



LA RATTE DU TOUQUET *Magazine*

4

**RECETTES
INÉDITES**

**DÉCOUVREZ
NOS RECETTES
VIDÉO**



RECETTES VIDÉO

2024 #11



SAVOURONS L'EXCELLENCE • HAUTS-DE-FRANCE, RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE
MOUTARDE DE L'ATELIER HONORÉ, PRODUIT DE NOS RÉGIONS

La Ratte du Touquet® est une variété de Touquet Savour





Accédez à la version numérique de ce magazine



FEUILLETEZ





La Ratte du Touquet, une variété qui ne cesse de séduire les fins gourmets

Pour cette 11^{ème} édition du magazine de la Ratte du Touquet, nous souhaitons vous faire découvrir un peu plus en détail les coulisses et les nouveautés de cette variété, tant aimée des Français.

Car derrière la Ratte du Touquet se cachent de nombreux hommes et femmes, désireux de faire vivre et perdurer ce petit tubercule. Depuis plus de 50 ans, les équipes de Touquet Savour, négociant et conditionneur de pommes de terre haut de gamme, sélectionnent pour vous les meilleures variétés. C'est donc sans surprise que la Ratte du Touquet est aujourd'hui notre emblème historique.

Au fil des pages de ce magazine, vous en saurez plus sur notre histoire et les variétés que nous chérissons jour après jour. Un travail de longue haleine, rendu possible grâce au savoir-faire de nos producteurs passionnés, qui cultivent la Ratte du Touquet dans le respect des traditions et de l'environnement, et ce, de génération en génération.

Côté cuisine, vous ferez la connaissance du club des inRatables, composé de chefs renommés, tous animés par une envie commune : sublimer la Ratte du Touquet, avec des recettes simples et généreuses.

Une chose est sûre, cette petite pomme de terre, aux notes subtiles de châtaigne, n'a pas fini de vous surprendre !

*An avis ? Une remarque ?
N'hésitez pas à nous écrire :
larattedutouquet@gmail.com*



Il y a
du nouveau !

Retrouvez désormais toutes les infos insolites de la Ratte du Touquet et ses deux acolytes, la Pompadour Label Rouge et l'Osiris de la Baie de Somme, sur un seul et même terrain : les réseaux sociaux et le site internet de Touquet Savour.

TOUQUET SAVOUR
LA PASSION DES VARIÉTÉS DEPUIS 1967

Rejoignez notre grande communauté sur Facebook et Instagram



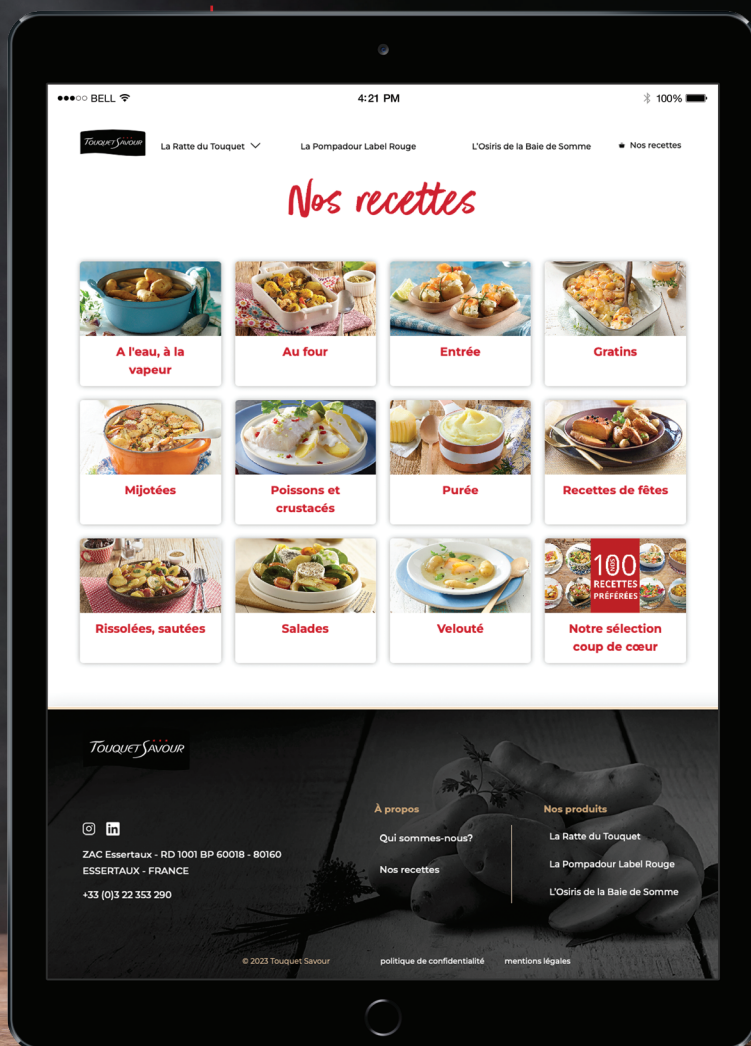
@touquetsavour



Savourons l'excellence

PLUS DE 100 RECETTES

À DÉCOUVRIR
SUR LE BLOG



Faites le plein de
recettes exclusives et
de nouveautés sur
www.touquetsavour.com





Sommaire

LA RATTE DU TOUQUET MAGAZINE

#11

- 10 Un GIEE pour la production des variétés de demain
- 14 Zoom sur Touquet Savour
- 22 Rencontre avec Audrey, responsable réception et calibrage chez Touquet Savour
- 24 La ruse de Parmentier pour populariser la pomme de terre
- 26 Une Charte Qualité par et pour les producteurs
- 30 Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023
- 32 La moutarde de l'Atelier Honoré, produit de nos régions
- 34 La pomme de terre, une alliée beauté naturelle pour la peau
- 38 Nos conseils pour cuisiner la Ratte du Touquet
- 40 Le club des inRatables, portraits des chefs et recettes exclusives



48



10



26



32



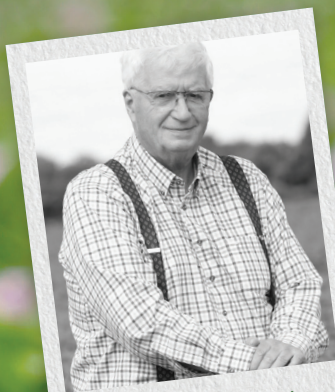
15





ZOOM SUR NOS *producteurs passionnés*

Sur le territoire des Hauts-de-France, nos producteurs cultivent la Ratte du Touquet en Côte d'Opale et en Picardie. Certains la cultivent depuis toujours, d'autres l'ont découverte récemment, mais tous partagent une exigence et un savoir-faire incomparables.



Dominique, l'expert
Véritable expert de la Ratte du Touquet et spécialiste du plant, l'aîné des producteurs la cultive depuis plus de 50 ans.



Eric, l'agriculteur durable
Petit-fils d'éleveur, il aime l'agriculture car c'est un défi permanent, qui le stimule et le pousse à s'améliorer. Eric s'est donné le défi de cultiver différentes variétés de pommes de terre, en respectant au mieux l'environnement.





Julien, le technicien

La Ratte du Touquet lui offre chaque jour de nouveaux défis à relever et il adore ça. Cet ingénieur en agronomie aime être challengé quand il s'agit d'optimiser la qualité de la variété.



Olivier, le pédagogue

Amoureux des produits du terroir, il ouvre régulièrement son exploitation au public pour partager son quotidien.



Benoit, l'écologiste

Fils d'agriculteur, il a repris la ferme familiale il y a quelques années et s'est lancé avec passion dans la culture des pommes de terre, dans le respect de l'environnement.



Marc-Antoine, le protecteur des animaux

Particulièrement attentif à la faune qui entoure son exploitation, il a créé une ferme pédagogique pour éduquer les enfants à la biodiversité. Il transmet aujourd'hui son amour des petites variétés aux futures générations.



Georges, le chercheur

Passionné de variétés anciennes et oubliées, il aime cultiver des légumes de niche qui ont du goût.



Alban, le curieux

S'il connaît parfaitement la variété, c'est grâce à son père, Audouin, qui est le spécialiste et l'un des plus anciens producteurs de la Ratte du Touquet. C'est entre les mains d'Alban que se trouve désormais l'exploitation familiale.



UN GROUPEMENT
D'INTÉRÊT ÉCONOMIQUE
ET ENVIRONNEMENTAL
*pour la production
des variétés de demain*

Fin 2021, les producteurs de la Ratte du Touquet se sont regroupés pour former un Groupement d'Intérêt Économique et Environnemental (GIEE). Soutenu par Touquet Savour, ce collectif a pour objectif de mieux comprendre la relation entre le sol, la plante et la santé du végétal. Un enjeu de taille, faisant l'objet d'échanges et d'animations techniques pour faire évoluer les pratiques agricoles et cultiver la Ratte du Touquet dans les meilleures conditions, main dans la main.



Un GIEE pour accompagner les producteurs vers les enjeux de demain

Les Groupements d'Intérêt Économique et Environnemental (GIEE) sont des collectifs d'agriculteurs, reconnus par l'État. Ils ont été créés par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, adoptée le 11 septembre 2014 à l'Assemblée nationale, avec pour but d'inciter les agriculteurs à travailler ensemble. Cette loi fixe comme orientation majeure, la transition vers l'agroécologie.

Les GIEE se construisent autour d'un projet commun sur le territoire, visant à faire évoluer les pratiques des exploitations engagées. L'objectif est alors d'améliorer ou de maintenir leurs performances économiques, environnementales et sociales, tout en bénéficiant d'une meilleure visibilité et d'un soutien public.

Collectivement, les membres d'un même GIEE partagent leurs expériences, mutualisent les coûts et font face aux risques découlant de la reconception de leurs systèmes de production. Ils expérimentent, observent les effets de leurs actions et établissent des résultats, répondant aux besoins et aux contraintes locales.

Dans les Hauts-de-France, on compte 54 GIEE labellisés entre 2015 et 2022, dont 37 encore actifs en 2023. Au total, ce sont plus de 1 200 agriculteurs engagés dans un collectif agroécologique (GIEE, groupes 30 000 et DEPHY Fermes).

La fondation d'un GIEE par Touquet Savour

Touquet Savour est la première société à porter un projet de Groupement d'Intérêt Économique et Environnemental, aux côtés de ses producteurs partenaires. Accompagnés d'un animateur de la société Peri-G et d'un conseiller Cerfrance, ils travaillent ensemble autour de trois thématiques fortes :

- Comprendre la plante : cinétique d'absorption des éléments, équilibre de la plante, limitation de ses faiblesses
- Comprendre son sol : gestion des éléments du sol, aération, porosité, fertilisation intrinsèque et activité du sol
- Comprendre la relation entre le sol et la plante : baisse des indicateurs de fréquence de traitement, gestion du carbone et des capitaux sol et eau.

Le projet « Pommes de terre à chair ferme en agroécologie » a débuté en 2022. Il prendra fin en 2025, après plusieurs années d'expérimentation sur toute la zone de production de la Ratte du Touquet.







LA RATTE
DU TOUQUET
Magazine

13





TOUQUET SAVOUR
 LA PASSION DES VARIÉTÉS DEPUIS 1967

Savourons l'excellence

*Découvrez la richesse
 de nos pommes de terre*

en plongeant dans un univers authentique et territorial,
 où la diversité des saveurs décèle l'excellence.



Chacune de nos variétés révèle
 une qualité incomparable grâce à un
 savoir-faire unique et des méthodes
 de culture respectueuses de la terre,
**HÉRITÉES DE GÉNÉRATION
 EN GÉNÉRATION.**





PLUS DE 50 ANS D'HISTOIRE, *la passion des variétés* *depuis 1967*

Touquet Savour est avant tout l'histoire d'une pomme de terre : la Ratte du Touquet. Variété ancienne, elle est longtemps délaissée par la grande culture en raison de l'exigence de ses conditions de production.

Pourtant, en 1962, André Hennuyer, un producteur du Boulonnais, la régénère. En 1969, il déménage pour s'installer à Montcavrel et il y construit un bâtiment pour stocker les plants de Ratte : Touquet Plants est créé.



L'excellence et les qualités gustatives de ses produits ont progressivement mené la société au sommet de la production de pommes de terre françaises. Entre 1990 et 2000, Touquet Savour a permis de contribuer à la segmentation du marché français de la pomme de terre fraîche, avec un positionnement haut de gamme de ses produits grâce à sa politique innovante en matière de conditionnement. Touquet Savour est notamment créateur de la barquette bois 1 kg et précurseur des sachets micro-ondables. De 300 tonnes de Ratte la première année, Touquet Savour commercialise aujourd'hui plus de 25 000 tonnes de pommes de terre (toutes variétés confondues). Ses produits sont présents en France dans un magasin sur deux, soit près de 2 500 points de vente.

C'est en 1986 que trois producteurs-agriculteurs, Dominique Dequidt, Audouin de l'Épine et Jean-Pierre Guisset, décident de se réunir autour d'un produit de qualité et de créer un GIE (Groupement d'Intérêt Economique). La Ratte du Touquet® devient alors l'emblème de la société, qui en développe la production en utilisant exclusivement des plants issus de cette souche. Quelques années plus tard, en 1991, ils fondent la SARL Touquet Savour, spécialisée dans la promotion et la commercialisation des pommes de terre à chair ferme. Cinq autres variétés à chair ferme, issues du terroir picard, viendront rapidement enrichir la gamme.





☆☆☆
La Ratte
 du Touquet®

☆☆☆
Savourons
l'exception



La pomme de terre exclusive,
 reine incontestée des tables raffinées, qui transforme chaque dégustation en une expérience culinaire.



FINE FLEUR DE LA POMME DE TERRE

TEXTURE TRÈS FERME ET COURBES AUDACIEUSES

SOUPÇON DE SAVEUR DE CHÂTAIGNE





LA RATTE DU TOUQUET, *la fine fleur de la pomme de terre*

La fragilité de la Ratte du Touquet est aussi grande que sa taille est petite. Pourtant, du haut de ses quelques centimètres de chair fine et ferme, elle a accompli, en près de cinquante ans, un parcours inattendu au sein du patrimoine gastronomique français.

La Ratte du Touquet n'a pas de noble que son nom : son grain fin et ses courbes audacieuses dévoilent, à la cuisson, une délicieuse saveur de châtaigne qui a su séduire de nombreux gourmets et grands chefs du monde entier. De Joël Robuchon à Alain Passard, en passant par Guy Savoy, la Ratte du Touquet ne compte plus ses étoiles.

Mais ses atouts de princesse cachent aussi une grande sensibilité et un caractère bien trempé. La culture de cette capricieuse réclame un soin tout particulier et une attention de tous les instants. Ses producteurs se soumettent bien volontiers à ces contraintes, pour produire une pomme de terre qui fait leur plus grande fierté.

À la fois légume de terroir et produit gastronomique, la Ratte du Touquet sait réunir toutes les générations autour d'une cuisine tantôt familiale, tantôt gastronomique, mais toujours savoureuse et conviviale.

*La Ratte du Touquet, une pomme de terre
100 % française*

Originaires d'Amérique du Sud, la pomme de terre fut introduite en Europe vers la fin du 16^{ème} siècle. Aujourd'hui, il existe des milliers de variétés de pommes de terre à travers le monde, sauvages ou cultivées. En France, on en compte plusieurs centaines, inscrites au Catalogue officiel des espèces et variétés végétales, et autorisées à la culture.

Les plus vieilles données sur la pomme de terre Ratte figurent dans des manuels d'horticulture de la fin du 19^{ème} siècle, ainsi que dans le catalogue de la maison Vilmorin de 1922. Son inscription au Catalogue officiel date de 1935, faisant d'elle l'une des variétés françaises les plus anciennes encore produites de nos jours.

CARTE D'IDENTITÉ

NOM : Ratte du Touquet.

ORIGINE : Inconnue.

CULTURE : Plantés à la mi-avril dans des sillons creusés dans la terre, les plants sont ensuite recouverts d'une terre fine pour former des buttes. La récolte a lieu de mi-août à mi-septembre.

CATÉGORIE CULINAIRE : Pomme de terre à chair ferme.

APPARENCE : Petite taille, forme allongée et légèrement courbée. Peau jaune et chair jaune pâle.

FLEUR : Violette à cœur jaune.



LA RATTE
DU TOUQUET
Magazine

17





la
Pompadour
Label Rouge

..... **Savourons**
le plaisir.....



La pomme de terre savoureuse,

- dont chaque bouchée est une invitation à la gourmandise et à la découverte d'un produit riche et naturel.



- **DE QUALITÉ SUPÉRIEURE**
- **TEXTURE UNIQUE ET FONDANTE**
- **SAVEUR DÉLICATE DE BEURRE**





TOUQUET SAVOUR, *c'est aussi...*

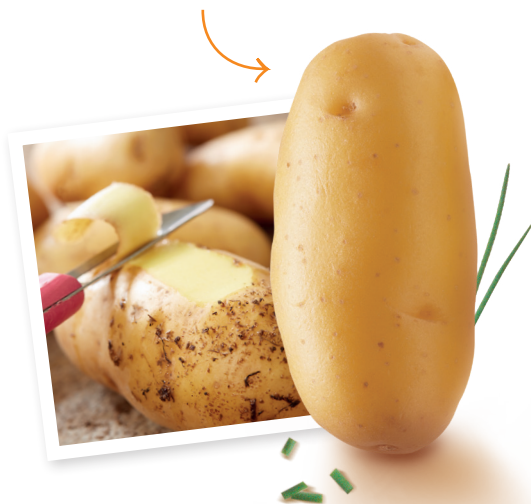
Reconnu comme le leader sur le marché français de la pomme de terre à chair ferme, Touquet Savour ne commercialise pas uniquement la Ratte du Touquet. Parmi ses autres produits d'excellence : la Pompadour Label Rouge et l'Osiris de la Baie de Somme.

La Pompadour, une pomme de terre Label Rouge

La pomme de terre Pompadour Label Rouge est une variété française, qui a vu le jour dans le Nord en 1992, après une dizaine d'années d'essais de culture. Elle tient son nom de la célèbre Marquise de Pompadour, favorite de Louis XV au 18^{ème} siècle. Un titre alors choisi pour refléter toute la noblesse de la variété.

Issu du croisement naturel de la Roseval (variété vigoureuse à peau rouge) et de la BF15 (un peu rustique), ce joyau du terroir français, cultivé par seulement quelques producteurs dans les Hauts-de-France, est plébiscité par les gourmets pour sa chair fine et son délicat goût de beurre frais. Peu sensible à la germination, la Pompadour Label Rouge se conserve longtemps et elle est idéale pour les salades, les pommes vapeur ou rissolées.

Des atouts qui font également d'elle, l'une des meilleures pommes de terre à chair ferme du marché !



Depuis 2001, la pomme de terre Pompadour est certifiée produit Label Rouge. Elle est la première variété de pomme de terre française à avoir obtenu le précieux label, et elle est l'une des rares à n'être produite que sous le Label Rouge.

Cette appellation atteste qu'elle répond à des exigences spécifiques lors de sa production et de son élaboration, consignées dans un cahier des charges complet :

- Des plants certifiés français
- Une absence totale de traitement après la récolte
- Une bonne tenue à la cuisson
- Une chair jaune prononcée
- Des tests gustatifs effectués chaque année par un laboratoire indépendant.



Retrouvez-moi sur les étals d'octobre à mai

LA RATTE
DU TOUQUET
Magazine

19





TOUQUET SAVOUR
LA PASSION DES VARIÉTÉS DEPUIS 1967

La pomme de terre Osiris de

la Baie
de Somme

Savourons l'authenticité



*La pomme de
terre de terroir,*

cultivée dans les sols
sablonneux de la Baie
de Somme par des
producteurs locaux au
savoir-faire traditionnel.

PRODUCTION RÉGIONALE

**CHAIR JAUNE LÉGÈRE
ET MOELLEUSE**

FRAÎCHEMENT RÉCOLTÉE



20

LA RATTE
DU TOUQUET
Magazine





L'OSIRIS, le trésor des sables de la Baie de Somme

Créer une variété intimement liée à l'une des Plus Belles Baies du Monde, la Baie de Somme : c'est le défi un peu fou que Touquet Savour s'est lancé en 2012, sur une idée de Monsieur Morel de la Chambre d'Agriculture de la Somme.

Cultivée dans les terres sableuses et sous le climat privilégié de la Baie de Somme par deux agriculteurs passionnés, la pomme de terre Osiris de la Baie de Somme est l'œuvre d'un véritable savoir-faire agronomique. Plusieurs bancs d'essais ont été nécessaires pour trouver celle qui réagirait le mieux au sol sableux, aux embruns maritimes, à la menace du mildiou, ainsi qu'à une récolte précoce.

L'Osiris a été choisie à l'unanimité, faisant de la variété l'une des premières de l'été en Hauts-de-France, contrairement à la majeure partie de la production régionale récoltée à partir de la mi-août. Sa fraîcheur, sa fermeté et sa qualité gustative en font un produit d'exception, qui inspire les grands chefs cuisiniers. Avec son petit goût de noisette et sa jolie robe dorée, cette variété précoce est idéale pour les plats estivaux.



Retrouvez-moi sur
les étals de
juillet à septembre



LA RATTE
DU TOUQUET
Magazine





Rencontre avec
Audrey,
responsable
réception et
calibrage chez
Touquet Savour





Destinée à travailler en laboratoire de contrôle de production, Audrey a rejoint l'équipe de Touquet Savour en 2021. Découvrez son parcours professionnel, ses missions au quotidien et... son amour pour la variété Ratte du Touquet, sa petite préférée.

Quel est votre parcours professionnel ?

Je suis titulaire d'un BTS Bioanalyses et contrôles, et d'une licence professionnelle Additifs, Auxiliaires Technologiques et Aliments Santé. Des études qui m'ont permis d'acquérir de solides compétences en matière de procédés de transformation alimentaire, du contrôle qualité à la gestion des risques d'un point de vue sanitaire. J'ai notamment effectué mes stages chez Metarom et Metex (ex-Ajinomoto), deux entreprises implantées respectivement à Boves et Amiens, dans la Somme.

J'ai par la suite travaillé en industrie sucrière, en contrôle laitier... avant d'intégrer Touquet Savour. D'abord en intérim, le 27 août 2021 : j'effectuais alors des prélèvements dans les champs de pommes de terre et m'occupais de la réception des camions extérieurs. J'ai ensuite été embauchée au poste de Responsable réception et calibrage le 1er novembre 2021.

Quelles sont vos missions chez Touquet Savour ?

Je m'occupe de la réception, du stockage et du calibrage des pommes de terre de nos producteurs, dont le planning est géré en amont par Pierre ARLIGUIE, chargé de relation producteur. Dans ce cadre, je gère une équipe de 7 à 9 caristes, une grande première pour moi, ce qui représente d'ailleurs ma plus grande fierté !

Une fois les pommes de terre déchargées des camions, elles sont rangées en palox dans des chambres froides (entre 5 et 7°C), avant de passer à l'étape du calibrage, du tri et du lavage, selon un cahier des charges bien précis. J'aime mon métier car il est loin d'être monotone. J'ai même passé mon Caces pour aider mon équipe de caristes si besoin.

Pourquoi aimez-vous tant la Ratte du Touquet ?

Parmi les grenailles, la Ratte du Touquet est vraiment ma préférée. Elle tient bien à la cuisson et son petit goût de châtaigne est agréable en bouche. J'aime particulièrement la cuisiner sautée à la poêle, avec une pointe de sel et quelques herbes aromatiques, pour accompagner un rôti

de bœuf. Un plat parfait pour un dimanche en famille !

Et puis, je connais la variété depuis bien longtemps, avant même d'intégrer Touquet Savour... Mon papa travaillait chez Verbeke et Fils, une société de transport frigorifique partenaire de l'entreprise depuis plusieurs années, qui se situe elle aussi à Essertaux.

Où trouvez-vous votre inspiration en cuisine ?

Bien souvent, je demande quelques conseils à ma maman. Elle aime cuisiner et a toujours de bonnes recettes à garder sous le coude. Je consulte également les recettes proposées sur les blogs culinaires, ou même Pinterest qui est une bonne source d'idées pour moi.

Quel est votre plat préféré à base de pommes de terre ?

Sans hésitation, les galettes de pommes de terre au corned-beef, dont mon papa a le secret !



Galettes de Ratte du Touquet





LA RUSE DE PARMENTIER *pour populariser la pomme de terre*

La pomme de terre n'a pas toujours fait l'unanimité, bien au contraire. Il aura fallu attendre le stratagème d'Antoine Parmentier pour vaincre les réticences de la population et lui permettre de connaître son heure de gloire, qu'on lui connaît aujourd'hui encore. Découvrez cette histoire aussi fascinante qu'inattendue.





De la même famille que la mandragore et la belladone, la pomme de terre, originaire de la Cordillère des Andes (au Pérou), fait peur. Introduite en Europe vers la fin du 16^{ème} siècle par les explorateurs espagnols, elle est considérée comme maléfique en raison de superstitions ancestrales. Son utilisation se limite principalement à alimenter le bétail et... les prisonniers de guerre. C'est d'ailleurs ainsi qu'Antoine Parmentier la découvre.

Ce pharmacien militaire français, prisonnier des Prussiens durant la guerre de 7 ans (1756-1763), est nourri exclusivement d'une bouillie composée d'eau et de pommes de terre. Il décide de s'intéresser au tubercule dès son retour en France, lui trouvant des qualités nutritives indéniables.

Le début d'une grande campagne publicitaire

En 1771, Parmentier participe au concours de l'Académie de Besançon, dont le thème porte sur les végétaux pouvant être substitués en cas de disette à ceux employés communément. Il le remporte grâce à son mémoire et sa recette de pain à base de pommes de terre.

Admis apothicaire en chef de l'Hôtel royal des Invalides, il continue son combat pour parfaire l'image de la « parmentière », comme il aime appeler la pomme de terre. En 1772, la Faculté de Médecine de Paris affirme qu'elle n'a rien de dangereux, la jugeant parfaitement comestible. L'interdiction de la cultiver est levée par le Parlement de Paris. Une première victoire, malgré tout insuffisante...



La plaine des Sablons, un cadeau du roi

Parmentier décide d'inviter des décideurs à sa table. Les notables et scientifiques de l'époque en parlent autour d'eux et le roi Louis XVI finit par s'en soucier : en 1786, il lui octroie un espace pour la cultiver à Neuilly-sur-Seine, dans la plaine des Sablons.

Pour susciter la convoitise du peuple et lui donner l'illusion qu'il s'agit d'un légume prestigieux, Parmentier ne manque pas d'imagination. Il fait surveiller son potager par des gardes royaux le jour... et non la nuit. Les curieux commencent à dérober les tubercules, leur assurant la meilleure publicité. Très vite, la consommation de pommes de terre se développe partout en France et Parmentier triomphe des préjugés.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Créé en 1900, le blason de la ville de Neuilly-sur-Seine est orné de trois fleurs parmentières d'or. Elles rappellent le souvenir des premières cultures de pommes de terre dans la plaine des Sablons, menées par Antoine Parmentier au cours du 18^{ème} siècle.





UNE CHARTE QUALITÉ *par et pour les producteurs*

Depuis 2010, les producteurs de la Ratte du Touquet et le conditionneur Touquet Savour respectent une Charte Qualité, élaborée et signée conjointement. Un acte renouvelé chaque année, qui atteste de leur engagement à suivre une trentaine de mesures de bonnes pratiques agricoles, dans le respect de l'environnement.

LES OBJECTIFS DE LA CHARTE QUALITÉ DE LA RATTE DU TOUQUET

Assurer une culture de qualité

- Exploitations certifiées ISO 14001 ou Global GAP
- Utilisation de plants certifiés français, cultivés dans la région du Touquet
- Culture dans un terroir de qualité, en Côte d'Opale et en Picardie
- Traçabilité de la parcelle, du champ à l'assiette
- Suivi de la qualité culinaire pour maîtriser le goût et la saveur

S'inscrire dans une démarche de progrès

Adhésion à un groupe de réflexion en vue de l'amélioration constante de la qualité du produit, du respect de l'environnement et de la préservation des ressources

Partager la passion de notre métier

- Ouvrir les exploitations et le centre de conditionnement pour échanger avec les distributeurs et les consommateurs
- Favoriser l'embauche de personnel non qualifié
- Transmettre notre savoir-faire aux jeunes générations

Préserver et nourrir le sol

- Suivi d'indicateurs sur la vie du sol (lombrics, pH, compaction, aération, enracinement)
- Analyse de la consommation de la plante pour lui apporter ce qui lui manque
- Nourrir le sol via l'utilisation d'engrais verts et de produits nobles
- Favoriser les techniques de cultures alternatives utilisant les produits naturels (biocontrôle)
- Réserver des zones de non traitement sur l'exploitation

Favoriser la biodiversité

- Plantation de jachères fleuries ou de plantes mellifères sur 2 % de la surface cultivée en Ratte du Touquet afin de favoriser la pollinisation
- Mise en place d'au moins trois mesures pour protéger la biodiversité, des insectes aux petits animaux : implantation de haies, installation de mangeoires, de nichoirs, d'égrainoirs, d'hôtels à insectes, de cabanes pour les hérissons, de points d'eau pour les insectes...

Gérer les ressources en eau

- Limitation des apports en eau dans le champ aux besoins de la plante, grâce à l'observation et aux outils d'aide à la décision
- Utilisation d'eau issue de nappes renouvelables
- Utilisation d'eau recyclée pour le lavage avant le conditionnement

Encourager l'utilisation d'emballages recyclables





La transmission des compétences et des savoirs aux futures générations est un enjeu fort de la Charte Qualité. Elle est gage d'une démarche d'amélioration continue et du maintien de la variété, dans le respect des techniques de culture, de la qualité du produit et de l'environnement. Issu d'une famille d'agriculteurs, Marc-Antoine transmet aujourd'hui son amour des petites variétés à Théophile, Charles, Victor et Baptiste.









HAUTS-DE-FRANCE

RÉGION EUROPÉENNE

DE LA **GASTRONOMIE**
2023





La gastronomie fait partie des grandes fiertés de la France et chaque région possède sa propre identité culinaire. Labellisés Région Européenne de la Gastronomie en 2023, les Hauts-de-France ont tout pour charmer les fins gourmets, avec des spécialités incontournables et des produits du terroir d'exception.

Année de gloire pour les Hauts-de-France

La région des Hauts-de-France est aujourd'hui la première région française à avoir obtenu le label Région Européenne de la Gastronomie. Une distinction décernée par l'Institut International de la Gastronomie, de l'Art et de la Culture (IGCAT), sous le parrainage d'Alexandre Gauthier, Chef de La Grenouillère à La Madelaine-sous-Montreuil. L'occasion, pendant un an, de fêter la gastronomie et de faire connaître le patrimoine culinaire des Hauts-de-France au plus grand nombre de personnes, lors d'événements variés. Fêtes, marchés, salons, tablées, visites de fermes ou autres lieux de production... Ces festivités ont permis de découvrir les richesses parfois insoupçonnées du territoire, qui rendent si fiers ses habitants.

Gage d'une démarche de progrès, fédératrice et collective, le label Région Européenne de la Gastronomie 2023 fut porté par des ambassadeurs de la gastronomie des Hauts-de-France. Producteurs, artisans, collectivités, chefs... Les professionnels du tourisme et de l'alimentation, qui œuvrent chaque jour pour fournir des produits locaux de qualité aux habitants et visiteurs, se sont mobilisés pour transmettre les valeurs du terroir régional, avec brio.

Les Hauts-de-France, première région agricole de France

La région des Hauts-de-France s'affirme comme étant la première région agricole de France. Terre d'agriculture par excellence, c'est sans surprise qu'elle regorge de produits du terroir, à l'identité régionale bien marquée.

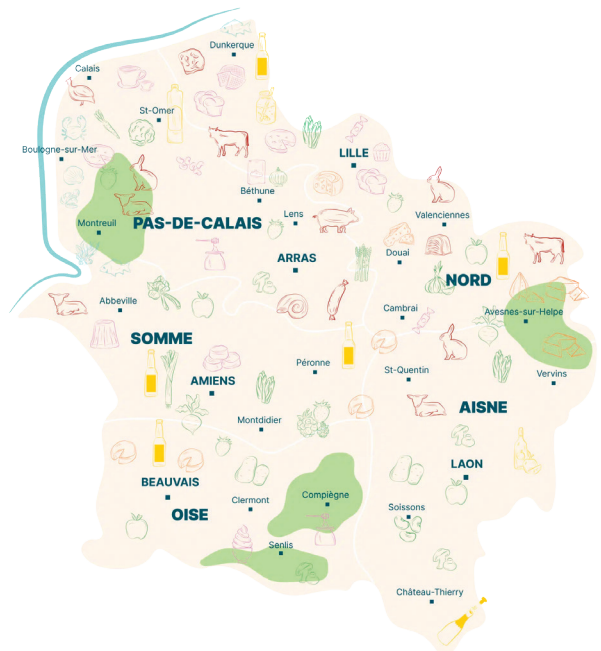
La région arrive notamment en tête des régions productrices de pommes de terre, avec plus de 4 millions de tonnes de pommes de terre

récoltées chaque année, soit deux tiers de la production française. Quant aux endives, près de 128 000 tonnes ont été récoltées en France sur la période 2022-2023, dont 95 % dans les Hauts-de-France. Des chiffres qui tendent à prouver que l'agriculture y tient une place prépondérante.

Une gastronomie régionale entre terre et mer

La région des Hauts-de-France offre une grande richesse de produits et de savoir-faire, qui la rend unique. Entre ses plaines, ses champs, ses vergers et son littoral exceptionnel, la diversité de ses sols contribue au patrimoine culturel et culinaire des Hauts-de-France, à mi-chemin entre terre et mer. La région est connue pour ses spécialités emblématiques, ses lieux de consommation atypiques (estaminets, friteries...), mais également ses confréries gastronomiques, dont l'objectif est d'assurer la promotion des produits qu'elles représentent.

Carbonnade flamande, welsh, flamiche au Maroilles, potjevleesch, moules frites, waterzoï, tarte au sucre... Ces plats typiques du Nord de la France ne manquent pas d'originalité et sont aussi généreux que les habitants des Hauts-de-France, réputés pour leur convivialité et leur bonhomie.





LA MOUTARDE, *un condiment qui pique et qui chatouille nos papilles !*

Que vous l'aimiez piquante, mi-forte, à l'ancienne ou fine, savez-vous que la moutarde est de retour dans les Hauts-de-France ?

Alors que la pénurie de moutarde a suscité des inquiétudes parmi les amateurs de gastronomie, quelques agriculteurs ont fait le pari de réintroduire cette culture dans notre région et d'autres, le pari de la transformer.

Trois graines sur la palette des couleurs et des saveurs

La moutarde peut se fabriquer à partir de trois variétés de graines complémentaires, qui se reconnaissent par leurs couleurs et qui libèrent différentes saveurs : la graine noire, la plus petite et piquante ; la graine blanche, plus grosse et riche en huile ; la graine brune, piquante avec une pointe d'amertume.

Au fil du 20^{ème} siècle, dans les Hauts-de-France et d'autres régions, la moutarde fut délaissée au profit d'autres cultures de la même famille (Crucifères) comme le colza, facilement confondu avec elle dans nos champs au printemps.

La disparition des graines locales a entraîné la fermeture des petites moutarderies, cédant la place à de grands acteurs nationaux. Très consommatrices de graines brunes, ces entreprises se sont tournées vers les pays importateurs, notamment le Canada, pour s'approvisionner.

Le retour d'une graine d'exception dans les Hauts-de-France

Cependant, depuis quelques dizaines d'années, des agriculteurs soucieux de diversifier leurs cultures et de préserver leurs sols, réintroduisent certaines variétés de moutardes, dont la graine blanche.

À l'Atelier Honoré, c'est de notre rencontre avec l'un de ces jeunes agriculteurs audacieux, installé au Nord de la Somme, que va se concrétiser le projet d'ouvrir une fabrique de moutardes artisanales au cœur de l'Oise.

La réintroduction de cette graine de moutarde



blanche bio a nécessité 4 ans de recherches pour trouver la variété adaptée au terroir picard et obtenir un produit d'exception. À ce jour, nos graines brunes proviennent d'Occitanie, en attendant qu'elles aussi puissent être adaptées à notre sol.

Pas de piquant sans « vin aigre »

Traditionnellement, les moutarderies se développent dans les régions viticoles, en raison de la présence d'un ingrédient de base, le « vin aigre », autre appellation du vinaigre. En effet, une réaction chimique a lieu lorsque la graine broyée et le vinaigre se rencontrent : la production d'une essence volatile appelée « allylsénévol », à l'origine du piquant.

Afin de proposer un produit local, notre moutarde est élaborée à partir de vinaigre de cidre bio, produit dans la Somme.

La moutarde gastronomique de l'Atelier Honoré, naturellement piquante

Sans additif ni conservateur, cette moutarde locale, fabriquée sur meule de pierre, est très piquante. Elle nécessite donc un repos de plusieurs jours avant de s'équilibrer naturellement.

Elle peut ainsi libérer tous ses arômes, et apporter une touche de caractère et d'authenticité aux plats traditionnels, tout en inspirant de nouvelles combinaisons audacieuses et créatives. De quoi raviver les papilles des gourmets et des gourmands.

Pour découvrir les produits et l'actualité de l'Atelier Honoré, rendez-vous sur :
www.atelier-honore.fr





Gratin de Ratte du Touquet à la moutarde à l'ancienne

PRÉPARATION : 15 MIN - CUISSON : 30 MIN
POUR 4 PERSONNES

■ 1 kg de pommes de terre Ratte du Touquet ■ 20 cl de crème épaisse ■ 2 c. à soupe de moutarde nature de l'Atelier Honoré ■ 100 g de Comté ■ 10 g de beurre ■ sel ■ poivre

1 Faites précuire les pommes de terre 10 minutes à la vapeur.

2 Préchauffez votre four à 180°C.

3 Beurrez un plat à gratin. Mélangez la crème épaisse et deux grosses cuillères à soupe de moutarde dans un bol. Salez et poivrez.

4 Coupez et disposez les pommes de terre précuites dans le plat et versez la sauce, composée de crème et de moutarde, sur l'ensemble.

5 Ajoutez quelques fines lamelles de Comté pour une touche gourmande.

6 Enfournez pendant 20 minutes et servez chaud, en accompagnement d'une grillade, d'un poisson ou d'une salade verte.

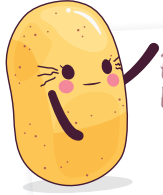




LA POMME DE TERRE, *une alliée beauté naturelle pour la peau*

Délicieuse dans l'assiette, la pomme de terre se révèle aussi pleine de principes actifs pour le corps. Côté cosmétique, elle est parfaite pour nourrir, calmer, décongestionner, assouplir... En bref, tout ce qu'il faut pour prendre soin de votre peau, avec des soins naturels qu'il serait dommage de ne pas connaître.





Protéger du vieillissement prématuré de la peau

Riche en minéraux bénéfiques pour la santé de la peau comme le soufre, le potassium et le phosphore, la pomme de terre est une alliée de choix pour réaliser un masque du visage entièrement naturel et économique. Il apportera fermeté et élasticité à votre peau.

ASTUCE : Pelez deux petites pommes de terre, coupez-les en morceaux et écrasez-les (sans ajouter d'eau). Appliquez la pâte obtenue sur votre visage pendant 20 minutes, puis rincez à l'eau froide.



Soigner les coups de soleil

La pomme de terre est un très bon remède pour soigner les coups de soleil. Sa teneur en amidon permet de calmer la sensation de brûlure, tout en estompant les rougeurs. Elle joue un rôle important dans la régénération de la peau, grâce à ses propriétés antibactériennes.

ASTUCE : Coupez de fines rondelles de pomme de terre et appliquez-les sur les zones agressées. Laissez imprégner l'amidon jusqu'à ce que les rondelles soient sèches. Un soin réparateur efficace et parfaitement économique !



Atténuer les cernes et les poches sous les yeux

La pomme de terre est idéale pour décongestionner le regard, au même titre que le concombre, bien plus connu en la matière. Elle permet d'estomper les cernes et les poches sous les yeux, grâce à ses pouvoirs anti-inflammatoires.

ASTUCE : Coupez des rondelles de pomme de terre de 1 cm environ, placez-les au réfrigérateur quelques minutes, puis posez une rondelle sur chaque œil pendant 15 à 20 minutes. Une routine beauté à adopter dès que vous en ressentez le besoin !



Réduire les boutons et l'acné

Riche en potassium et en vitamine C, la pomme de terre permet de désobstruer les pores de la peau. Une action qui tend à diminuer l'apparition des points noirs et l'acné. Mais ce n'est pas tout : elle peut agir sur d'autres imperfections de la peau, comme les cicatrices d'anciens boutons.

ASTUCE : Après avoir nettoyé votre visage, frottez délicatement votre peau avec une rondelle de pomme de terre, en effectuant des mouvements circulaires. Laissez agir toute la nuit.



Lutter contre l'hyperpigmentation

L'hyperpigmentation est un brunissement de la peau, bien souvent lié à une production excessive de mélanine. Pour l'inhiber, la vitamine C s'avère efficace et cela tombe bien : la pomme de terre en est riche !

ASTUCE : Coupez une pomme de terre en rondelles et frottez-les sur les parties de votre visage les plus touchées. Laissez reposer 15 à 20 minutes avant de rincer à l'eau froide.









CUISINER LA RATTE DU TOUQUET, *un jeu d'enfant !*

Facile à préparer, la Ratte du Touquet est un incontournable en cuisine. Sa peau fine et très goûteuse peut être consommée, c'est d'ailleurs là que se cachent toutes les vitamines et tous les minéraux. Brossez-la rapidement sous l'eau, puis cuisez-la selon les modes présentés ci-dessous, au gré de vos envies.



À l'eau

Placez les Ratte du Touquet sans les éplucher dans une casserole dans une eau froide salée. Dès l'ébullition, laissez cuire 25 minutes à feu moyen, à mi-couvert et à petits bouillons. Veillez à choisir des Ratte de taille similaire pour une cuisson homogène ou retirez les plus petites lorsqu'elles sont cuites.

Durée : 25 min.

Rissolées à la poêle

Coupez les Ratte du Touquet en quartiers ou en deux dans le sens de la longueur, et blanchissez-les 5 minutes à l'eau bouillante. Faites-les revenir ensuite 15 minutes à la poêle dans un peu de matière grasse, en remuant de temps à autre. Salez, poivrez et assaisonnez avec des épices ou des herbes.



Durée : 20 min.

Sautées à la poêle

Coupez les Ratte du Touquet en fines tranches, puis faites-les sauter 25 minutes à feu doux dans un peu de matière grasse, en remuant de temps à autre. Salez, poivrez et assaisonnez avec des épices ou des herbes.



Durée : 25 min.

À la cocotte-minute

Placez les Ratte du Touquet dans une cocotte-minute avec un fond d'eau salée et laissez cuire 10 minutes à partir de la rotation de la soupape. Si les pommes de terre sont de petite taille, réduisez le temps de cuisson à 8 minutes.



Durée : 10 min.

En purée

Épluchez et faites cuire les Ratte du Touquet dans une casserole d'eau salée, pendant 25 minutes à partir de l'ébullition. Piquez pour vérifier la cuisson. Passez-les ensuite au moulin à légumes pour obtenir une purée lisse. Tout en fouettant, incorporez progressivement des dés de beurre et du lait bien chaud. La purée doit couler du fouet. Salez et poivrez.

Durée : 25 min.





En gratin

Épluchez et tranchez en fines rondelles les Ratte du Touquet. Disposez-les en couches dans un plat à gratin beurré, en alternant avec les autres ingrédients de la recette. Enfourez le tout 50 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Durée : 50 min.

En robe des champs

Piquez les Ratte du Touquet non épluchées à l'aide d'une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent durant la cuisson. Enveloppez-les individuellement de papier aluminium et placez-les dans un plat allant au four. Enfourez pendant 50 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Durée : 50 min.



Au four

Dans un plat, placez les Ratte du Touquet coupées en quartiers ou en deux dans le sens de la longueur. Arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez, puis aromatisez avec des épices ou des herbes. Mélangez délicatement pour bien les enrober et disposez-les en une seule couche. Dans un four préchauffé à 180°C, enfourez pendant 40 minutes et retournez à mi-cuisson.

Durée : 40 min.

À la suédoise

Taillez les Ratte du Touquet en rondelles, à intervalle régulier dans le sens de la largeur, sans aller jusqu'à la base. Mettez-les dans un plat allant au four, puis arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Parsemez les Ratte du Touquet d'herbes, salez et poivrez. Enfourez dans un four préchauffé à 180°C, pendant 40 minutes.

Durée : 40 min.



En sac de cuisson adapté au micro-ondes

Glissez les Ratte du Touquet à l'intérieur d'un sac de cuisson adapté au micro-ondes. Faites cuire entre 5 et 8 minutes. Le temps de cuisson dépend de la taille, de la quantité de pommes de terre et de la puissance du micro-ondes.

Durée : 5-8 min.



Dans un récipient spécial micro-ondes

Disposez les Ratte du Touquet - entières, en quartiers ou en rondelles - dans un récipient spécial micro-ondes. Versez-y un fond d'eau, puis refermez avec le couvercle. Faites cuire entre 5 et 8 minutes. Le temps de cuisson dépend de la taille, de la quantité de pommes de terre et de la puissance du micro-ondes.

Durée : 5-8 min.





le club des **inRattables**

Le club des inRattables est un espace de rencontre entre des chefs passionnés et un produit d'exception, la Ratte du Touquet, pour créer, partager et déguster de nouvelles saveurs.

Adorée des gourmets, cette variété rare n'est pas qu'une simple pomme de terre, mais un véritable trésor culinaire. Chaque année, nos chefs talentueux relèveront le défi de la sublimer à travers des recettes exclusives, qui leur ressemblent. Découvrez leur portrait et plongez dans leur univers gourmand au fil des prochaines pages.





Découvrez nos recettes exclusives

Recette de la cheffe Maëllie Pognard

- ④③ Mille-feuille, siphon et pickles de Ratte du Touquet

Recette du chef Julien Szyndler

- ④⑤ Pavlova aux Ratte du Touquet et horchata

Recettes du chef Thibaut Spinack

- ④⑦ Feuille à feuille de Ratte du Touquet à l'ail

- ④⑧ Gnocchis de Ratte du Touquet à la crème de butternut
et vierge de noisette

- ④⑨ Ratte du Touquet farcies, truite fumée et œufs de truite, pickles
et pousses de fenouil





MAËLLIE POYNARD, *une jeune cheffe à la cuisine singulière*

D'abord destinée à une carrière vers les métiers de la salle, Maëllie Poynard a enchaîné les expériences professionnelles. Elle a rejoint les rangs de grands chefs cuisiniers, aux restaurants Clément Marot (à Lille), Alain Ducasse au Plaza Athénée (à Paris), puis Les Hauts de Lille (à Lille). Quatre belles années, durant lesquelles elle a rencontré son compagnon, Alexandre Laboureur, lui aussi passionné par la restauration.

Rapidement, le jeune couple décide d'ouvrir leur premier restaurant à Lille, À la Maison. Elle en salle, lui en cuisine. L'aventure débute sous les meilleurs auspices, jusqu'à ce que Maëllie Poynard se blesse, peu de temps après l'ouverture. Son entorse à la cheville la contraint à abandonner le service en salle. Un événement malheureux, qui n'entache en rien leur ambition de réussite puisque, d'un commun accord, les rôles s'inversent. Alexandre lui confie les fourneaux, mais ce qui devait durer le temps de sa convalescence, perdure aujourd'hui encore. La jeune cheffe n'a jamais quitté la cuisine.

Désireux d'écrire une nouvelle page, le couple s'installe à Gouy-en-Artois, près d'Arras. Le restaurant Origine voit le jour en mai 2022. À la carte : des produits frais, locaux et de saison, que la jeune cheffe aime travailler avec singularité. Des fruits en entrée, des légumes en dessert... Elle ne fixe aucune barrière à sa créativité. Beaucoup de produits de la mer (algues, poissons, crustacés) y sont également proposés.

La Ratte du Touquet, Maëllie Poynard l'aime pour sa petite taille, qui la rend si gourmande. Pour son restaurant, elle en fait des pickles, des émulsions, des desserts, ou encore des croquettes avec du crabe, une mayonnaise fumée et un ketchup de kiwi. Une fois chez elle, elle adore cuisiner la variété en poêlée, avec un peu de beurre, de l'ail fumé et du persil.



La cheffe
Maëllie Poynard
vous donne rendez-vous
dans son restaurant :
ORIGINE
16 Rue de Monchiet
Gouy-en-Artois
Tél. 03.21.22.35.40
originrestaurant.fr





Mille-feuille, siphon et pickles de Ratte du Touquet

PRÉPARATION : 45 MIN - CUISSON : 1H30
POUR 4 PERSONNES

■ 1 kg de pommes de terre Ratte du Touquet ■ 150 g de beurre salé ■ 50 cl d'eau ■ 40 g de sucre blanc ■ 25 cl de vinaigre blanc ■ 20 cl de crème liquide ■ 2 clous de girofle ■ feuilles d'algue Nori (option) ■ sel ■ poivre

Réalisation du mille-feuille de Ratte du Touquet

- 1 Lavez 600 g de pommes de terre, puis réalisez des tranches d'environ 5 mm d'épaisseur. La mandoline est plus pratique pour ce genre de découpe, mais attention à vos doigts.
- 2 Préchauffez le four à 180°C, à chaleur tournante. Faites fondre le beurre dans une casserole.
- 3 Placez les lamelles de pommes de terre dans un saladier, puis ajoutez le beurre fondu dessus, en y ajoutant du sel et du poivre. Mélangez l'ensemble, de sorte à ce que les pommes de terre soient enduites de beurre.
- 4 Empilez les pommes de terre lamelle par lamelle (ajoutez les feuilles d'algue Nori si besoin), dans un plat allant au four.
- 5 Enfournez pendant 40 à 45 minutes.

Réalisation du siphon de Ratte du Touquet

- 6 Réalisez une purée avec 300 g de pommes de terre, préalablement assaisonnées, puis ajoutez de la crème afin que celle-ci soit liquide et sans morceaux.
- 7 Insérez la préparation dans un siphon et ajoutez 2 cartouches de gaz.

Réalisation des pickles de Ratte du Touquet

- 8 Mettez 50 cl d'eau, le sucre, le vinaigre et les clous de girofle, dans une casserole. Placez-la sur le feu et portez jusqu'à ébullition.
- 9 Coupez 100 g de pommes de terre en bâtonnets très fins et réservez-les dans un bocal.
- 10 Une fois votre préparation portée à ébullition, versez-la sur vos bâtonnets de pommes de terre.
- 11 Laissez refroidir avec le couvercle du bocal ouvert. Une fois le contenu refroidi, fermez le bocal.
- 12 Stockez au frais.

Dressage

- 13 Disposez le mille-feuille de pommes de terre dans votre assiette.
- 14 Recouvrez une partie de celui-ci avec le siphon de pommes de terre.
- 15 Déposez quelques pickles de pommes de terre.
- 16 Dégustez.





JULIEN SZYNDLER, *un chef créatif qui vous fait voyager*

Originaire du Valenciennois, Julien Szyndler s'imaginait plus jeune faire carrière dans la musique. À 16 ans, soucieux de trouver un métier d'avenir, davantage enclin aux opportunités professionnelles, il se tourna vers la cuisine. Un choix lui permettant de révéler son âme d'artiste, qu'il ne regrette en rien aujourd'hui.

Sa passion pour la cuisine, il la tient de sa grand-mère, dont il garde des souvenirs d'enfance bien ancrés, placés sous le signe de l'esprit de famille. Bac pro en poche, il débute sa carrière à Montreuil-sur-Mer, charmé par la quiétude de vie et les paysages sublimes de la Côte d'Opale. De 2009 à 2014, il intègre la cuisine du Château de Montreuil, aux côtés du chef Christian Germain. Par la suite, en 2015, il rejoint les rangs du restaurant l'Anecdote, tenu par le chef Alexandre Gauthier de La Grenouillère, qui ouvre alors ses portes à Montreuil-sur-Mer.

Un parcours professionnel riche en découvertes et en rencontres, au cours duquel il fait la connaissance de sa future épouse, Laura Flores Szyndler, originaire du Mexique.

En 2020, tandis qu'il seconde le chef Samuel Pesquet à l'Anecdote et que Laura Szyndler travaille comme cheffe de rang à La Grenouillère, ils décident de mêler ensemble leurs influences nordistes et mexicaines.

C'est ainsi qu'en août 2020, leur restaurant Le Mezquité voit le jour, après deux années de mûre réflexion.

Sa cuisine, Julien Szyndler la définit comme personnelle, alliant le dressage « à la française » et les saveurs mexicaines. Une mixité des cultures culinaires qui lui tient à cœur et dont il puise l'inspiration du Mexique, où il se rend chaque année avec son épouse.

En quête perpétuelle de renouveau, le chef prévoit une empreinte plus gastronomique d'ici début 2024. À découvrir au Mezquité très prochainement donc.



Lauréat en 2004 du Trophée européen des Espoirs de la gastronomie du Nord-Pas-de-Calais, le chef Julien Szyndler connaît bien la pomme de terre : cette année-là, le thème du concours portait sur elle.

S'il sait la préparer sous toutes ses formes, ce qu'il préfère par-dessus tout, c'est prendre le contre-pied des recettes classiques à base de pomme de terre.

La Ratte du Touquet, dont il apprécie le goût subtile de châtaigne, se transforme entre ses mains en un délicieux dessert, aussi original qu'inattendu. Une expérience déjà réalisée avec le topinambour et la tomate, qu'il renouvelle cette fois-ci avec un produit local et de terroir. Parmi ses desserts signatures, un incontournable figure désormais à la carte de son restaurant, Le Mezquité : la Pavlova à la Ratte du Touquet et au horchata, une boisson traditionnelle mexicaine à base de riz que le chef, dans son dessert, substitue par la Ratte du Touquet. Voyage culinaire garanti !

Le chef
Julien Szyndler vous donne
rendez-vous dans son
restaurant :

LE MEZQUITÉ

70 Rue de Paris
Le Touquet-Paris-Plage
Tél. 03.21.05.89.27

lemezquite.fr





Retrouvez la glace
de Ratte du Touquet Aux Mignardises,
glacier-crêpier artisanal :
20 Rue Saint-Jean
Le Touquet-Paris-Plage

Pavlova aux Ratte du Touquet et horchata

PRÉPARATION : 1H10 - CUISSON : 1H30
POUR 4 PERSONNES

- 500 g de pommes de terre Ratte du Touquet ■ 1 bâton de cannelle ■ 200 g d'amandes blanches entières ■ 4 cl d'amaretto ■ 100 g de blancs d'œufs ■ 100 g de sucre semoule ■ 100 g de sucre glace ■ 250 g de crème fraîche fermière ■ 2 l d'huile d'arachide ■ 100 g de topinambour ou jicama (pois patate) ■ 20 g de verveine du Pérou ou épazote du Mexique ■ glace de Ratte du Touquet « Aux Mignardises » ■ lait d'amande (option) ■ huile d'olive (option)

1 Épluchez les pommes de terre. Gardez les épluchures, puis mettez-les à sécher dans un déshydrateur pendant 12 h ou, à défaut, à 100°C au four pendant 2h.

2 Mixez les épluchures en poudre.

Réalisation de la pavlova

3 Montez les blancs d'œufs en neige, serrez-les au sucre semoule, puis incorporez le sucre glace.

4 Couchez à l'aide d'une poche à pâtisserie.

5 Saupoudrez de poudre de pommes de terre séchées.

6 Faites cuire au four à 120°C pendant 1h30.

7 Réalisez la « chantilly de crème fraîche ». Sans altérer le goût de cette crème, mélangez-la simplement et mettez-la dans un siphon.

Réalisation de la horchata

8 Faites cuire à l'eau 300 g de pommes de terre avec un bâton de cannelle. Une fois cuites, mixez l'ensemble avec l'eau de cuisson et ajoutez-y les amandes entières.

9 Mixez fortement. Vérifiez l'onctuosité de la préparation et détendez si besoin le mélange avec du lait d'amande.

10 Ajoutez l'amaretto, légèrement sucré. Passez au chinois.

Réalisation des chips sucrées de Ratte du Touquet

11 Taillez de fines lamelles de pommes de terre, à l'aide d'une mandoline.

12 Faites-les frire à 150°C dans l'huile d'arachide, puis saupoudrez-les de sucre semoule.

Réalisation de la brunoise de topinambour ou jicama

13 Épluchez le topinambour ou le jicama. Taillez-le en brunoise. Ces produits peuvent être dégustés crus. À défaut, faites légèrement suer le topinambour à l'huile d'olive.

Dressage

14 Saupoudrez le fond de votre assiette de poudre de pommes de terre.

15 Versez 2 bonnes cuillères à soupe de sauce horchata.

16 Coupez en deux la pavlova et déposez la base sur la sauce.

17 Réalisez une boule de glace aux Ratte du Touquet, puis donnez du volume avec la chantilly de crème fraîche.

18 Déposez quelques cubes de brunoise.

19 Plantez quelques chips dans la crème et quelques feuilles de verveine.

20 Terminez par le chapeau de la pavlova.





THIBAUT SPIWACK, *un chef engagé pour une gastronomie durable*

Ancien candidat de l'émission Top Chef sur M6, Thibaut Spiwack a perfectionné son style aux côtés de chefs de renom, à travers le monde. À l'âge de 20 ans, il débute sa carrière professionnelle au George V, à Paris, avant de rejoindre l'équipe du One O One, à Londres. Il revient à Paris au Senderens, sous la direction du chef Jérôme Bancetel, puis devient sous-chef de cuisine au Jules Verne d'Alain Ducasse.

À 30 ans, Thibaut Spiwack occupe son premier poste de chef au restaurant de l'Hôtel Particulier Montmartre, Le Mandragore. Grâce à cette expérience, il teste ses créations et challenge son art culinaire, auprès d'une clientèle avisée.

Trois ans plus tard, il ouvre son propre restaurant, ANONA. Fort de son prestigieux parcours, il ne souhaite pas commettre les mêmes erreurs que d'autres grandes maisons. Il veille aux conditions de travail de ses équipes et tient à garder ses valeurs écologiques au cœur de sa cuisine. Pour cela, il lutte contre le gaspillage, réduit les déchets et la consommation en eau, et utilise de l'énergie verte pour alimenter ses fourneaux.

Chef engagé, Thibaut Spiwack propose des produits de saison, issus de circuits courts, en faisant appel aux producteurs locaux.

Rien n'est laissé au hasard, chaque ingrédient de ses plats est méticuleusement choisi. Son travail éco-responsable est récompensé en 2019, par une étoile verte au Guide Michelin.

Il fait alors partie des 50 premiers restaurateurs à obtenir ce précieux sésame. En 2023, son restaurant ANONA remporte sa première étoile rouge au Guide Michelin.



Le chef Thibaut Spiwack
vous donne rendez-vous
dans son restaurant :
ANONA
80 Boulevard des Batignolles
Paris
Tél. 01.84.79.01.15
anona.fr





Feuille à feuille de Ratte du Touquet à l'ail

PRÉPARATION : 40 MIN - CUISSON : 55 MIN
POUR 4 PERSONNES

■ 1 kg de pommes de terre Ratte du Touquet ■
150 g de beurre ■ 8 g de sel ■ 3 g de poivre blanc
■ 1 tête d'ail ■ 20 g d'huile d'olive ■ 0,5 g de fleur
de sel ■ 1/4 de botte d'estragon

- 1 Épluchez les pommes de terre, puis taillez-les à la mandoline.
- 2 Ajoutez le beurre fondu, le sel et le poivre. Mélangez bien.
- 3 Étalez une à une les tranches de pommes de terre sur une plaque de cuisson, puis mettez-la sous presse avec une autre plaque de la même taille.
- 4 Enfourez à 180°C pendant 30 minutes.
- 5 Laissez refroidir et taillez.
- 6 Faites frire les épluchures de pommes de terre, puis salez-les.
- 7 Taillez une tête d'ail en deux, assaisonnez-la d'huile d'olive et de fleur de sel, puis faites-la cuire à 180°C pendant 20 minutes.
- 8 Extrayez la chair de l'ail et ajoutez de l'estragon haché.
- 9 Dressez et dégustez.





Gnocchis de Ratte du Touquet à la crème de butternut et vierge de noisette

PRÉPARATION : 50 MIN - CUISSON : 50 MIN
POUR 4 PERSONNES

■ 1 kg de pommes de terre Ratte du Touquet
■ 300 à 350 g de farine (selon l'humidité de la
pomme de terre) ■ 4 jaunes d'œufs ■ 10 g de sel
fin ■ 1 petit butternut ■ 1 oignon ■ 2 gousses
d'ail ■ 3 g de sel fin ■ 1/4 de botte de persil ■ 1
échalote ■ 20 g de noisettes torréfiées ■ 30 g de
jus de citron ■ 60 g d'huile d'olive ■ 6 g de sel ■
2 g de poivre blanc ■ stracciatella

- 1 Faites cuire les pommes de terre en purée.
- 2 Ajoutez un jaune d'œuf et la farine.
- 3 Façonnez les gnocchis, puis faites-les cuire dans l'eau bouillante salée. Faites-les refroidir dans l'eau glacée.
- 4 Colorez les gnocchis au beurre avant l'envoi.
- 5 Taillez l'oignon, une gousse d'ail et le butternut, puis faites-les cuire ensemble avec un peu d'eau.
- 6 Mixez en purée.
- 7 Hachez une gousse d'ail, l'échalote, le persil et les noisettes torréfiées, puis mélangez le tout avec du jus de citron et de l'huile d'olive. Assaisonnez.
- 8 À l'envoi, déposez une belle cuillère de stracciatella sur les gnocchis, ainsi que la vierge d'herbe et de noisette.





Ratte du Touquet farcies, truite fumée et œufs de truite, pickles et pousses de fenouil

PRÉPARATION : 50 MIN - CUISSON : 33 MIN
POUR 4 PERSONNES

■ 8 pommes de terre Ratte du Touquet ■ 310 g de gros sel ■ 10 g d'huile d'olive ■ 1 filet de truite ■ 100 g de sucre ■ 20 g de poivre en grains écrasés ■ 1 fenouil ■ 100 g de vinaigre ■ 1 gousse d'ail ■ 1 branche de thym ■ 1/2 citron en jus ■ 1 g de sel fin ■ œufs de truite

1 Plongez le filet de truite dans un mélange gravlax à base de 300 g de gros sel, 100 g de sucre et 20 g de poivre, pendant 8 heures.

2 Rincez bien la truite et taillez-la en dés.

3 Faites cuire les pommes de terre avec de l'huile d'olive, au four sur du gros sel, à 180°C pendant 30 minutes.

4 Taillez-les en deux et grattez l'intérieur pour réaliser un écrasé.

5 Séparez le fenouil en 3 parties : les pousses, les tiges et le cœur.

6 Émincez les tiges et plongez-les dans une casserole de vinaigre bouillant pendant 3 minutes.

7 Taillez les cœurs de fenouil et assaisonnez-les d'huile d'olive, de citron et de sel.

8 Dressez tous les éléments sur les pommes de terre.





NOS RECETTES VIDÉO *en 1 clic*

#1 Galettes de Ratte du Touquet

#2 Gratin de Ratte du Touquet à l'œuf

#3 Gratin de Ratte du Touquet au jambon et aux champignons

#4 Gratin de Ratte du Touquet au poulet

#5 Soupe de Ratte du Touquet au chou et au brocoli

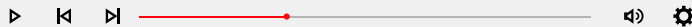
#6 Salade de Ratte du Touquet au thon

#7 Gratin de Ratte du Touquet aux deux saumons

#8 Salade de Ratte du Touquet au Comté et aux noix

#9 Risotto de Ratte du Touquet

#10 Tourte de Ratte du Touquet au jambon et au chèvre



RECETTES VIDÉO

*ou rendez-vous
sur la chaîne YouTube
de la Ratte du Touquet*

www.touquetsavour.com





FEUILLETEZ les précédentes éditions du magazine



2013



2014



2015



2016



2017



2018



2019



2020



2021



2022



Magazines à retrouver sur :

www.touquetsavour.com

LA RATTE
DU TOUQUET
Magazine

51





La Ratte du Touquet®



www.touquetsavour.com

#RatteDuTouquet

Une variété sélectionnée par

TOUQUET SAVOUR
LA PASSION DES VARIÉTÉS DEPUIS 1967

