaborit

Au cœur des plateaux calcaires du Sud-Aveyron, là où l’air circule librement entre les fissures du Combalou, les caves s’animent d’un souffle millénaire. Les fleurines y chuchotent, dans une respiration d’humidité et de silence mêlés. C’est dans ce berceau minéral que naît le Roquefort AOP Vernières : un fromage qui porte en creux la mémoire de la terre et le murmure des pierres. Un fromage fait du lait cru et frais des brebis Lacaune, qui pâturent paisiblement dans les fermes voisines. Le lait, préservé sans écrémage, raconte une origine pure. La maison Vernières, fière, authentique et indépendante, veille depuis des générations sur cette matière noble, cultivant ses souches de *Penicillium Roqueforti* et préservant l’équilibre subtil de la flore lactique, mue par la rigueur et l’exigence qui ont fait sa réputation. Dans l’obscurité feutrée des caves ventilées, la pâte s’enduit de bleu, se pâme de persillade, s’affine lentement. Le fromage se fait dentelle, équilibre délicat entre puissance et douceur, entre notes de champignon, de sous-bois et de noix. Loin de la rudesse de la pierre qui le voit éclore, c’est une élégance de texture : fondante, soyeuse, jamais agressive. Attentive aux voix impénétrables des terroirs, Laëtitia Gaborit, Meilleur Ouvrier de France Fromager, a reconnu dans ce Roquefort une harmonie rare. Un Roquefort qui parle bas mais juste. Un joyau discret, accord parfait entre la brebis, la pierre et le temps.



-  **DISPONIBILITÉ :**
De xxx à xxx
-  **CONDITIONNEMENT :**
xxx
-  **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
xxx
-  **ORIGINE :**
Roquefort-sur-Soulzon, Occitanie

CAVIAR BAERI

METRO Premium

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°42 - ÉDITION 2026

Quelques millimètres. Une poussière. Une perle. Un trésor. Chaque grain du caviar Baeri promet un plaisir... infini. Infini, comme l'attention portée aux légendaires esturgeons de Sibérie, élevés dans les bassins aquitains de la maison Huso. Dans le plus grand respect du poisson et de son environnement, un engagement attesté par la certification B Corp, fruit d'une exigence quotidienne. L'eau y est pure, la lumière du soleil, tamisée, l'alimentation, biologique. Un cadre d'exception pour un poisson mythique - pour ne pas dire mystique - dont les œufs sont parmi les plus convoités. Vénérés des gourmets, ils séduisent aussi les non-initiés. Chaque bouchée ouvre les portes d'un monde d'une rare délicatesse : des nuances beurrées, marines et subtilement noisettées dansent sur le palais. Le grain craque sous la dent. Le temps s'efface. Un avant-goût de paradis, préservé dans un écrin conçu pour magnifier leur éclat. Rien n'est trop parfait pour protéger ce trésor. Rien n'est trop beau pour sublimer cet or noir.

**DISPONIBILITÉ :**

De xx à xx

**CONDITIONNEMENT :**

Boîte de 90 g

**DÉLAIS DE LIVRAISON :**

xxx

**ORIGINE :**

Neuvis, Nouvelle-Aquitaine



PRÉNOM NOM

Métier

« *Udiostecearum et es iuntis volorum a et venihitat autectem.* »

Erunt, il ea neste nem simus doluptatur. Seque in core sini omnis nonsequi conesti onsequi buscide nditaquam, sanda pariam ut ut duntus, omnihiliti tectatem et aut poruptate nectaep edignihil molestium rehendam qui as con excestia eos nis est quunt, ut eritio. Et que vent fugia delicism, que sit atur sunteni ssendae rferspe vero officiae. Namuscidus eossunt es nite debis ne quis des vendunto cum, utem comnihiciis illiatem faccae as pe nemquat alia dolo que volor rem rero conserit, volore, commodit aut rem quae voloribea sam se vellaccabor reprae modiciet labor re perrum eos ipsanis videl molupta spicit est fuga. Itatur aribus eosamus ereped que sedi verum inture nonsenimusae pore re quiberibus, soluptatem nis de voluptiore ne sam facit, quae. Et ut faceatio tempe conecerere, voluptatus, cupiet utati sit dolorio rrorem quataqu atemossequi occum fuga. Itasini musantus, volupti il idissunt occus es debis pliciur. Te eos doluptionsed quisionse nem digenihillo dolorpo ssitas dolorep raeceat emp sandunt tet, idebitem. Ut et in plita veleseq uiassin comni is dia iuntoreium nonsers pellatata doluptatum, suntorro occae dolente stotas maios et eatis et fugia qui deruntiis reped es ea ni nobitibus debissit aliquid quat esequatqui de nusciumquos ut laccae consedi accaes que dolestis maximus et as sequisto corent et dolor modiae inverorehent voluptiet acernatus et fugiam dolorae nusdae omnihil lautem repudion conserrum iunt fuga. Et aut mintiun



CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Charles Heidsieck

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

N°42 - ÉDITION 2026

Les tréfonds de la terre champenoise recèlent bien des mystères... À trente mètres sous terre, au cœur des caves gallo-romaines, les crayères millénaires classées au Patrimoine de l'UNESCO abritent la magie du temps. C'est là que la Maison de Champagne Charles Heidsieck, fondée à Reims en 1851, veille sur ses secrets. Pionnière du Blanc de Blancs, la Maison fait renaître sa cuvée emblématique, hommage à l'art de l'assemblage et aux grands champagnes. Cent pour cent Chardonnay, issue de quinze crus d'exception, dont certains ont bénéficié d'une maturation prolongée dans les crayères, elle porte en elle toute l'histoire de la Maison. À l'œil, les reflets d'or pâle cristallin. Au nez, la pêche de vigne, les agrumes confits, le tilleul, le chèvrefeuille, les noisettes fraîches, la mandarine et le citron. En bouche, une attaque franche et pure, et cette suavité typique des crayères. L'alliance entre la tension des jeunes chardonnays et la patine « Charles ». Comme un pont entre les générations. Comme un secret fait pour être partagé...

**DISPONIBILITÉ :**

De xxx à xxx

**CONDITIONNEMENT :**

xxx

**DÉLAIS DE LIVRAISON :**

xxx

**ORIGINE :**

Reims, Grand Est

