

L'ail noir de L'Étuverie : deux récompenses au SIAL...

Et bientôt une bière !



L'ail noir de L'Étuverie : deux récompenses au SIAL...

Nicolas Ricau et Fabien Candelon sont doublement heureux. Le jury du Salon International de l'Alimentation Innovation, réuni à Paris le 19 octobre dernier, a décerné deux trophées à leur entreprise L'Étuverie, installée au cœur de la Lomagne.

Parmi les dix-sept prix attribués, pour lesquels 524 produits venus de toute l'Europe et du monde entier avaient été présentés, c'est toute leur gamme, composée d'ail noir bio sous forme de têtes entières, gousses, pâte et miel, qui a été récompensée.

L'Étuverie s'est ainsi vu remettre le Grand Prix Bio & Bien-être, avant d'être élue Coup de Cœur du Jury. Double ration de bonheur donc pour nos jeunes entrepreneurs qui se sont installés au mois de décembre 2019.

« Nous sommes vraiment très heureux de voir notre production ainsi appréciée et récompensée, même si nous regrettons de n'avoir pas pu assister physiquement au salon en raison de la crise sanitaire », s'enthousiasme Nicolas.

L'année 2020 se conclut en beauté donc pour ce « super-aliment », que l'on découvre aujourd'hui noir, après avoir été blanc, rose ou violet. Car l'idée de départ de Fabien et Nicolas était de transformer sur place des produits bio locaux. Pas besoin d'aller chercher bien loin, l'ail, ici en son palais gersoises, était tout désigné.

Il ne leur restait plus qu'à se rendre en Asie, royaume de "l'unami", la cinquième saveur, pour rencontrer sur place des agriculteurs, producteurs d'ail noir et des fabricants d'étuve. De retour en France, leur projet a su rapidement trouver un écho favorable auprès de la Région Occitanie, du Crédit Agricole, de la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gers et la Communauté de communes de Lomagne.

Si Nicolas reconnaît que l'année 2020 n'a pas été excellente pour l'ail, ils ont malgré tout réussi à en transformer six tonnes, toutes en provenance d'exploitations gersoises répondant au cahier des charges très exigeant de L'Étuverie.



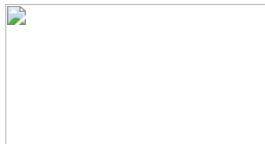
La bonne surprise vient de cette nouvelle bière à l'ail noir, qui devrait être commercialisée d'ici la mi-novembre, grâce à leur partenaire Jean Brasse, la brasserie artisanale biologique installée à Gimont.

« Je suis un fana de bière, confie Nicolas, et c'est un peu un accomplissement pour nous d'avoir créé en partenariat cette rousse ambrée, qui laisse un goût subtil tout en restant discret. Nous avons également d'autres idées de produits à venir, que nous préférons garder secrètes pour l'instant ».

En attendant de les découvrir avec impatience, on est prêt à mettre notre main au feu sur les futures et multiples récompenses pour l'Étuverie de Cadeilhan. Sans même crier « Aïe ! ».

<https://www.letuverie.com>

Retrouvez l'actualité des Hautes-Pyrénées, Gers, Landes, Béarn et Pays Basque sur PresseLib ici



Photos DR