**TEXTE BOUCHERIE**

**Caille Label rouge IGP Challans**

CAILLE DE CHALLANS IGP LABEL ROUGE

Peu de mets peuvent se vanter d’être « digne d'une table de roi ». Mais si l’on en croit la plume d’Alexandre Dumas, la caille est de ceux-là. Fière et sophistiquée, sa taille menue n’enlève rien à son caractère. Car ne vous fiez pas à son envergure, cette volaille est un gibier. Fine et subtile, certes, mais pleine de personnalité. Un personnage de roman aux multiples facettes. Croustillant en surface et tendre à l’intérieur. Une caille élevée par les artisans de la Maison Robin selon un scénario bien ficelé : une alimentation spécifique riche en maïs, blé et soja, de l’espace pour se mouvoir à l’intérieur, puis un accès à un parcours extérieur, un plumage à la main avec finition à la cire… La filière est totalement intégrée, le travail, entièrement manuel. Et le résultat est là : un oiseau ferme et extrêmement goûteux. Si son histoire est un best-seller, ce n’est pas de la fiction. C’est à n’en pas douter un roman. Mais pas un roman noir. Un Label Rouge. Un roman primé que l’on se plait… à dévorer !

**Gigot d'agneau Label rouge IGP avec os Quercy**

GIGOT D’AGNEAU LABEL ROUGE IGP DU QUERCY

De vastes plateaux arides. Des sols secs où pousse une maigre végétation. Une roche affleurante, des vallées profondes, creusées par l’eau, des gouffres sans fond…, tel était le Parc Régional des Causses du Quercy il y a plusieurs millions d’années. Et tel est-il encore aujourd’hui. Immuable. Majestueux autant qu’inhospitalier. Dur comme le calcaire qui le compose, il accueille pourtant le plus doux des agneaux : l’agneau fermier du Quercy Label Rouge IGP de la maison centenaire Destrel. Élevé sous la mère durant soixante-dix jours et abattu à cent, cet agneau issu essentiellement de la race Causse du Lot offre une viande claire à la tendreté inégalée. Fine et fondante. Au goût subtil et délicat. Une ode à l’art du raffinement, qui séduit les palais inexpérimentés comme les plus exigeants, tels le palais… de l’Élysée ! Le premier Label Rouge de France obtenu il y a quarante ans vaut de l’or. La médaille d’or, conquise à plusieurs reprises lors des dégustations à l’aveugle du Salon de l’agriculture. Une distinction pour ce gigot d’exception, véritable miracle de la nature, dont la tendreté est un pied de nez à l’âpreté des lieux. Car les plus grands chefs le savent bien : il est dur de faire plus doux.

**Pintade fermière Label rouge**

PINTADE FERMIÈRE LABEL ROUGE

S’élever. Prendre de la hauteur. Dominer. Comme un dernier vestige de sa nature de gibier. Comme un réflexe qui aurait traversé les âges. À peine cinq semaines et déjà l’envie irrépressible de se percher. La pintade fermière Label Rouge est ainsi faite : fière, farouche, et encore un peu sauvage. Elle a gardé de ses origines lointaines un instinct de liberté que rien n’est parvenu à dompter. Pour elle, les éleveurs SAVEL sont prêts à tout. Ils dressent des volières, dessinent des parcours herbeux, ouvrent la lumière… Ils s’adaptent à son tempérament. Jamais l’inverse. L’homme veille, protège, ajuste. Car ici, rien n’est automatisé : chaque pintade est différente, chaque geste est manuel. Pendant 94 jours, on lui laisse le temps de devenir ce qu’elle est, naturellement : une volaille rustique et noble, à la chair colorée, ferme, délicatement soyeuse. Et à la personnalité gustative unique. Des saveurs que seule la lenteur peut offrir. Et qui font qu’invariablement, entre les mains des artisans SAVEL, cette pintade est toujours à la hauteur.