

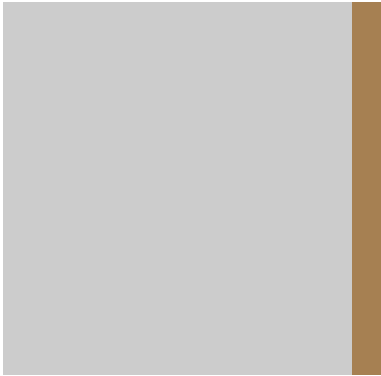


SHOOT EN ATTENTE

PIGEONNEAU

de « Racan » au sang

La Touraine, jardin de la France ; une terre royale aux châteaux majestueux et un terroir qui régale les palais. Voyage au royaume des gourmets et des traditions gastronomiques centenaires. C'est dans ce cadre remarquable que grandit avec majesté le pigeonneau de Racan, reflet du savoir-faire et de l'exigence de l'élevage à la française. Celui qui régala jadis les têtes couronnées inspirent désormais les chefs étoilés. Quoi de plus naturel pour ce mets d'exception à la chair fine et rouge sang... Et quand l'ajout d'huiles essentielles dans l'eau de boisson confère à la viande une texture unique légèrement huileuse, l'artisanat confine à l'art. Comble de la finesse, le plumage manuel, fini à la cire. De Racan à Alain Ducasse et de Monaco à Hong-Kong, le pigeonneau a regagné ses lettres de noblesses jusqu'à trôner sur les plus grandes tables mondiales. Tout simplement impérial !



 **DISPONIBILITÉ :**
Toute l'année

 **CONDITIONNEMENT :**
x4 ou x12

 **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
A pour C

 **ORIGINE :**
France

ROMAIN BELLOIR

Producteur de pigeonneaux & de truffes

« Le succès de la maison repose sur un savoir-faire artisanal et une attention particulière au travail manuel. »

À Saint-Paterne-Racan, Romain Belloir et son équipe honorent quotidiennement la tradition culinaire française. C’est à l’âge de 19 ans, en 2008, que ce visionnaire crée la maison Bellorr. A force de travail et de de rigueur, il en fait l’un des emblèmes de l’excellence gastronomique française. Sa signature ? Des produits nobles tels que caviar, truffe noire et blanche, volaille, petits légumes, asperges... Le succès de la maison repose sur un savoir-faire artisanal et une attention particulière au travail manuel, célébrant l’âme de la cuisine française. Cette quête de perfection a conduit à une réussite mondiale et a permis de gagner l’admiration de chefs renommés comme Alain Ducasse et Pierre Gagnaire. Une reconnaissance qui s’étend de l’hexagone aux 4 coins du monde, témoignant de l’excellence de la maison et de son engagement envers la haute gastronomie. Le goût inimitable de ses pigeonneaux en est la preuve. Nul doute que si les étoiles récompensaient également les meilleurs producteurs français, Romain Belloir les collectionnerait.

