

LA
NOIRMOUTIER
— UNIQUE, COMME SON NOM L'INDIQUE —

*La pomme de terre primeur...
nouvelle génération !*



DOSSIER DE PRESSE
2016

LA NOIRMOUTIER : LA POMME DE TERRE PRIMEUR...

*Lorsqu'elle arrive dès le mois d'avril sur les étals des marchés,
la Noirmoutier donne un délicieux avant-goût de vacances,
synonyme de dépaysement. Pas étonnant pour cette pomme de terre primeur,
qui fleure bon les terres de son île natale et les embruns de la mer.
On déguste donc avec le plus grand plaisir cette pépite à la fois
unique, savoureuse et précieuse.
Unique parce qu'elle bénéficie d'un terroir et d'un savoir-faire,
qui lui sont spécifiques.
Savoureuse, car récoltée avant maturité,
avec sa peau fine et son goût délicatement sucré.
Précieuse, enfin, puisque la saison de sa production est courte
et se clôt à la mi-août.*



LE MOT DE PATRICK MICHAUD,

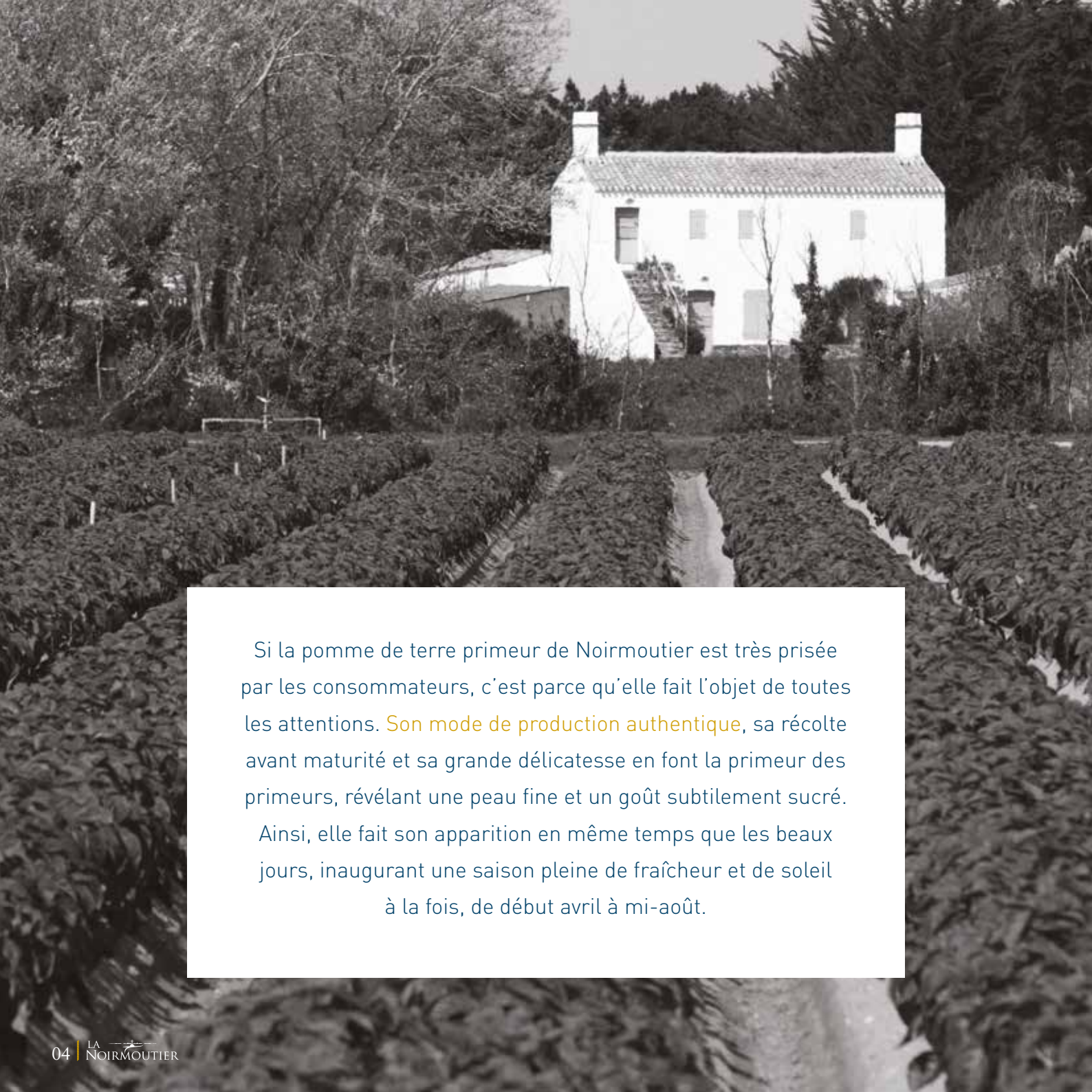
PRÉSIDENT DE LA COOPÉRATIVE AGRICOLE DE NOIRMOUTIER

Sur l'île de Noirmoutier, la production de primeur relève d'une longue tradition. Celle-ci traduit notre attachement à la transmission, au sein des familles, d'un amour profond pour ces trésors gastronomiques uniques. Aussi, c'est avec une certaine fierté que nous accueillons actuellement parmi nos rangs des jeunes, femmes et hommes, toujours plus nombreux à reprendre les exploitations de leurs aînés. Ces artisans cultivateurs de la nouvelle génération partagent la même passion pour un produit à haute valeur gustative, issu de ce terroir vendéen à l'environnement exceptionnel.

Le marché de la pomme de terre enregistre d'importantes variations d'une année à l'autre, notamment pour les variétés dites de consommation. Ainsi, la production française d'hiver encore présente au printemps était excédentaire et pesait sur un marché déprimé. Mais, les consommateurs sont en quête de goûts nouveaux, notamment au printemps, ce qui permet aux saveurs authentiques de la Noirmoutier de s'exprimer.

La saison 2016 s'annonce comme un cru de grande qualité, même s'il est encore tôt pour anticiper sur la météo du printemps à venir. L'an dernier, on a observé une baisse de 15% de la récolte, due aux conditions climatiques difficiles de fin avril et début mai, avec une forte pluviométrie, suivie d'un temps frais. Cependant, les Français étaient très demandeurs de pommes de terre primeur, ce qui a fait de 2015 une année correcte pour les producteurs de la Coopérative de Noirmoutier. Pour l'heure, ils se préparent à achalander prochainement les étals des commerçants !

Et c'est parce que les artisans cultivateurs restent attachés à ce travail complexe, en particulier lors de la plantation et de l'arrachage à la main, qu'ils préservent cet extraordinaire savoir-faire. Une tradition, qui nous permet d'offrir aux amoureux de bons produits cette pomme de terre délicate, à la texture fondante et au goût sucré, caractéristique de l'île et très appréciée des consommateurs. Cette exigence a ainsi fait de la Noirmoutier la référence de la primeur en France.



La Noirmoutier

DU CHAMP À L'ASSIETTE



UN MODE DE CULTURE UNIQUE EN SON GENRE



Pour découvrir comment se cultive la primeur de Noirmoutier, direction les bordures de plages. Les producteurs y ramassent en effet du goémon, une espèce d'algue riche en minéraux et en nutriments, constituant un engrais hors pair. Mélangé à une terre sablonneuse, celui-ci permet d'obtenir un terreau unique, salé par les embruns.

Ensuite, pour préparer les sols, les artisans cultivateurs de l'île utilisent une technique qui leur est propre : le profilage en « billon ». Cela consiste

à créer des buttes de terre parallèles de 70 cm de large. Un procédé permettant au sol de se réchauffer et de se drainer rapidement, afin que les tubercules bénéficient d'une aération optimale.

Un savoir-faire unique, donc, associé à un sol de qualité, à un microclimat exceptionnel et aux bienfaits des embruns. De quoi donner à la pomme de terre ce caractère, qui l'a rendue célèbre et en a fait le fleuron de l'agriculture de l'île de Noirmoutier.

Si la pomme de terre primeur de Noirmoutier est très prisée par les consommateurs, c'est parce qu'elle fait l'objet de toutes les attentions. **Son mode de production authentique**, sa récolte avant maturité et sa grande délicatesse en font la primeur des primeurs, révélant une peau fine et un goût subtilement sucré.

Ainsi, elle fait son apparition en même temps que les beaux jours, inaugurant une saison pleine de fraîcheur et de soleil à la fois, de début avril à mi-août.

UNE PRODUCTION ENCADRÉE ET INNOVANTE

Les artisans cultivateurs noirmoutrins respectent un cahier des chartes strict, mettant en valeur des méthodes traditionnelles de culture, mais aussi un certain nombre de normes de qualité, de sécurité et de transparence.

Leur démarche s'inscrit ainsi dans le respect des référentiels Agri Confiance® Qualité Environnement et GlobalGap. De plus, ils ont développé des moyens techniques (stations météorologiques, veille technologique, mise en marché rigoureuse...) leur conférant une expertise reconnue dans le monde agricole.



3 MOIS APRÈS LA PLANTATION, LE TEMPS DE LA RÉCOLTE

C'est au bout de 90 jours que l'artisan cultivateur arrache les tubercules à la pelle ou à la fourche, voire à la main pour certaines variétés, comme la Bonnotte de Noirmoutier. Le fait de la cueillir avant maturité donne à la pomme de terre son caractère primeur, mais aussi sa saveur d'exception avec sa peau souvent « peleuse », c'est-à-dire qui s'enlève facilement.

Viennent ensuite diverses étapes : lavage et rinçage à l'eau claire, triage manuel pour écarter celles qui sont impropres à la consommation, calibrage selon la taille, second triage manuel pour une qualité irréprochable, conditionnement dans des emballages favorisant la préservation, puis stockage dans une zone réfrigérée.

Ce petit trésor se conserve alors entre 3 et 6 jours dans un endroit frais et à l'abri de la lumière : dans le bac à légumes du réfrigérateur, par exemple. Et il faut en profiter, car la saison des primeurs est courte : apparaissant avec les beaux jours, la pomme de terre noirmoutrine n'est disponible que de début avril à mi-août.

5 VARIÉTÉS POUR ALTERNER LES SAVEURS

Pomme de terre primeur de référence, la Noirmoutier arbore une peau très fine et peleuse, ainsi qu'une fraîcheur et un goût sucré inimitables. Connue de tous les restaurateurs, elle enchante les tables dès l'arrivée du printemps, ayant de nombreux atouts pour combler tous les gourmets. D'ailleurs, elle renouvelle le plaisir de la déguster, grâce à ses 5 variétés : la Sirtéma, la Lady Christ'l, l'Esmeralda, la Charlotte et la fameuse Bonnotte de Noirmoutier.

Fruit d'un savoir-faire authentique, unique et raffiné, la Noirmoutier se plie à toutes les envies. En salade, au four, à la vapeur, sautée ou encore rissolée, elle s'intègre harmonieusement à un repas équilibré. Les amateurs de cuisine minceur privilégieront une cuisson vapeur pour préserver ses minéraux et vitamines, tandis que les gourmands apprécieront de la faire tout juste revenir à la poêle dans un peu de beurre salé... En effet, il suffit d'un petit rien pour la sublimer !



PÉRIODE
DE
RÉCOLTE

1^{ER} AVRIL AU
15 AOÛT

PRODUCTION
ANNUELLE

12000
TONNES

SURFACE
CULTIVÉE

450
HECTARES

ZOOM SUR LA BONNOTTE DE NOIRMOUTIER



C'est l'ambassadrice de Noirmoutier et son originalité fait son prestige. Originaire de Barfleur, en Normandie, cette pomme de terre ronde s'est implantée sur l'île entre les deux guerres. Devant être ramassée à la main car fragile et petite, sa production avait été délaissée avec la mécanisation. Mais, depuis, elle a fait son grand retour dans nos assiettes et une fête lui est dédiée chaque année pour lancer la période de sa récolte, début mai ! En 2015, la Bonnotte a d'ailleurs fêté ses 20 ans. Pour l'occasion, elle avait pris ses quartiers au château de Versailles, où une parcelle du jardin de la Reine a été mise en culture. Fin mai, cette cuvée spéciale a été récoltée et cuisinée le jour même pour le plus grand plaisir des convives !



Des producteurs nouvelle génération,

AMOUREUX DE LA NOIRMOUTIER

DE PÈRE EN FILLE/EN FILS



LA TRANSMISSION D'UNE VÉRITABLE PASSION...

Ce qui est flagrant dans le discours des artisans cultivateurs de Noirmoutier, lorsqu'ils évoquent leur métier, c'est la passion qu'ils partagent tous et qu'ils transmettent à leurs enfants. La passion pour la terre de cette île à l'environnement exceptionnel, qui permet une culture de la plus belle qualité, en imposant le respect de la nature. La passion également pour un savoir-faire aussi unique qu'exigeant, fruit d'un labeur quotidien et d'une observation attentive. La passion enfin pour un produit, la pomme de terre primeur, qui rend ces agriculteurs fiers et apporte un vrai plaisir aux restaurateurs comme aux consommateurs. Ce n'est donc pas sans raison que, sur l'île de Noirmoutier, on cultive cette pomme de terre de génération en génération depuis si longtemps !

Depuis fort longtemps, chez les artisans cultivateurs noirmoutrins, la passion pour la pomme de terre primeur de l'île **se transmet de génération en génération**. Ainsi, un savoir-faire traditionnel et unique a su perdurer, régulièrement enrichi de nouvelles pratiques ou technologies. De quoi exprimer l'authenticité de tout un terroir au service d'un produit de la plus haute qualité. Portraits de quelques femmes et hommes, qui cultivent en famille leur amour pour la Noirmoutier...

LA COOPÉRATIVE AGRICOLE DE NOIRMOUTIER : PLUS DE 70 ANS DE SOLIDARITÉ

Tous ces producteurs sont regroupés au sein de la Coopérative Agricole de Noirmoutier. Ils figurent ainsi parmi ses 30 adhérents, qui représentent quelques 450 hectares de cultures et pas moins de 11 000 tonnes de produits expédiés chaque année dans toute l'Europe.

Cette coopérative a vu le jour le 6 mai 1945. Son ambition : fédérer les paysans noirmoutrins, en leur offrant un outil sur mesure pour travailler dans un esprit d'entraide et les aider à envisager l'avenir. Il faut savoir que, depuis fort longtemps, l'île vit au rythme des plantations et des récoltes.

Ainsi, cette structure défend des valeurs de confiance et de solidarité, alimentant la force comme la cohésion au service du collectif.

Depuis plus de 70 ans, la Coopérative Agricole de Noirmoutier a non seulement contribué à faire perdurer les traditions, mais a aussi assuré la promotion de ses productions. D'autant qu'on y trouve également un magasin pour acheter en direct ses différentes variétés.

Grâce à elle, les artisans cultivateurs de l'île portent donc haut et loin la réputation de Noirmoutier !

C'est en 2001 que Patrick débute dans la culture de la pomme de terre de Noirmoutier, après avoir longtemps produit du champignon de Paris. Il reprend alors l'exploitation de ses parents, adhérents de la coopérative de l'île depuis les années 1950, tandis que son grand-père était déjà artisan cultivateur à Noirmoutier. **Affilié à la coopérative dès 2001, Patrick en devient président en 2011. Depuis environ un an, son fils Jordan l'accompagne.**

« J'ai quitté l'exploitation de mes parents, car elle n'était pas assez grande pour faire vivre toute la famille. Mais je suis revenu quand mon père a pris sa retraite et je n'ai jamais regretté ! Jordan adore cet univers : tout petit, il conduisait le tracteur de son papy et il est très adroit dans le travail de la terre. » Patrick



PATRICK
52 ANS
ET SON FILS
JORDAN
21 ANS

« Mon père m'a transmis le goût pour un produit noble, que l'on doit respecter. Il faut aussi avoir un esprit de gestionnaire, se conformer au cahier des charges, assurer le suivi cultural... Et passer du temps au bureau fait maintenant partie du métier ! » Jordan

Laurent a repris l'exploitation de ses aînés en 1994. Fils et petit-fils d'artisans cultivateurs, il est passé des 6 à 16 hectares à mesure que les anciens cédaient leur place : un oncle, son père, puis un voisin... **Pour lui, il faut préserver la qualité gustative de la Noirmoutier**, dont la saveur unique fait la différence avec d'autres régions. Quant à la coopérative, elle les aide à s'organiser pour réussir ensemble. D'ailleurs, toute sa famille y a adhéré ! **Florent, son fils aîné**, a toujours su qu'il aimerait prendre la relève. **Sa passion pour ce métier lui ai venu dès son enfance. Fabien, quant à lui, suit actuellement une formation complète auprès d'un CFA** dans l'optique de rejoindre son frère et son père !

« Ça fait plaisir que des jeunes reprennent le flambeau ! Malgré les aléas climatiques et la conjoncture, ce travail est plaisant, nous ne sommes pas malheureux. Par contre, nous avons plus de contraintes qu'avant sur le plan réglementaire et l'exploitation est devenue une entreprise, qu'il faut savoir gérer. » Laurent



LAURENT
48 ANS
ET SES FILS
FLORENT,
21 ANS
FABIEN
18 ANS

« Enfant, à peine sorti de l'école, je parcourais les champs pour y travailler ! Mon avenir était tout tracé. Ma famille me permet de cultiver un produit de qualité reconnu, que je tiens à poursuivre. » Florent

« Quand j'étais petit, en vacances dans le centre de la France, nous sommes allés au restaurant. On m'a proposé un menu enfant steak/frites et j'ai tout de suite demandé si les frites étaient bien faites à base de pommes de terre primeur de Noirmoutier. J'y tiens vraiment ! » Fabien

Mimie a commencé à travailler à 16 ans avec son père pour produire de la pomme de terre primeur de Noirmoutier. Elle s'est installée en 1983, accompagnée de son mari, Gérard, ancien boucher. Aujourd'hui, ils disposent de 16 hectares. **Si l'exploitation tourne à son maximum, ils sont toujours à l'affût de nouvelles approches.** La coopérative leur permet ainsi d'échanger avec les autres artisans cultivateurs et de promouvoir leur savoir-faire. **Rudy est né dans cet univers, qui lui a toujours plu.**

« J'étais toujours aux champs avec mon père, donc je ne me suis jamais vraiment posé de question, mais mon mari s'y est mis, lui aussi ! Il faut dire, à la coopérative, on en a fait des dégustations depuis toutes ces années et nos pommes de terre, on les reconnaît, c'est incroyable ! » Mimie



MIMIE
54 ANS
ET SON FILS
RUDY
22 ANS

« J'ai une exploitation qui m'attend et c'est une affaire qui tourne autour d'un beau produit, en plus ! Mes parents m'ont transmis leur passion et j'aurai également le soutien de la coopérative : c'est très motivant ! » Rudy

Dans la famille de Jean-Pierre, on est artisan cultivateur depuis 1805, peut-être même plus ! A 16 ans déjà, il produisait de la Noirmoutier avec ses parents, puis a décidé de s'installer à son compte en 1978. Aujourd'hui, son exploitation fait 10 hectares, dont 8 dédiés à la pomme de terre primeur, le reste étant consacré à la rotation. **C'est accompagné par son père qu'il a assisté à sa première réunion de coopérative !** Il a ensuite suivi le même chemin en devenant adhérent, puis administrateur pour représenter les producteurs et orienter les décisions. **Jessica a en effet choisi de poursuivre le travail de son père**, ce qui n'était absolument pas prévu. Après une carrière professionnelle dans les ressources humaines à Paris, elle a voulu renouer avec la nature.

« J'ai connu l'époque du cheval et de la charrue. Alors, quand un concessionnaire est venu nous présenter les premiers tracteurs, j'ai versé une larme à son départ ! A ma retraite, j'aimerais créer un petit musée autour des techniques de culture de la pomme de terre ou au moins une expo. » Jean-Pierre



JEAN-PIERRE
58 ANS
ET SA FILLE
JESSICA
31 ANS

« J'ai pris la suite de mon père pour que l'exploitation familiale perdure et pour continuer à produire la Noirmoutier. J'aime aussi l'ambiance conviviale de la récolte ou quand on livre la coopérative et que tout se réveille, en avril. On se retrouve avec nos collègues et amis pour la Fête de la Bonnotte. » Jessica



Les chefs nouvelle génération

AIMENT AUSSI LA NOIRMOUTIER ET SAVENT LA SUBLIMER !



Nombreux sont les jeunes chefs, qui sont tombés amoureux de la Noirmoutier. S'inscrivant dans la tendance « bistronomie », au carrefour entre gastronomie et culture du bon petit bistrot, cette pomme de terre primeur ne manque pas d'atouts pour les séduire.

En effet, fraîche et de la plus belle qualité, elle se cuisine de mille et une façons : rissolée, à la vapeur, en cocotte, au four ou en salade... Sans oublier qu'elle valorise la culture du terroir et le retour aux produits locaux, en toute simplicité !



LUDOVIC POUZELGUES

RESTAURANT

LULU ROUGET

REPÈRE DE GOURMANDS

À NANTES

Fan des petits plats de famille, Ludovic Pouzelgues a élevé sa gourmandise au rang d'art. Ayant officié entre autres pour Michel Troisgros, à Roanne, il a fait découvrir à sa brigade la meilleure des pommes de terre : la Noirmoutier, qui lui avait été envoyée par Chronopost ! Dans son établissement, sa cuisine se veut brute et incisive, autour de produits régionaux.



Son astuce

pour cuisiner la Noirmoutier :

la frotter avec du gros sel avant une cuisson très courte avec de l'ail et des herbes pour accompagner du poulpe ou des coquillages.



Contact
02 40 47 47 98



MATHIEU PACAUD

JULIEN LEFEBVRE

RESTAURANTS

HEXAGONE ET HISTOIRES

À PARIS

Normand et amoureux de la gastronomie de sa région, Julien Lefebvre s'est passionné pour la cuisine au fil des rencontres. Après une expérience en Angleterre, il revient en France pour se perfectionner auprès de chefs réputés. Moderne, technique et généreuse, son approche sublime les produits du terroir, dont la Noirmoutier, sa variété de pomme de terre préférée.



Son astuce

pour cuisiner la Noirmoutier :

la cuire longtemps avec du beurre demi-sel, puis la présenter en salade avec du paleron braisé et une vinaigrette. Une recette qu'il tient de sa maman !



Contact
<http://hexagone-paris.fr/histoires>
01 70 98 16 35



PIERRE RIGOTHIER

RESTAURANT

LE BAUDELAIRE

À PARIS



Cuisinier dans l'âme, Pierre Rigothier a fait ses armes dans de nombreux établissements, dont certains très réputés, en France et même en Grande-Bretagne, où il faisait venir de la primeur de Noirmoutier ! Dans un style élégant et raffiné, il apprécie la justesse comme la vivacité des saveurs, le plaisir du goût restant sa priorité pour sublimer notre patrimoine gastronomique.



Son astuce

pour cuisiner la Noirmoutier :
la servir avec un poisson comme le lieu, cuisinée avec des morilles et une sauce crémeuse, le tout relevé avec de l'ail des ours.



Contact
<https://www.leburgundy.com/restaurant-le-baudelaire>
01 42 60 34 12



YONI SAADA

RESTAURANT

MINIATURES

À PARIS

Fils et petit-fils de bouchers, Yoni Saada a toujours aimé la bonne chair. Formé à la cuisine par les plus grands, il a été révélé en 2013 par l'émission Top Chef. Dans son restaurant, place à la spontanéité avec une vraie passion pour les produits du terroir, à l'image de la Noirmoutier, qu'il aime pour sa saveur primeur et parfumée, avec un ADN bien à elle.



Son astuce

pour cuisiner la Noirmoutier :
la nettoyer au gros sel, ne surtout pas la surcuire et la présenter avec une huître chaude ou alors en syphon, légèrement fumée, avec de la Saint-Jacques.



Contact
01 45 20 74 12

OLIVIER MALEWICZ

RESTAURANT

LE CLOS DU LEU PINDU

À LA NEUVILLE



Ses deux grands-mères cuisinant énormément, Olivier Malewicz y a pris goût à l'adolescence. Il a donc gravi les échelons dans diverses maisons, avant de reprendre une institution : L'Hermitage Gantois, puis tout récemment le restaurant Clos du Leu Pindu. Sans fioriture, sa cuisine met le produit en valeur au rythme des saisons, tandis que la Noirmoutier lui inspire de nombreuses idées !



Son astuce

pour cuisiner la Noirmoutier :
la préparer en persillade avec un filet de bœuf poêlé, de la moelle et quelques asperges vertes.



Contact
<http://www.leupindu.fr/>
03 20 86 98 40



OLIVIER SAMSON
RESTAURANT
LA GOURMANDIÈRE
À VANNES



Cuisiner a toujours été une vocation pour Olivier Samson, qui tient aujourd'hui un restaurant gastronomique où il privilégie les producteurs de proximité. Issu d'une famille de paysans bretons, la pomme de terre était un plat festif quand il était enfant. Aujourd'hui, il aime la Noirmoutier pour la finesse de sa chair et son goût sucré, annonciateurs du printemps.



Son astuce
pour cuisiner la Noirmoutier :
*l'agrémenter d'un fumet léger
au laurier, d'un bouillon d'ail
des ours ou encore d'escargots
de l'Ile de Groix.*



Contact
<http://www.la-gourmandiere.fr/>
02 97 47 16 13



AKRAME BENALLAL
LES ATELIERS VIVANDA
(3^e, 6^e ET 16^e ARRONDISSEMENTS)
À PARIS

Observant sa maman cuisiner, Akrame Benallal a toujours voulu en faire son métier. Après plusieurs expériences au sein de restaurants gastronomiques, il ouvre son propre établissement en 2011. Il définit sa cuisine comme personnelle et adore les produits du terroir, notamment la Noirmoutier, qu'il apprécie pour son goût iodé, très singulier.



Son astuce
pour cuisiner la Noirmoutier :
*la faire sauter avec des pousses
de salicorne, de l'ail, du thym
et du laurier, puis ajouter
du parmesan et faire gratiner.*



Contact
<http://ateliervivanda.com>
01 40 67 11 16



BRUNO DOUCET
RESTAURANT
LA RÉGALADE SAINT-HONORÉ
À PARIS

Né dans une famille de chasseurs et de producteurs de fromage de chèvre, Bruno Doucet a très tôt appris à cuisiner et à partager ce plaisir. Inspiré par le marché, il suit les saisons, en faisant honneur à tous les terroirs français. Quant à la Noirmoutier, fraîche, sucrée et iodée, elle le replonge dans ses souvenirs d'enfance, lorsqu'il passait ses vacances sur l'île.



Son astuce
pour cuisiner la Noirmoutier :
*la confire au beurre demi-sel,
en l'enveloppant dans du papier
d'aluminium avec sel, poivre, thym
et laurier, avant de la cuire au four.
Délicieux avec des escargots !*



Contact
01 42 21 92 40



JOËL PHILIPPS
RESTAURANT
ESPRIT TERROIR
À STRASBOURG

Inspiré par les produits de la ferme de sa grand-mère, Joël Philipps est tombé très jeune amoureux de la gastronomie. En 2014, il ouvre un restaurant avec sa femme, où il propose une cuisine créative, basée sur des produits français authentiques et d'exception. Chaque année, il attend avec impatience la saison de la Noirmoutier, dont il aime la finesse !



Son astuce

pour cuisiner la Noirmoutier :
à l'instinct, en cocotte, rôtie avec du thym et de l'ail en chemise aux côtés d'une pièce bœuf.



Contact
<http://www.esprit-terroir.fr/>
03 88 37 32 34



OLIVIER BELLIN
AUBERGE DES GLAZICKS
À PLOMODIERN

Enfant, Olivier Bellin faisait office de goûteur dans l'auberge familiale, ce qui lui a permis de trouver sa voie. Après un tour de France auprès de grands chefs, il reprend l'établissement de sa mère, puis obtient sa 1^{ère} étoile Michelin en 2005 et sa 2^{ème} étoile en 2010. Il prodigue une cuisine « d'auteur », rencontre entre les produits de la terre et de la mer, mais toujours locaux, comme la Noirmoutier.



Son astuce

pour cuisiner la Noirmoutier :
la préparer simplement, en entrée ou en plat, cuite à l'étouffée dans une cocotte avec du thym pour souligner son goût naturel de noisette.



Contact
<http://aubergedesglazick.com>
02 98 81 52 32

LA
NOIRMOUTIER
— UNIQUE, COMME SON NOM L'INDIQUE —

CONNECTÉE AVEC SA COMMUNAUTÉ !

Cultiver l'amour des bons produits, ça commence en direct du terroir, ça se poursuit sur les marchés et dans les assiettes, bien sûr, mais ça peut aussi passer par Internet ! Afin de faire apprécier pleinement toute sa richesse et de se rapprocher de sa communauté, la pomme de terre primeur de Noirmoutier est donc une variété connectée...

Suivre son actualité, puiser des idées recettes et la déguster sous toutes ses formes afin de s'offrir un plaisir sans cesse renouvelé... rendez-vous sur www.lanoirmoutier.com !



Sur le site, cette page est dédiée à la communauté des amateurs de la Noirmoutier. Une adresse incontournable pour les consommateurs et les producteurs, les amoureux de cuisine authentique et de bons repas entre amis... et, bientôt, pour vous aussi peut-être !



You Tube facebook

Les fans de la Noirmoutier se retrouvent également sur les réseaux sociaux : Facebook, Pinterest, YouTube ou encore Google+. News, mais aussi animations, quiz et jeux concours y sont régulièrement lancés pour échanger entre connaisseurs ou simples gourmands !

À noter dans son agenda

Rendez-vous le 7 mai 2016 pour la 19^e édition de la fête de la Bonnotte ! Comme chaque année, les amateurs de bonne cuisine et bonne humeur se retrouveront à la Coopérative Agricole de Noirmoutier pour inaugurer la période de récolte de cette variété, la célébrer et la déguster, bien sûr, accompagnée de sardines grillées sur fond de chants marins.

LA
NOIRMOUTIER

— UNIQUE, COMME SON NOM L'INDIQUE —

CONTACT PRESSE

Agence Gulfstream Communication
Françoise Landais
tél. 02 72 64 72 21 / 06 86 06 15 62
flandais@gs-com.fr