Communiqué de Presse

Champsac, le 1er mars 2022

Située au cœur du Parc Naturel PÉRIGORD LIMOUSIN, la Maison DELOUIS reste fidèle à sa devise « la qualité par le naturel » depuis 1885. Pionnière de la moutarde Bio dès 1990, cette PME familiale valorise la qualité des produits du terroir français à travers des condiments traditionnels et parfois même oubliés.

L'ORIGINE DES MATIÈRES PREMIÈRES est un critère primordial dans le choix de nos ingrédients. Tous nos approvisionnements en graines de moutarde conventionnelles sont issus de l'agriculture française ce qui a permis de développer une gamme de moutardes, mayonnaise et sauces vinaigrettes origine France 100% garantie dès 2020 qui s'est étoffée en 2022.

LA RENAISSANCE DE LA CULTURE DE LA GRAINE DE MOUTARDE BIO EN NOUVELLE-AQUITAINE est un projet qui a pour origine un simple constat : les graines de moutarde biologiques sont cultivées en Europe, au Canada mais pas en France.

- ⇨ Gaël BRABANT, Directeur Général rencontre Henri Guimbretière à l'Interbio Limousin (actuellement Interbio Nouvelle-Aquitaine) : *En nous inspirant de ce qu'ont fait les Bourguignons, nous décidons de démarrer une filière en Limousin. Henri est fournisseur de semences aux agriculteurs bio et les accompagne pour l'itinéraire technique. Il y a 5 hectares de plantés, 1 tonne de récoltée pour la saison 2013/2014.*
- ⇨ La construction de Bio Crops Services : *Une association voit le jour en 2018 et nous continuons de soutenir ce projet. Cette société qui réunit deux entreprises du secteur imagine un outil de séchage, tri et stockage, avec des niveaux de précisions rarement atteints. En 2020 Bio Crops Services est opérationnel et traite nos premiers lots de graines. En 2022, ce sont plus de 300 hectares qui sont plantés.*

LA FILIÈRE DU RAISIN VERT DU PÉRIGORD renaît grâce à Bernard Lafon. Le produit, « Le Grand Cuisinier », très répandu au Moyen-Age, revient actuellement sur le devant de la scène. Les plus grands Chefs cuisiniers et créateurs de cocktails utilisent le jus de raisins verts, aussi appelé VERJUS, dans leurs préparations. La récolte des raisins verts se fait généralement autour du mois de juillet, quand les grappes de raisin sont en pleine maturation et que le sucre n'a pas encore atteint les grains grâce aux chaleurs de l'été.

Si le Verjus est surtout sublimé par les professionnels de la gastronomie et de la mixologie, il s'agit aujourd'hui de le faire connaître du grand public en rappelant ses qualités :

- Gustatives = comme alternative locale au jus de citron, il apporte une acidité dite « sèche » ou « dry » et des arômes de fruits frais
- Exhausteur de goût, il apporte une touche acidulée qui casse le côté trop sucré de certains desserts. Il est aussi largement utilisé dans le déglaçage et la préparation de sauces.
- Comme sirop, il est de plus en plus utilisé dans l'élaboration de cocktails avec ou sans alcool.

La consommation de Verjus permet de soutenir la viticulture française et de valoriser un savoir-faire ancestral faisant partie pleinement de la culture française.

Retrouvez les produits DELOUIS valorisant l'agriculture française (et bio) sur le site nogalia.fr et participez au développement de filières locales.

CONTACT PRESSE Alice Alexeline

market@delouis.com 05 55 77 42 17

Visuels disponibles sur demande en HD

CONTACT PRESSE Alice Alexeline

market@delouis.com 05 55 77 42 17