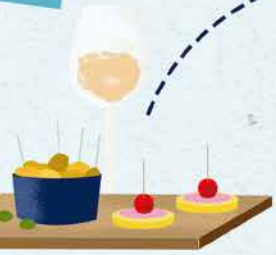
DOSSIER DE PRESSE 2019

UN VENT *de fraîcheur* SOUFFLE SUR

LA NOIRMOUTIER

— UNIQUE, COMME SON NOM L'INDIQUE —



LA POMME DE TERRE DE NOIRMOUTIER **SOUS LE SIGNE** *du renouveau*

LA POMME DE TERRE PRIMEUR CRÉE L'ÉVÉNEMENT EN 2019 !

Des recettes :
Finger food dans l'air du temps p.10

Live with Noirmoutier :
Un événement à Paris p.4

La Bonnotte a le sens de la fête
La fête de la Bonnotte p.14

Une web série :
Une web série avec des producteurs et des chefs p.6

La Noirmoutier est unique
L'obtention du Label Rouge p.8

LA NOIRMOUTIER

À LA CONQUÊTE DES GOURMANDS PARISIENS

en mai 2019

Avec LIVE WITH LA NOIRMOUTIER, la pomme de terre primeur de Noirmoutier crée l'événement en prenant ses quartiers en plein cœur de Paris, au bord du Canal de l'Ourq, au pavillon des Canaux. Du 16 au 19 mai 2019, La Noirmoutier va accueillir les gastronomes dans cette « grande maison au bord de l'eau » pour leur faire découvrir les charmes uniques de la fameuse pomme de terre primeur, comme s'ils étaient sur l'île de Noirmoutier. Dépaysement garanti !

Au programme du Live with La Noirmoutier

Dégustation de recettes brunch & finger food dans l'air du temps

Des chefs noirmoutrins proposeront des recettes aussi surprenantes qu'irrésistibles de pommes de terre primeurs, en phase avec les nouveaux usages culinaires : finger food, tapas, brunch…

Live avec les producteurs

Le grand public pourra échanger en « direct live » avec des producteurs de pommes de terre primeurs, pour mieux connaître les modes de culture, les savoir-faire, les variétés…

Des bourriches personnalisées

Les amoureux de la pomme de terre primeur pourront repartir avec une bourriche personnalisée à leurs noms.

LA NOIRMOUTIER

LANCE UNE WEB SÉRIE GOURMANDE...

Partez à la découverte de La Noirmoutier avec notre ambassadrice et son triporteur ! Pour séduire les internautes et les nouvelles générations de gourmands, La Noirmoutier lance une web série gourmande de 5 épisodes, qui fait la part belle aux producteurs et aux chefs de l'île. Dans le même esprit que l'événement LIVE WITH LA NOIRMOUTIER à Paris, l'idée est de partager un savoir-faire et un savoir-vivre uniques.

Notre ambassadrice à la rencontre des producteurs et des chefs

À chaque épisode, notre animatrice sillonne l'île avec son triporteur, à la rencontre des producteurs et des chefs. C'est l'occasion de déguster, dans les lieux les plus emblématiques de l'île et avec le public, de nouvelles recettes inspirées de la finger food.

Une diffusion omnicanal

Les 5 épisodes de la web série LIVE WITH LA NOIRMOUTIER seront diffusés sur la chaine Youtube, le site internet lanoirmoutier.com, Facebook et Youtube, et lors de l'événement à Paris.

... ET UN NOUVEAU DISPOSITIF DIGITAL

Les recettes vidéos

La Noirmoutier sera décidément incontournable au printemps, avec la création de 5 vidéos recettes réalisées en partie avec Démotivateur Food et diffusées sur les réseaux sociaux Facebook, Youtube et le site internet de La Noirmoutier (www.lanoirmoutier.com).

Nouveauté en 2019 : La pomme de terre primeur de Noirmoutier devient instragammeuse dès avril prochain !

Jeux concours...

La Noirmoutier lance un Jeu « compte à rebours » sur sa page Facebook. 30 jours avant l'événement des invitations à la soirée VIP du 16 mai 2019 pourront être gagnées ainsi que des bourriches personnalisées.

Et toujours en fil rouge sur toute la saison, en relai sur les packs et sur les réseaux sociaux, le grand jeu de la chasse à la primeur. À gagner : des week-ends sur l'île de Noirmoutier !

Du 1er mars au 30 avril 2019, en se connectant sur www.lanoirmoutier.com, les fans gastronomes pourront partir à la recherche de la pomme de terre primeur de l'île de Noirmoutier.

En dénichant l'une des 10 pommes de terre cachées, ils remporteront des week-ends à Noirmoutier et plein d'autres cadeaux (tote bags, tabliers, torchons...) aux couleurs de La Noirmoutier.

pour

LA NOIRMOUTIER

QUALITÉ, SAVOIR-FAIRE & GOURMANDISE !

Une reconnaissance qui fait toute la différence

Grande première pour la pomme de terre primeur de l'île de Noirmoutier, qui vient d'obtenir le Label Rouge pour les variétés SIRTÉMA, IODÉA et LADY CHRIST'L (variétés récoltées de fin mars à fin mai). La certification Label Rouge tant convoitée permet aux consommateurs de distinguer au premier coup d'œil La Noirmoutier, lui conférant un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit standard, dans son goût comme dans son mode de production.

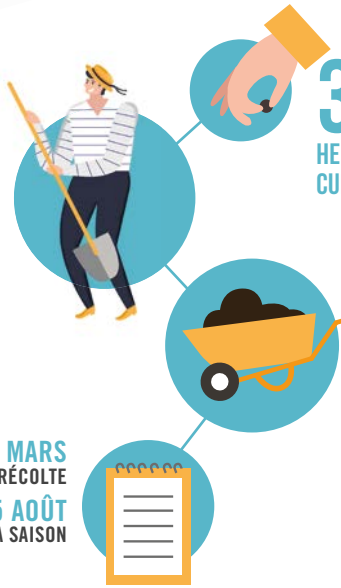
RAPPEL : le Label Rouge est la seule certification à garantir la qualité gustative d'un produit, vérifié chaque année par des tests organoleptiques. Ce signe national désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur aux autres produits similaires habituellement commercialisés. À toutes les étapes de sa production, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal Officiel de la République française.

Une production authentique et 100% française

Ce qui fait la grande délicatesse de la primeur de Noirmoutier, avec sa peau fine et son goût subtilement sucré, c'est son mode de production authentique et sa récolte avant maturité. Avec un microclimat exceptionnel baigné par les embruns et un sol de qualité. Les producteurs de l'île utilisent la technique unique de profilage du sol, le « billon », qui consiste à rassembler la terre disponible en buttes parallèles de 70 cm de large, avec un engrais hors pair qu'est le goémon. Les tubercules bénéficient ainsi d'une aération maximale et atteignent le meilleur de leur goût 90 jours plus tard.

Des producteurs unis

Si La Noirmoutier est si réputée, c'est aussi parce que tous les producteurs partagent le même savoir-faire, en respectant un cahier des charges précis à toutes les étapes de la production. Créée en 1945, la coopérative de Noirmoutier réunit aujourd'hui 30 producteurs. Depuis fort longtemps, chez les producteurs, la passion pour la pomme de terre primeur de l'île se transmet de génération en génération.



30
ARTISANS CULTIVATEURS

386
HECTARES DE CULTURE, DONT :

- 6 Ha EN BONNOTTE
- 140 Ha EN SIRTÉMA
- 190 Ha EN LADY CHRIST'L
- 5 Ha EN IODÉA
- 40 Ha EN LAURETTE
- 5 Ha EN GOISY

20 MARS
DÉBUT DE LA RÉCOLTE

15 AOÛT
FIN DE LA SAISON

12000
TONNES PRODUITES CHAQUE ANNÉE
DONT 500 t EXPÉDIÉES DANS TOUTE L'EUROPE

Cuisson 12 mn

Préparation 25 mn

Difficulté facile

MINI tortillas IODÉES

Ingrédients

- 4-5 pommes de terre primeurs de Noirmoutier
- 2 tranches de saumon
- 1 branche de wakamé déshydratée
- 4 œufs
- 1/2 oignon
- 2 huîtres
- 10 cl de lait
- 10 cl de crème liquide
- 1 c. à s. de jus de citron
- Noix de muscade
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation

- Réhydrater la branche de wakamé quelques minutes dans un bol d'eau, l'égoutter puis la faire macérer dans le jus de citron.
- Laver et couper les pommes de terre en rondelles fines. Éplucher et émincer très finement l'oignon.

  Faire revenir l'oignon dans une poêle bien chaude, avec l'huile d'olive.

  Ajouter les pommes de terre et les laisser cuire pendant quelques minutes. Préchauffer votre four à 180°. Remplir à moitié les empreintes à muffins de rondelles de pommes de terre cuites.
- Découper le saumon en petits morceaux, les déposer dans les empreintes et recouvrir avec le reste de pommes de terre.

  Dans un saladier, battre les œufs. Ajouter l'algue ciselée.
- Verser cette préparation sur les pommes de terre.

  Mettre le tout au four pendant 12 minutes.

  Pendant ce temps, ouvrir les huîtres. Récupérer l'eau de celles-ci. Mixer les huîtres. Ajouter l'eau d'huître filtrée, le lait et la crème. Faire chauffer cette préparation d'huître à feu doux.
- Mixer le tout avec un mixeur plongeant afin d'obtenir une émulsion.
- Servir les bouchées avec l'émulsion d'huître.

Recette de Nathalie Boisse du blog "cuisiner tout simplement"

Crédits photos : Nathalie Boisse

Cuisson
5 mn

Préparation
10 mn

Difficulté
normale

PRIMEURS DE *Noirmoutier* LARDÉES ET PANÉES

Ingrédients

- 1 vingtaine de pommes de terre primeurs de Noirmoutier
- 10 fines tranches de lard fumé
- 2 c. à s. de chapelure de pain
- 70 g de chorizo
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Sel

Préparation

- Préchauffer votre four à 200°.
- Retirer la peau du chorizo et le couper en fines rondelles.
  Faire revenir l'oignon dans une poêle bien chaude, avec l'huile d'olive.
- Déposer les rondelles sur la plaque de votre four recouverte de papier sulfurisé.
- Mettre au four pendant 5 minutes.

  Mettre le tout au four pendant 12 minutes.
- Laisser refroidir dés la sortie du four et les mixer.
- Dans un grand bol, mélanger la chapelure de pain et le chorizo mixé. Réserver.
- Laver et faire cuire les pommes de terre dans une casserole remplie d'eau salée.
- Enrouler 1/2 tranche de lard fumé autour de chaque pomme de terre.
- Faire dorer les pommes de terre dans une poêle chaude et dans l'huile d'olive.
- Saupoudrer du mélange chapelure de pain et chorizo avant de les servir.

Recette de Nathalie Boisse du blog "cuisiner tout simplement"

Crédits photos : Nathalie Boisse

LA BONNOTTE A LE SENS *de la fête*

Retenez bien la date du 4 mai 2019, à NOIRMOUTIER !

Pour annoncer le début de la récolte de la pomme de terre star de l'île de Noirmoutier, le public est invité à participer à la récolte et à la dégustation de la Bonnotte.

Au programme de cette 22e édition :

Le matin : cueillette dans les champs avec les jeunes agriculteurs,

L'après-midi : rallye vélo à travers les chemins de l'île

Et à partir de 19h : dégustation de Bonnottes avec de délicieuses sardines grillées de Saint-Gilles-Croix-de-Vie dans la cour de la Coopérative.

Une fête qui donne la patate, sur fond de chants marins !

La fête de la bonnotte, c'est 3 000 convives. 2 tonnes de Bonnottes cuisinées et 400 Kg de sardines grillées .

La Bonnotte, pomme de terre éphémère, ambassadrice de Noirmoutier est récoltée à la main au tout début du mois de mai. Produite en petite quantité (100 tonnes), elle fait le bonheur des chefs et des gastronomes ! Cette jolie petite pomme de terre est connue pour son goût sucré, évoquant la châtaigne. On la déguste simplement cuite à l'eau bouillante, assaisonnée de sel, huile d'olive ou beurre demi-sel.

CONTACT PRESSE - AGENCE GULFSTREAM COMMUNICATION
Françoise LANDAIS
Tél. : 02 72 64 72 21 - 06 86 06 15 62 - flandais@gs-com.fr

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

GULFSTREAM COMMUNICATION - RC Nantes B 389 788 993 - © Shutterstock - spag photography / Nathalie Boisse - Cuisiner tout simplement