

Art de Vivre Méditerranéen au Lafayette Gourmet

« Au chant des cigales, on caresse l'image d'une terre authentique où l'art de vivre est une douceur, une simple gourmandise qui nous livre des plaisirs sucrés, des envies salées... » C'est dans le sud de la France qu'Ingrid Bertrand a créé toute une gamme de produits en harmonie avec les valeurs et les traditions de sa région. Dès janvier 2006, le Lafayette Gourmet, l'épicerie fine des Galeries Lafayette, présente en exclusivité ces produits issus de la terre méditerranéenne...



Produits également en vente sur www.galerieslafayette.com, rubrique Lafayette Gourmet

N° de téléphone lecteurs : 01 40 23 52 25

Service de Presse

Sylvie POILLEVE Tel. 01 42 82 85 21/01 40 23 52 94. Fax. 01 42 82 80 14

spoilleve@galerieslafayette.com

Les Huiles d'Olives, La diète Méditerranéenne !

Au Château l'Hospitalet, la culture de l'olive requiert autant de soins que celle de la vigne. Les olives sont produites et récoltées à maturité afin de proposer des huiles qui respectent la typicité et la finesse de chaque variété.

- **L'Huile d'Olive Lucques** : Délicatement parfumée, elle met du soleil dans les salades et accompagne également les plats chauds : après la cuisson, mettre un filet d'huile d'olive pour que la chaleur du met exhale tous les parfums subtils de cette huile (viandes, poissons grillés, pâtes "al dente", légumes).

- **L'Huile d'Olive Picholine** : Puissante et ardente, on dit que cette huile a du caractère. Véritable nectar, elle parfume toutes les salades ainsi que les légumes crus ou cuits; Idéale en cuisson et notamment pour les plats exotiques (paëlla).

Les Olives de Bouche, A croquer à l'apéritif !

On aime leur rondeur, parfaite et subtile. Leur couleur verdoyante intrigue notre regard. Leur saveur excite notre appétit.

Elles sont la mise en bouche qui appelle d'autres plaisirs. Elles sont le sourire d'une culture méditerranéenne.

- Olives Farcies aux Anchois/95g/3€50
- Olives Mélange Apéritif/100g/3€50



375ml - 18€25



Les Toasters, Recettes du Sud !

La Méditerranée repose sur quelques recettes emblématiques, véritables ambassadrices d'un art de vivre où passion rime avec tentation. Qu'elles soient issues des produits de la mer ou des bras ensoleillés de cette terre, ces recettes embaument nos cuisines et respirent le Sud.

- **L'Anchoïade** : L'un des symboles culinaires du sud de la France, l'anchoïade se déguste tartinée sur des croûtons aillés ou des tranches de pain rôties. Elle enchante une sélection de légumes crus (chou fleur, céleri en branche, radis, carottes, tomates, artichauts, cébette ...) et les œufs durs.

- **La Brandade** : Délicieuse froide sur une tranche de pain de campagne grillée grattée à l'ail, cette préparation peut aussi se mettre au four quelques minutes et se déguste relevée d'un zest de truffe noire. En plat chaud, mélangée avec une purée de pomme de terre maison et gratinée.

- **Le confit d'oignon** : Il se déguste tiède ou froid sur toasts grillés, avec les apéritifs, les foies gras, les viandes froides, les charcuteries; il agrémenté également les côtes de porc grillées, le poulet rôti ou encore l'entrecôte de bœuf ...

- **La tapenade d'olives vertes et noires**: La tapenade est le caviar du Midi. Cette sauce est spécialement recommandée pour accompagner les viandes et les légumes, les sauces salades. pizzas. ou encore pour farcir un poulet



78g - 3€95



90g - 3€95



80g - 3€95



Les Confitures, Tentation de fruits !



Il n'existe pas de plaisirs gourmands sans fruit. Voici une ribambelle de confitures qui viendront colorer les tables. Il n'y a plus qu'à se laisser :

- dérouter par **la clémentine** au goût acidulé et **aux saveurs de pain d'épices**
- caresser par **le confit de pétales de roses** servi avec du porc sauté ou un foie gras d'oie....
- charmer par **la confiture de figues noires** en accompagnement d'un yaourt à la grecque ou, à la méridionale, sur un bon fromage de chèvre
- cajoler par **l'abricot du Roussillon** tartiné avec du beurre salé sur du pain de campagne grillé

220g- 4€55

Les Miels, Douceurs florales !



250g- 5€50

Depuis les romains, les miels de Narbonne sont très réputés. Cultivés sur les 800 hectares de garrigue du Château L'Hospitalet, riche d'une flore et d'un environnement uniques, ces nectars sont garants d'un savoir-faire et d'une culture ancestrale :

- **Le Miel de L'Hospitalet** est un subtil mélange élaboré avec le nectar des fleurs de thym, de romarin, et de mille fleurs sauvages
- **Le Miel de Thym**, typé et fruité est parfait pour soulager les maux de gorges.
- **Le Miel de Romarin**, très fin, onctueux et crémeux est particulièrement apprécié par les enfants et avec une infusion.

Ingrid Bertrand,

L'âme du Château de L'Hospitalet...

L'Hospitalet est un écrin situé au bord de la Méditerranée où la force brute de la roche calcaire, la géométrie du site, son regard sur la mer, un écosystème protégé, des orchidées uniques au monde, une oliveraie, un champ de ruches, une truffière, représentent tout un art de vivre.

Cet art de vivre, pour Ingrid Bertrand, c'est toute sa vie. Elle a été élevée à l'huile d'olive, aux promenades dans les marchés, à la cuisine simple et sincère des grandes tablées où il y en a toujours plus pour un éventuel passant; elle a grandi avec ces odeurs, ce goût du partage et du « bien manger ».

Il était donc tout naturel pour elle de créer une gamme de produits en harmonie avec les valeurs et les traditions de sa région !



« Je voudrais vous offrir cette terre où règne l'esprit méditerranéen. Je voudrais vous offrir cette sensualité qui bouleverse nos sens. Je voudrais vous offrir ces péchés qui affolent nos papilles. Résolument tournée vers cet art de vivre, j'ai créé cet univers pour apporter à chacun l'émotion d'un plaisir simple, tourné vers l'essentiel : l'excellence du produit.... » **Ingrid Bertrand**