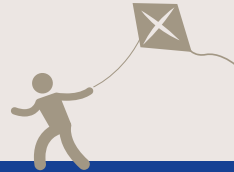




LA POMME DE TERRE PRIMEUR
CÉLÈBRE LES 20 ANS
DE LA FÊTE
DE LA BONNOTTE



Dossier de presse

une chair au petit **GOÛT**
de châtaigne

DÉLICATE
avec sa peau ultra fine

DIVINE... surtout en cuisine

UNIQUE
comme son nom l'indique

une véritable **STAR**
parmi les primeurs

Cultivée avec passion, car si
PRÉCIEUSE

Au **SOMMAIRE** de ce dossier de presse

- ★ **PAGE 4** L'ÉDITO DE NICOLAS PÉRODEAU
- ★ **PAGE 5** MADE IN NOIRMOUTIER : LA POMME DE TERRE PRIMEUR DANS TOUTE SON AUTHENTICITÉ
- ★ **PAGE 6** TOUT CE QUE VOUS AVEZ TOUJOURS VOULU SAVOIR SUR LA NOIRMOUTIER
- ★ **PAGE 7** DU CHAMP À L'ASSIETTE
- ★ **PAGE 8** DES CALIBRES PRÊTS À CUISINER POUR DES RECETTES AUSSI FACILES QUE DÉLICIEUSES
- ★ **PAGE 9** LA FABULEUSE HISTOIRE DE LA BONNOTTE DE NOIRMOUTIER

- ★ **PAGE 10/11** LA FÊTE DE LA BONNOTTE SOUFFLE SES 20 BOUGIES : JOYEUX ANNIVERSAIRE !
- ★ **PAGE 12/13** UNE ÉDITION TRÈS SPÉCIALE : LE PROGRAMME DE LA FÊTE DE LA BONNOTTE 2017
- ★ **PAGE 14/15** PAROLES DE VIP : POURQUOI AIMENT-ILS TANT LA BONNOTTE ?



ÉDITO

par Nicolas Pérodeau

20 ANS DÉJÀ... ET OUI, CELA FAIT 20 ANS QUE LA FÊTE DE LA BONNOTTE A VU LE JOUR sur l'initiative des producteurs de la Coopérative Agricole de Noirmoutier. Marquant l'arrivée des beaux jours et le début de la récolte de notre précieuse pépite, chaque année au début du mois de mai, elle s'est imposée comme l'un des temps forts de notre si belle île. Et pour souffler ses 20 bougies, nous sommes une dizaine de jeunes agriculteurs à avoir décidé d'organiser le matin de la fête de la Bonnotte un événement à la hauteur...

LES FESTIVITÉS DÉBUTERONT LE 29 AVRIL 2017 À 9H par l'arrachage manuel de la petite pomme terre sur une parcelle dédiée de 2 000 m². Nous aurons grand plaisir à accueillir curieux et gourmands, qui partagerons avec nous une tâche délicate, dans laquelle nous mettons toute notre passion. Le fruit de cette récolte, environ 5 tonnes, sera ensuite proposé à la vente, tandis que le reste de la journée sera ponctué de diverses surprises, à découvrir dans les pages qui suivent... De quoi enchanter les fans de la Bonnotte et ils sont nombreux !



EN EFFET, CHAQUE ANNÉE, CETTE FÊTE ATTIRE BEAUCOUP DE MONDE : des noirmoutins, bien sûr, mais aussi des personnes venues des 4 coins de France ou encore des touristes étrangers. Heureux de mettre les mains dans la terre, tous viennent chercher ici le goût de l'authenticité et de la simplicité. D'ailleurs, pour nous, c'est une formidable opportunité de leur parler de notre quotidien, de notre métier, de notre amour pour cette pomme de terre unique, mais aussi pour ses grandes sœurs, les primeurs de Noirmoutier.

CE PLAISIR, NOUS L'AVONS BIEN SOUVENT HÉRITÉ DE NOS PROPRES PARENTS et nous entendons le transmettre à notre tour. Car les traditions ont parfois du bon, surtout quand elles permettent de savourer ce que notre riche terroir nous offre de plus précieux. Nous attendons donc avec impatience tous ceux qui souhaiteront vivre un moment à la fois unique et convivial, sur une île d'exception, où la star sera, bien entendu, la Bonnotte. Alors, rendez-vous le 29 avril 2017 !

Nicolas Pérodeau
Président du Comité Cantonal des Jeunes Agriculteurs
Membre de la Coopérative Agricole de Noirmoutier

Made in
NOIRMOUTIER
la pomme de terre primeur
dans toute son authenticité



100% terroir, la pomme de terre primeur de Noirmoutier bénéficie d'un environnement hors pair, propice aux cultures. L'île est d'ailleurs réputée pour d'autres produits, comme l'huître, le sel marin ou la moule de bouchot qui lui ont valu d'être classée « site remarquable du goût ». Sa force ? Avoir toujours su préserver ses traditions et le savoir-faire de ses producteurs, réunis au sein d'une coopérative très dynamique.



70 ANS DE PASSION AU CŒUR DE LA COOPÉRATIVE AGRICOLE DE NOIRMOUTIER

Créée en 1945, la coopérative réunit 30 producteurs, qui produisent notamment la fameuse pomme de terre primeur. Cette structure leur permet de travailler dans un esprit de solidarité, de se faire connaître et de valoriser leur savoir-faire. Respectant un cahier des charges strict, ainsi que les référentiels Agri Confiance® Qualité Environnement et GlobalGap, la Noirmoutier s'appuie en effet sur un mode de culture unique en son genre.

Ainsi, après avoir ramassé en bord de mer du goémon, une espèce d'algue riche en nutriments, les producteurs le



UNE ÎLE PROPICE À LA CULTURE DE LA POMME DE TERRE PRIMEUR

Des hivers cléments alternant avec des étés tempérés, un fort taux d'ensoleillement et les précipitations les plus faibles de la côte Atlantique : Noirmoutier bénéficie d'un climat idéal pour diverses cultures. Sans oublier ses marais salants bleutés, ses dunes de sable blanc, ses sous-bois aux parfums de pins maritimes, le vent et la houle qui la balaient... De quoi donner un caractère unique à sa pomme de terre, véritable fleuron de l'île.

Pas étonnant donc que cette dernière se soit imposée comme une référence, la primeur des primeurs. Sa peau fine, sa délicatesse, son goût sucré inimitable en ont fait l'une des stars de toutes les cuisines, y compris celles de grands chefs. Avec sa personnalité unique et raffinée, elle ravit les amateurs, qui la déclinent à l'envi : en salade, au four, à la vapeur, sautée, rissolée... Ainsi, faisant son apparition en même temps que les beaux jours, elle inaugure une saison pleine de fraîcheur et de soleil à la fois, qui court de début avril à mi-août.





Du 20 mars au 10 juin

LA SIRTÉMA

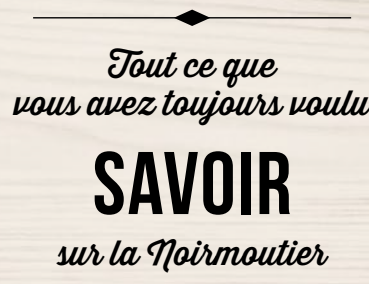
L'après-guerre marque la fin d'une époque de travaux à la main avec l'arrivée de cette nouvelle pomme de terre primeur. Elle obtient d'ores et déjà un grand succès. Pomme de terre ronde à la chair blanche et au goût sucré, c'est la plus réputée des variétés actuellement cultivées sur l'île. Connue de tous les restaurants, elle enchante les tables dès le mois d'avril.



Du 20 mai au 31 juillet

LA LADY CHRIST'L

Lancée à Noirmoutier en 2001. C'est une pomme de terre précoce de forme oblongue et à chair jaune qui flatte le regard par une très belle robe lisse et dorée. Variété adaptée au terroir de Noirmoutier et possédant de véritables qualités culinaires reconnues.



Tout ce que
vous avez toujours voulu
SAVOIR
sur la Noirmoutier

Période de récolte : du 1^{er} avril au 15 août



Du 15 juin au 31 août

LA CHARLOTTE

Variété estivale de l'île, c'est une pomme de terre à chair ferme et de couleur blanche, de forme oblongue, très allongée et régulière. Elle offre au palais un goût profond et fondant et accompagne à merveille tous les produits de la mer.



Du 7 au 20 mai

LA BONNOTTE

Ambassadrice universelle de l'île, sa production est d'environ 100 tonnes. Son originalité fait son prestige. Originnaire de Barfleur, cette petite pomme de terre ronde s'est implantée sur l'île entre les deux guerres. Sa production avait été délaissée alors que la mécanisation débutait, car trop fragile et petite, la Bonnotte devait être ramassée à la main, ce qui n'était pas rentable. Depuis elle a fait son grand retour dans nos assiettes !



Du 15 mai au 10 juin

LA IODÉA

Dans les cartons depuis de nombreuses années, la Iodéa a su s'imposer grâce à ses qualités gustatives fondantes et au goût sucré. Pomme de terre blanche elle a aussi une empreinte environnementale positive, en résistant naturellement à certains prédateurs.

Du champ à l'assiette



en février,
les Bonnottes sont plantées



elles pointent le bout de
leur nez en avril



elles s'ornent de belles fleurs
quelques semaines plus tard



discrètement, les petites Bonnottes
naissent sous la terre



jusqu'à devenir
vigoureuses en mai



c'est alors le moment de la récolte,
et de faire la fête !



hop ! un petit brin de toilette avant
d'aller en boîte !



bien conditionnées, elles sont prêtes
à la vente



retrouvez les Bonnottes sur
les bonnes tables de nos chefs



DONT 500 TONNES
EXPÉDIÉES DANS TOUTE
L'EUROPE



DONT :
6 HA EN BONNOTTE
160 HA EN SIRTÉMA
150 HA EN LADY CHRIST'L
40 HA EN CHARLOTTE

Des calibres prêts à cuisiner
pour des

RECETTES

aussi faciles que délicieuses

COMMENT LES CONSERVER ?

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.



Avec la Noirmoutier,
il y en a pour tous les goûts !



LES « GRENAILLADES » : PETITS CALIBRES TOUTES VARIÉTÉS

Pour répondre aux usages culinaires et aux envies, La Noirmoutier propose une toute nouvelle bourriche 1,5 kg spéciale « grenaille ». La grenaille n'est pas une variété de pomme de terre primeur mais une primeur de petite taille d'environ 35 mm. Elle présente une chair douce, légèrement sucrée et développe un petit goût de noisette une fois cuite ! Avec sa peau fine, il n'est pas nécessaire de l'éplucher ; il suffit de la brosser doucement sous un filet d'eau claire. Et d'un calibre similaire, leur cuisson n'en sera que plus homogène.

Idéales en poêlées, une simple noisette de beurre ou un filet d'huile d'olive suffit pour les mettre en valeur ! Les « Grenailles » apprécient aussi la saveur de l'ail ou du thym.

À retrouver dans le rayon « Légumes », avec leurs petites rayures bleutées, elles sauront séduire les consommateurs !



LES « PAPILLOTES » : GROS CALIBRES TOUTES VARIÉTÉS

La Noirmoutier propose également une toute nouvelle bourriche 5 kg ou en filet de 2,5 kg spécial « papillotes ».

Cette pomme de terre primeur de grosse taille est idéale pour une cuisson au four ou sur barbecue.

Cuire les pommes de terre en papillote, c'est choisir la tendresse et le moelleux. C'est une cuisine sans aucune matière grasse.

Cette méthode de cuisson simple et rapide permet de réaliser des plats délicieux, originaux en conservant le goût du terroir de la pomme de terre.

La fabuleuse histoire
de la

BONNOTTE

de Noirmoutier

À l'origine, la Bonnotte vient de Normandie, mais elle a été implantée sur l'île de Noirmoutier, dont elle est devenue l'ambassadrice. Annonciatrice du printemps, elle inaugure la saison des pommes de terre et c'est l'une des plus anciennes variétés de primeurs en France. Rare et délicate, elle tient son prestige de son originalité. En effet, comment ne pas succomber à sa peau diaphane, à sa chair sucrée et à son goût unique ?

RETOUR AUX SOURCES

C'est au début du siècle dernier (1900-1920), que la Bonnotte débarque sur l'île de Noirmoutier, nichée dans les bagages d'un agriculteur venu de Barfleur, dans la Manche. Et elle se plaît beaucoup sur cette terre particulièrement fertile, bercée par les embruns de l'océan, enrichie par le goémon et ses nutriments, qui lui confère un parfum reconnaissable entre tous. Cependant, la mécanisation a raison d'elle dans les années 1960, cette petite pomme de terre ronde et fragile devant être ramassée à la main. Mais, en 1995, la Coopérative Agricole de Noirmoutier fête ses 50 ans et décide à cette occasion de renouveler la culture du précieux tubercule avec le soutien de l'INRA de Rennes.



LA BONNOTTE, VÉRITABLE PÉPITE DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER

À la première bouchée, impossible de ne pas reconnaître le goût inimitable de la Bonnotte, alliance parfaite entre une saveur délicatement sucrée et une petite touche iodée. Pour l'apprécier, inutile de l'éplucher : il suffit de passer la pomme de terre sous l'eau, puis de la frotter avec du gros sel, car sa peau fine contribue à lui donner ce parfum caractéristique. Ensuite, elle se prête à toutes les envies, se préparant à la vapeur accompagnée d'une noisette de beurre, à l'eau, en papillote, au four ou encore à la poêle, en toute simplicité !



pour la
petite histoire...

1996

Vendu aux enchères à l'Hôtel Drouot par Maître Cornette de Saint Cyr, célèbre commissaire-priseur, un lot de 5 kg de Bonnottes est acheté par un particulier au prix de 15 000 francs.

1997

Le précieux tubercule à un nouveau partenaire de choix : le caviar Pétrossian.

2003

La Bonnotte fait son entrée dans un lieu select : le Café de Flore.

2006

Monoprix distribue la petite pomme de terre.

2015

Pour les 20 ans de sa réintroduction, la Bonnotte est plantée à Versailles dans le Jardin de la Reine, supervisé par Alain Baraton, puis cuisinée par Alain Ducasse et dégustée au Plaza Athénée.



À la Chandeleur, les Noirmoutins se réjouissent : c'est le moment de planter la Bonnotte. Et, 3 mois plus tard, ils célèbrent sa récolte en fanfare ! Pour marquer ce moment phare de la vie sur l'île, une fête est organisée chaque année début mai. En 2017, afin de célébrer les 20 ans de cet événement, rendez-vous le 29 avril à Noirmoutier. Entre autres surprises, les convives pourront déguster un gâteau d'anniversaire vraiment pas comme les autres...

LA FÊTE DE
LA BONNOTTE,
CHAQUE ANNÉE, C'EST...

3 000 convives

2 tonnes de Bonnottes cuisinées

400 kg de sardines
grillées de Saint-Gilles-
Croix-de-Vie



La fête de la Bonnotte souffle
ses 20 bougies :

JOYEUX ANNIVERSAIRE

UNE CÉLÉBRATION
INCONTOURNABLE

C'est en 1997 que la fête de la Bonnotte a vu le jour, coïncidant avec le 280^e anniversaire de la naissance d'un amoureux de la pomme de terre : Antoine Parmentier. À travers cet événement, les producteurs souhaitent mettre en lumière l'une des pépites de Noirmoutier, dont la récolte constitue un moment marquant de la vie sur l'île.

Le public a donc été invité à participer à l'arrachage manuel dans les champs, puis à se retrouver au cœur de la coopérative pour échanger avec les producteurs, découvrir leur savoir-faire... Mais aussi faire une grande fête, sans prétention, dans l'esprit d'autrefois. Ainsi, amateurs de bonne cuisine et de bonne humeur se rassemblent pour savourer la star des pommes de terre, accompagnée de sardines grillées de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, sur fond de chants marins !

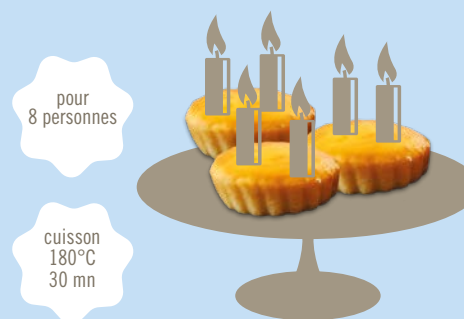
Quand la fête
de la Bonnotte s'affiche



PROCHAIN RENDEZ-VOUS
LE 29 AVRIL 2017...

En 2017, la fête de la Bonnotte se déroulera le samedi 29 avril sur l'île de Noirmoutier. Un programme spécial anniversaire attendra les participants pour les 20 ans de cet événement on ne peut plus convivial. De nombreuses surprises seront réservées aux fans de la Bonnotte made in Noirmoutier !

Pour souffler les 20 bougies, le chef du restaurant l'Etier à Noirmoutier, Patrice Millasseau nous délivre sa recette du gâteau sucré à la Bonnotte.



gâteau sucré à la Bonnotte !
sans gluten

Patrice Millasseau, Chef du Restaurant l'Etier à Noirmoutier

300 g de Pommes de terre crues
120 g de beurre ½ sel
3 œufs

125 g de poudre d'amandes
130 g de sucre semoule
le jus de 2 oranges

1. Mettre le beurre à fondre. Le garder tempéré. 2. Passer au mixeur la poudre d'amande pour lui donner de la finesse. 3. Éplucher les pommes de terre au sac, les laver puis les cuire à l'eau non salée pendant 20 mn. 4. Égoutter, les passer au presse-purée puis au chinois. 5. Ajouter les jaunes d'œuf, la poudre d'amande et le sucre, mélanger à la spatule. 6. Blanchir puis ajouter la purée de pomme de terre. 7. Verser doucement le beurre sans impureté, mélanger. 8. Incorporer le jus d'orange. 9. Battre en neige les blancs d'œuf et les ajouter à la préparation. 10. Beurrer un moule à cake et le chemiser avec du sucre. 11. Verser la préparation et saupoudrer de sucre. 12. Cuire au four. 13. Démouler à chaud.

Astuce : Pour apporter un goût de noisette, faire légèrement brunir le beurre.



Parce qu'on n'a pas tous les jours 20 ans, la Coopérative Agricole de Noirmoutier a décidé de mettre les petits plats dans les grands en 2017 pour cet anniversaire exceptionnel de la fête de la Bonnotte. Au menu : une journée VIP, le lancement de la récolte, des repas aussi simples et raffinés que la pomme de terre star et des animations inédites...

Une édition très spéciale :

LE PROGRAMME

*de la fête
de la Bonnotte 2017*

À LA VEILLE DE L'ÉVÉNEMENT, UNE JOURNÉE TRÈS VIP

Vendredi 28 avril 2017, la coopérative inaugurera les festivités. Pour ce faire, elle recevra des chefs cuisiniers, des blogueurs influents, ainsi que des amoureux de la Bonnotte, membres de « La Noirmoutier - Le Club ». À partir de 15h, ils commenceront la récolte sur des parcelles dédiées, avant de partager un goûter en plein air. Dans la soirée, c'est un dîner convivial qui leur sera proposé dans la cour de la coopérative et dont la star sera, bien évidemment, la Bonnotte.

LE JOUR J, PLEINS FEUX SUR LA BONNOTTE !

Samedi 29 avril 2017, de 9h à 12h, les jeunes producteurs noirmoutins accueilleront le public pour amorcer l'arrachage des Bonnottes. Vers 14h, ils se retrouveront dans la cour de la coopérative pour participer à un grand rallye à vélo (12 km à travers l'Île de Noirmoutier). Enfin, à partir de 19h, une grande fête aura lieu pour célébrer comme il se doit les 20 ans de la fête de la Bonnotte avec de nombreuses surprises :

★
UNE «BOÎTE À LIKE»,

sera proposée et les convives pourront liker en live via leur téléphone portable, la page Facebook La Noirmoutier tout au long de la journée. Un compteur de "J'aime" en temps réel !

★
DES PRODUITS SYMPAS,

à l'effigie de la Noirmoutier et des 20 ans de la fête de la Bonnotte seront eux aussi de la partie : tabliers et torchons, tee-shirts et vareuses ou encore tote bags. Pour les acheter, il suffira de suivre le stand ambulant, qui sera présent en 3 points stratégiques : le champ de la cueillette du matin, à la coopérative au départ du rallye en vélo et le soir au moment de la fête.



PRÊTS POUR LA CHASSE À LA BONNOTTE... SUR INTERNET ?!

Du 1^{er} mars au 30 avril 2017, en se connectant sur www.lanoirmoutier.com, les aventuriers gastronomes pourront partir à la recherche de la pépite de l'île. En dénichant l'une des 10 Bonnottes cachées, ils remporteront des week-ends à Noirmoutier et plein d'autres cadeaux. Un jeu à partager entre chasseurs de trésor ou avec des explorateurs en herbe, en attendant la saison de leur Bonnotte adorée !

Paroles de
VIP
pourquoi aiment-ils tant
la Bonnotte ?



« C'est une pépite d'or ! »

FAN ANONYME

« Je trouve que la Bonnotte se suffit à elle-même. Alors, oubliez la complication quand vous avez décidé de la fréquenter dans vos assiettes, faites simple et comptez d'abord sur son goût ! Rien ne lui va mieux qu'un morceau de beurre salé tout simple ou, si vous voulez un peu corser les choses, un beurre aromatisé aux algues. La Bonnotte est une fille des îles et je trouve qu'elle se marie parfaitement avec les produits de la mer ! »

DORIAN NIETO - AUTEUR DU BLOG
« DORIAN CUISINE »

WWW.DORIANNN.BLOGSPOT.FR

« La Bonnotte est délicieuse rôtie au beurre, le plus simplement possible. Elle a une petite note sucrée, très agréable, que tout le monde aime. On la mange par gourmandise ! »

ALEXANDRE COUILLON - CHEF DOUBLEMENT ÉTOILÉ
DU RESTAURANT
LA MARINE À NOIRMOUTIER

« La Bonnotte est un produit frais : consommez-la rapidement, comme vous le feriez avec une botte de carottes primeurs. Ne la pelez pas, sa peau est très fine. Côté cuisine, n'en faites pas trop, elle est tellement bonne telle quelle ! Dégustez-la avec des produits de la mer ou, tout simplement, avec une noisette de beurre. »

PASCALE WEEKS - AUTEUR DU BLOG
« C'EST MOI QUI L'AIT FAIT ! »

WWW.SCALLY.TYPEPAD.COM

« J'aime la travailler tout simplement, poêlée doucement avec de l'ail, mais aussi en vinaigrette dans des salades ou encore en espuma pour réaliser des purées légères et contemporaines. La petite astuce : cuire la pomme de terre très doucement et longuement avec du beurre demi-sel. »

JULIEN LEFEBVRE - CHEF DES RESTAURANTS
HEXAGONE ET HISTOIRES AVEC MATHIEU PACAUD À PARIS

« Une pomme de terre unique, sucrée, au goût à part ! C'est la star des champs ! »

LOUISE PETITRENAUD
CHRONIQUEUSE GASTRONOMIQUE

elle est **DÉLICIEUSE**
rôtie au beurre



sucrée, **UNIQUE...**
au goût à part



tout simplement **POÊLÉE**
doucement avec de l'ail



RETROUVEZ LA POMME DE TERRE PRIMEUR DE NOIRMOUTIER...

Sur son site Internet : www.lanoirmoutier.com

Sur la page Internet de son club : www.lanoirmoutier.com/le-club/

Sur les réseaux sociaux :



CONTACT PRESSE - AGENCE GULFSTREAM COMMUNICATION

Françoise LANDAIS

Tél : 02 72 64 72 21 - 06 86 06 15 62 - flandais@gs-com.fr