



Maison fondée en 1921

ALBERT MÉNÈS FAIT VIVRE LE GOÛT

Information Presse
Fin 2010

Albert Ménès,
voyage au pays du goût

« FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST IGP »

Un joyau gourmand dans un bocal !

Véritable « Conservatoire » des produits d'épicerie fine de France et d'ailleurs, tous issus d'une tradition, d'un pays, d'une province, la Maison **Albert Ménès** recherche, innove et enrichit sans cesse chacune de ses 5 collections qui réunissent quelque 400 spécialités nouvelles et retrouvées. A l'occasion des Fêtes de fin d'année 2010, une nouveauté dans la collection, le **Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Albert Ménès**.

Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Albert Ménès, un petit bocal de raffinement, tout prêt, à portée de main, pour un apéritif festif, des amuse-bouche subtils, une entrée ou une salade folle. Un délice pour les petites et grandes occasions, qui vous réglera, certes, pour les Fêtes de fin d'année, mais aussi pour un dîner ou un souper improvisé.

Ce foie gras bénéficie de l'Indication Géographique Protégée (I.G.P) « Foie gras de canard entier du Sud Ouest », toutes les étapes, de l'élevage à la transformation du canard, se déroulant dans le Sud Ouest. Les canards y grandissent dans des conditions idéales, sur la ligne des crêtes ouvertes sur les Causses du Quercy. Cet environnement permet de produire un foie gras de qualité : souple - ni dur, ni cassant -, d'une couleur uniforme variant du crème au beige rosé, et d'un bel aspect lisse.

Il faut du temps, beaucoup de temps pour toutes les étapes d'une fabrication artisanale et manuelle. Il faut prévoir un temps de repos, afin de permettre au foie de développer ses arômes et ses saveurs avant d'être travaillé. Avant la mise sur le marché, le foie gras connaît une nouvelle phase de maturation, qui lui permet de confire et de développer tout son parfum.

La matière première de haute qualité est sublimée par le savoir-faire d'un spécialiste, qui, grâce à sa recette et à son tour de main, transforme le foie gras frais en un bocal de plaisir : **le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Albert Ménès**.

Une présentation particulièrement soignée

Les étuis et les étiquettes des produits Albert Ménès sont toujours travaillés avec raffinement, dans le respect du produit. La sélection des bocaux « Le Parfait », après la stérilisation, permet une parfaite conservation de ce joyau du patrimoine culturel français.

Suggestions :

Ce foie gras de canard entier Albert Ménès se déguste en entrée ou en plat à lui seul... Accompagné d'un chutney doux de figue ou de mangue, Albert Ménès bien sûr, délicatement déposé sur une tranche de pain d'épices légèrement grillée, il ravira les gourmands et gourmets les plus raffinés.

Exquis aussi, comme dans le Sud-Ouest, sur du pain grillé en guise de beurre, avec les huîtres ! Il rendra « folle » la moindre salade, et que diriez-vous de pâtes au foie gras ?... Un régal.

Ingrédients : Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest, sel, poivre.

Poids : 180 g - Prix de vente : 29,89 euros

.../...

Pour accompagner le **nouveau Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Albert Ménès** :

Les Chutneys Albert Ménès

CHUTNEY DOUX DE FIGUE

Le Chutney renouvelé ou l'histoire de la figue voyageuse



La figue violette fait le bonheur des confitures les plus provençales, mais elle sait aussi se dépayser et prendre le large avec ce chutney décalé. Le Chutney doux de figue Albert Ménès ravira sûrement les chercheurs de pépites gustatives.

À l'origine très épicé, le chatanay, *chatni* ou *chutney* importé d'Inde a vu sa recette adoucie et a laissé place à un savoureux mélange cuit dans du vinaigre, du sucre et des épices. Cette recette Albert Ménès réunit des ingrédients nobles : du sucre de canne, du vinaigre de vin rouge, des figues violettes et offre un condiment dont la consistance s'approche de celle de la confiture. Cette variété de figue est reconnue pour sa chair parfumée et peu juteuse, parfaite comme base de recettes de confitures, confits ou chutneys.

Suggestions :

Il accompagne à merveille le foie gras en terrine ou simplement poêlé, une assiette landaise, un jambon de Parme. L'aventurier du goût l'utilisera comme condiment, pour accompagner les viandes, poissons ou fromages de chèvre.

Ingrédients : figue violette 64%, sucre de canne, vinaigre de vin, sel, curry, poivre, gélifiant : pectine de fruits.

Poids : 220 g - **Prix de vente** : 4,52 euros

CHUTNEY DE MANGUE

Nostalgie du Gange ? Envie de voyage ? Vite, mon Chutney de Mangue Albert Ménès



Ne serait-ce qu'avec un reste de gigot, la saveur sucrée-salée, épicée à souhait, du Chutney de Mangue Albert Ménès saura bousculer les idées noires, les idées toutes faites et tous les coups de blues ... Soleil du palais, équilibre des goûts, mise en appétit, changement des habitudes : il ne faut pas s'en priver.

À l'origine, le *chatanay*, *chatni* ou *chutney* en anglais, signifie « épices fortes ». La recette a ensuite été adoucie pour laisser place à un savoureux mélange cuit dans du vinaigre, du sucre et des épices jusqu'à obtenir sa consistance rappelant celle de la confiture. La recette de ce condiment met en œuvre des ingrédients nobles : du sucre de canne, du vinaigre de vin rouge, des mangues de la variété *Alfonso* récoltées en Inde. Cette variété est souvent décrite comme la plus charnue (sans fibre) et la plus parfumée de toutes.

Suggestions :

Il est parfait pour confectionner les fonds de sauce de plats exotiques tel que le colombo d'agneau, il permet d'élaborer un wrap original ; en tartinant le wrap avec le chutney et en l'agrémentant de poulet, de pousses de soja...

Ensoleillez une assiette de riz, de viande blanche ou de poisson avec une simple cuillerée de chutney de mangue !

Ingrédients : mangue 59%, sucre de canne, vinaigre de vin, sel, gélifiant : pectine de fruits, poivre, curry, piment.

Poids : 220 g - **Prix de vente** : 4,52 euros

Points de vente des collections Albert Ménès

**Les produits Albert Ménès sont vendus à Paris et en province
dans les magasins traditionnels
et dans la plupart des grandes enseignes de la distribution.**

2 000 points de vente en France.

À la Boutique Albert Ménès,

où vous serez accueillis et conseillés par Nathalie Roze
41, boulevard Malesherbes - 75008 PARIS
Tél. : +33 (0)1 42 66 95 63 – Fax : +33 (0)1 40 06 00 61
Email : boutique@albertmenes.fr

Sur le site marchand :

www.albertmenes.fr

TOUT, TOUT, TOUT ALBERT MÉNÈS

- du produit unique à la collection de Paniers Gourmands -

Retrouvez votre produit préféré
dans le point de vente le plus proche de chez vous
sur le site Internet.

Fin 2010