



"LA REINE DES POMMES, C'EST RÉSOLUMENT LA REINETTE !"

ÉLUE "GOURMETS DE FRANCE" PAR UN JURY DE DOUZE PROFESSIONNELS DE LA GASTRONOMIE, LA REINE DES REINETTE GOURMANDE, PREMIÈRE POMME DE LA SAISON SUR LES ÉTALS DÈS LA MI-AOÛT EST 100% MADE IN FRANCE ET ISSUE DE VERGERS ÉCORESPONSABLES...

Le 06 Juillet 2020

[Télécharger le PDF](#)

Première pomme de la rentrée à égayer les étals de sa robe jaune et rouge, la Reine des Reinettes Gourmande invite à démarrer cette nouvelle saison l'esprit léger

En novembre 2019, la Reine des Reinettes Gourmande a été élue produit "Gourmets de France".

Testée par un jury de douze professionnels de la gastronomie (Chefs renommés et étoilés, Meilleurs Ouvriers de France, membres du collège culinaire de France, maîtres-restaurateurs, pâtisseries, sommeliers et oenologues), la Reine des Reinettes Gourmande a obtenu la note de 4,4/5 aux tests de dégustation et obtenu sa certification.

Un label qualitatif et prisé des consommateurs, qui distingue de nombreux fruits et légumes de terroir aux qualités organoleptiques supérieures: asperges du Blayais, ail blanc de LOMagne, noix du Périgord AOP, framboises des Monts du Belay, pommes de terre AOP de l'île de ré, melon Charentais jaune ...

L'AVIS DU JURY

La reine des pommes, c'est résolument la Reinette !

Avec sa belle couleur, sa fermeté, sa chair intense elle est le fruit de nos envies. Comme l'expression anglaise dit que "an apple a day keeps the doctor away" (= *une pomme par jour éloigne le médecin*), il serait insensé de s'en priver !

- Sébastien FONTES (chef exécutif InterContinental Bordeaux et président du jury) : *c'est un très bon produit. Il y a un peu d'acidité, pas trop de sucre. À poêler avec une volaille et un bon vinaigre.*

- Stéphane BOUR (chef pâtissier) : *la pomme est intéressante, pleine de qualités et elle a une belle tenue à la cuisson. En tant que pâtissier ça me fait plaisir.*

- Alexandre BAUMARD (chef étoilé) : *c'est un bon produit où il y a tout. À faire avec du foie gras poêlé par exemple, ça serait fabuleux.*

- Rémy JOLY (chef) : *une bonne acidité, une bonne tenue avec un vrai goût de pomme. À manger aussi bien cru que cuit.*