

LA RATTE DU TOUQUET® *Magazine*

2025 #12

10

**RECETTES
INÉDITES**



**+ DE RECETTES
JUSTE ICI**



UNE NOUVELLE MARQUE 100% LOCALE - BILAN CARBONE - LA TRUITE ARC-EN-CIEL, UN POISSON
ÉLEVÉ PRÈS DE CHEZ NOUS

Crédits photo : Agence Sublimeurs

La Ratte du Touquet® est une variété de Touquet Savour



La Ratte du Touquet® , une passion de terroir pour une inspiration sans fin

C'est avec un immense plaisir que nous vous retrouvons pour cette 12^{ème} édition de notre magazine, dédié à un véritable joyau de notre terroir : la Ratte du Touquet®. Derrière son nom au charme discret se cache une variété d'exception emblématique des Hauts-de-France, reconnue pour sa finesse, sa chair ferme et son goût inimitable de châtaigne. Un produit simple, mais d'une élégance qui ne cesse d'inspirer les plus grands chefs, et ce, depuis plusieurs décennies maintenant.

Cultivée et conditionnée avec passion dans notre belle région, la Ratte du Touquet® est bien plus qu'un ingrédient : c'est une signature. À elle seule, elle incarne l'exigence de qualité, le respect du terroir et la richesse d'un savoir-faire local, transmis de génération en génération par nos fabuleux producteurs.

Du champ à l'assiette, la Ratte du Touquet® mérite toute notre attention. C'est pourquoi, vous retrouverez au fil des pages nos meilleures astuces pour la conserver chez vous et l'aider à garder toute sa fraîcheur, sans oublier nos précieux conseils pour la préparer dans les règles de l'art. Vous ferez également connaissance avec les chefs du club des inRatables, qui ont imaginé pour vous des recettes exclusives, à la hauteur du plaisir gustatif qu'elle procure.

Ce magazine est une invitation à (re)découvrir la variété sous un nouveau jour. Que vous soyez amateur ou fin cuisinier, laissez-vous inspirer par ce petit tubercule riche en histoire et faites de la Ratte du Touquet® la star de vos assiettes !

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

REJOIGNEZ NOTRE COMMUNAUTÉ *gourmande !*

La Ratte du Touquet® est connectée ! Recettes, astuces et conseils en cuisine, jeux concours... Aux côtés de ses deux acolytes, la Pompadour Label Rouge et l'Osiris de la Baie de Somme, suivez toute son actualité jour après jour et ne loupez aucune information croustillante.



@touquetsavour



Savourons l'excellence

PLUS DE 300 RECETTES SONT À DÉCOUVRIR SUR LE SITE INTERNET



FOUR



SALADES



FÊTES

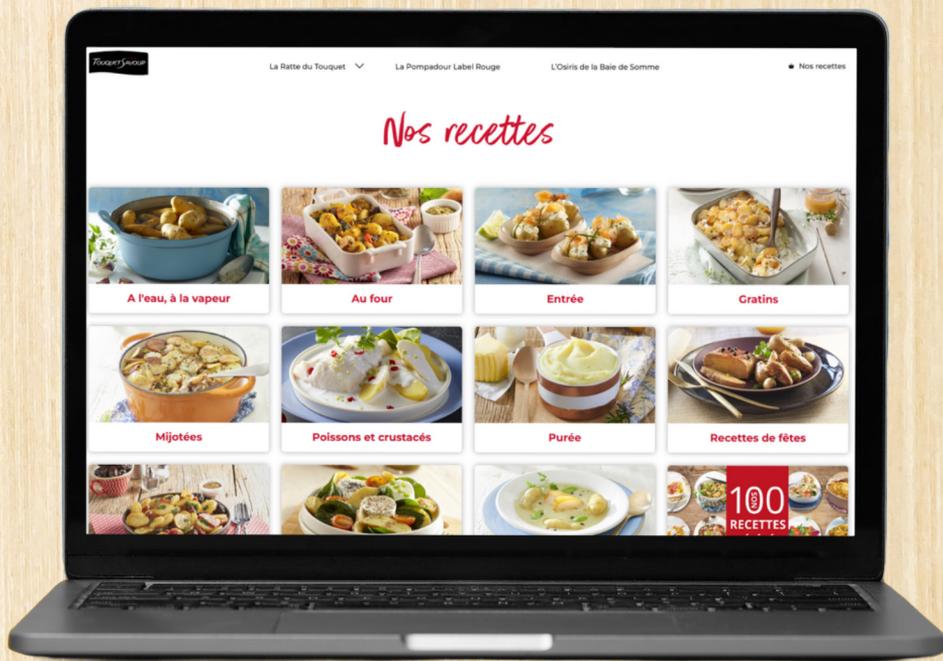


PURÉE



DESSERTS

Scannez le QR code et trouvez de nombreuses inspirations de recettes, accessibles pour tous les niveaux et selon vos envies !





Sommaire

LA RATTE DU TOUQUET® MAGAZINE

10 Une charte qualité 2.0 élaborée par et avec les producteurs

14 Zoom sur Touquet Savour et ses variétés emblématiques

20 Rencontre avec Sofiane, directeur commercial

22 La conservation des pommes de terre

24 Notre bilan carbone

28 La truite arc-en-ciel, un poisson d'élevage à la chair fine et goûteuse

40 Le club des inRatables, portrait des chefs et recettes exclusives

50 Quiz



DÉCOUVREZ NOS producteurs de talent

C'est sur le territoire des Hauts-de-France, des forêts picardes aux littoraux de la Côte d'Opale, que nos huit producteurs mettent à profit leur savoir-faire et leur exigence pour vous offrir le meilleur de la Ratte du Touquet®. Aujourd'hui garants des valeurs et de la qualité de cette variété emblématique, ils la connaissent sur le bout des doigts, pour certains même depuis plusieurs décennies. Leurs points communs ? La volonté de pratiquer une agriculture respectueuse de l'environnement, le désir de préserver les produits de leur terroir et le goût de les déguster !



Marc-Antoine

Attentif à la faune qui entoure son exploitation, il met tout en œuvre pour lui permettre de cohabiter en toute tranquillité (nids, perchoirs, plantation de haies...). Également soucieux des enfants et de leur sensibilisation à la biodiversité, il a créé une ferme pédagogique pour transmettre son amour des petites variétés aux futures générations.

Fier de pratiquer une culture de terroir, Olivier prend régulièrement la parole pour partager son quotidien d'agriculteur auprès des riverains, au cours de visites organisées sur son exploitation.



Olivier



Éric

Petit-fils d'éleveur, Éric aime les défis liés à l'agriculture, qui le poussent à s'améliorer au quotidien. Parmi eux : la culture de différentes variétés de pommes de terre, dans le respect de l'environnement.

Alban a toujours grandi aux côtés de la Ratte du Touquet®, et pour cause : il est le fils d'Audouin, l'un des plus anciens producteurs de cette petite pomme de terre biscornue. Fort du savoir-faire transmis par son père, Alban a repris la ferme familiale, avec la même curiosité et le même goût pour les variétés d'exception.



Alban

Chercheur dans l'âme, Georges est un véritable passionné des variétés anciennes et oubliées. Il aime cultiver des légumes de niche, qui ont du goût.



Georges



Julien

Voir son produit pousser et arriver à maturité, c'est ce que Julien aime par-dessus tout dans son métier. Issu d'une famille d'agriculteurs, cet ingénieur en agronomie adore relever de nouveaux défis quand il s'agit d'optimiser la qualité d'une variété aussi exigeante que la Ratte du Touquet®.



Baptiste

Issu d'une famille d'agriculteurs, Baptiste exerce son métier avec passion, malgré les défis imposés par le climat. Il aime la diversité de son quotidien et suivre l'évolution des cultures au fil des saisons. Il porte une attention particulière à la Ratte du Touquet®, qu'il cultive avec soin en essayant de s'améliorer sans cesse.



Benoît & Hortense

Pour Benoît, transmettre son savoir-faire est essentiel pour faire perdurer la ferme familiale et assurer sa succession avec sa fille, Hortense. Depuis l'enfance, elle l'accompagne dans les champs, développant un attachement fort à la Ratte du Touquet®, cette variété qu'elle aime cuisiner juste après sa récolte, lorsque son petit goût de châtaigne est le plus prononcé.

Officiellement salariée depuis un an, Hortense apprend chaque jour aux côtés de Benoît. Ensemble, ils souhaitent préserver cette culture délicate, qui représente pour eux un héritage familial, une passion partagée et une source de stabilité précieuse.



Une charte qualité 2.0

ÉLABORÉE PAR ET AVEC LES PRODUCTEURS

Chaque année, le conditionneur Touquet Savour et les producteurs de la Ratte du Touquet® élaborent et signent ensemble une Charte Qualité. Depuis 2010, cette dernière atteste leurs engagements et leurs actions en faveur de la protection des sols, de la santé des plantes, mais aussi de la biodiversité. Cela passe par le suivi d'une trentaine de mesures de bonnes pratiques agricoles avec, pour objectif, la neutralité carbone.

LES OBJECTIFS DE LA CHARTE QUALITÉ 2.0 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

Quelques chiffres-clés

- 100% des producteurs ont au moins deux cahiers des charges
- 100% d'entre eux ont réalisé des investissements techniques
- 100% d'entre eux sont certifiés Global GAP (référentiel de bonnes pratiques agricoles)

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 (GIEE)

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 le biocontrôle (techniques de culture alternatives utilisant les produits naturels) et accompagner les nouveaux producteurs dans son utilisation
- Réserver des Zones de Non Traitement (ZNT) sur l'exploitation



Favoriser la biodiversité

- Plantation de jachères fleuries ou de plantes mellifères sur 2% de la surface cultivée en Ratte du Touquet® pour favoriser la pollinisation
- Mise en place de mesures pour protéger la biodiversité, des insectes aux petits animaux : plantation 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...

Quelques chiffres-clés

- 80% des producteurs ont mis en place au moins deux mesures en faveur de la biodiversité
- 21 215 mètres de haies et 14 ruches sont comptabilisées sur l'ensemble des parcelles
- 100% des parcelles sont couvertes durant l'hiver
- 100% des surfaces agricoles permettent de protéger la biodiversité

Gérer les ressources en eau

- Limitation des apports en eau dans les champs aux besoins de la plante, grâce à l'observation et aux outils d'aide à la décision
- Utilisation d'eau issue de nappes renouvelables
- Réflexion sur la gestion de l'eau en goutte-à-goutte

- Utilisation d'eau recyclée pour le lavage avant le conditionnement

Quelques chiffres-clés

- 100% des producteurs sont attentifs à la gestion de l'eau et ses restrictions
- 81% des producteurs utilisent une rampe d'irrigation
- 2/8 producteurs travaillent en goutte-à-goutte

Encourager l'utilisation d'emballages recyclés





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 GÉNÉRATIONS
EN GÉNÉRATIONS.**



LA RATTE DU TOUQUET®

la fine fleur de la pomme de terre



Petite par sa taille, la Ratte du Touquet® n'a pourtant rien à envier aux autres variétés de pommes de terre. Du haut de ses quelques centimètres, sa chair fine et ferme a su séduire bon nombre de grands chefs et épicuriens à travers le Monde, faisant d'elle un produit incontournable du patrimoine gastronomique français. De Guy Savoy à Alain Passard, en passant par Joël Robuchon et sa légendaire purée, la Ratte du Touquet® collectionne les étoiles.

Sa renommée dépasse son simple nom : grâce à sa texture fine et ferme, sa petite taille et ses formes délicates, elle révèle, une fois cuite, une saveur subtile de châtaigne. Mais derrière ces qualités, se cachent une nature fragile et un caractère affirmé.

Cultiver cette variété exige une attention constante et un soin minutieux. Les producteurs, volontiers dévoués à cette tâche, mettent tout en œuvre pour offrir une pomme de terre d'excellence.

À la fois emblème du terroir et produit gastronomique d'exception, la Ratte du Touquet® parvient à rassembler toutes les générations autour d'une cuisine qui oscille entre simplicité familiale et raffinement gastronomique, mais toujours dans une ambiance savoureuse et conviviale.



Retrouvez-moi sur les étals de septembre à mai !



UNE POMME DE TERRE *100% française*

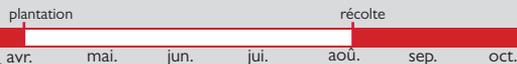
C'est sur le bord des grandes étendues sableuses de la Côte d'Opale que la Ratte du Touquet® a commencé sa seconde vie dans les années 1960. Ce terroir, riche d'une biodiversité foisonnante et de producteurs talentueux, a vu sa petite protégée grandir et s'épanouir au fil des années, à force de savoir-faire et de ténacité. La Ratte du Touquet® a su composer avec un patrimoine complexe et une histoire mouvementée, pour devenir une petite star de la grande gastronomie.



Carte d'identité



Nom : Ratte du Touquet®
Récolte : Mi-août à mi-septembre
Catégorie culinaire : Pomme de terre à chair ferme
Apparence : Petite taille, allongée et légèrement courbée. Peau jaune et chair jaune pâle
Fleur : Violette à cœur jaune



LA POMPADOUR LABEL ROUGE

la pomme de terre de qualité supérieure

la
Pompadour
Label Rouge

Variété française, la pomme de terre Pompadour Label Rouge est née en 1992, à la station de recherche variétale de Bretteville-du-Grand-Caux, à quelques encablures de la Picardie. Elle est le résultat d'un croisement naturel de la Roseval (variété rigoureuse à peau rouge) et de la BF-15 (variété un peu rustique). Son nom, elle le tient de son homonyme, la Marquise de Pompadour, favorite du Roi Louis XV au 18^{ème} siècle et symbole de plaisir (gustatif). Un titre alors choisi pour refléter toute la noblesse de la variété.

Cultivée par une poignée de producteurs dans les Hauts-de-France, la Pompadour Label Rouge a tout pour séduire. Pomme de terre à chair ferme, elle n'est jamais farineuse et ne se délite pas à la cuisson. Très fondante, elle laisse sur le palais une délicate saveur de beurre frais, pour le plus grand plaisir des fins gourmets.

Peu sensible à la germination, la pomme de terre Pompadour Label Rouge se conserve longtemps et est idéale pour les salades, les pommes vapeur ou rissolées.



*Retrouvez-moi sur les étals
d'octobre à mai !*



UNE POMME DE TERRE *sous Label Rouge*

Certifiée Label Rouge depuis 2001, elle est la première variété de pommes de terre française à obtenir ce précieux signe de qualité. Cette appellation atteste qu'elle répond à des exigences spécifiques lors de sa production et de son conditionnement, 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 pour certifier sa qualité supérieure.

Carte d'identité



Nom : Pompadour Label Rouge

Récolte : Septembre

Catégorie culinaire : Pomme de terre à chair ferme

Apparence : Taille moyenne, forme oblongue
Peau cuivrée et chair jaune vif

Fleur : Blanche à cœur jaune

plantation

récolte

avr.

mai.

jun.

jui.

aoû.

sep.

oct.

L'OSIRIS

le trésor des sables de la Baie de Somme

Née d'une aventure passionnée, c'est dans les terres sableuses et sous le climat privilégié de la Baie de Somme que l'Osiris est récoltée. Plusieurs bancs d'essais, sur plus de vingt variétés, ont été nécessaires pour trouver celle qui résisterait le mieux aux sols sableux, aux embruns maritimes, au mildiou et à une récolte précoce. Un défi technique de taille, qui a porté ses fruits après trois années d'expérimentation. L'Osiris a été choisie à l'unanimité, faisant d'elle l'une des premières variétés disponibles dans la région Hauts-de-France.

UNE POMME DE TERRE DE TERROIR

idéale pour les plats estivaux

Même si les terres sableuses du littoral picard se prêtent bien à sa culture précoce, elle reste un challenge pour ses producteurs. Cultivée en un temps raccourci grâce à la technique de pré-germination, sa récolte nécessite de la délicatesse pour préserver sa peau fine. Un véritable savoir-faire agronomique pour une variété pleine de fraîcheur, dont les qualités gustatives sont une grande source d'inspiration. Son subtil goût de noisette et sa robe dorée en font un choix remarquable pour tous les amateurs de gastronomie.



Retrouvez-moi sur les étals de juillet à septembre !

Carte d'identité



Nom : Osiris de la Baie de Somme

Récolte : Mi-juin

Catégorie culinaire : Pomme de terre nouvelle, à chair ferme

Apparence : Taille moyenne, forme oblongue. Peau très fine et chair jaune pâle

Fleur : Blanche à cœur jaune

plantation

récolte

avr.

mai.

jun.

juil.

aoù.

sep.

oct.

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE MARQUE 100% LOCALE

Du champ d'à côté® !

C'est une nouveauté ! Touquet Savour crée « Du champ d'à côté !® », une nouvelle marque pensée pour répondre aux attentes des consommateurs.

1

Une marque **locale**, parfaitement ancrée dans le territoire des Hauts-de-France

2

Une **zone de chalandise limitée** à 100, voire 150 kilomètres autour des centres de conditionnement

3

Une meilleure **maîtrise de notre impact carbone**

4

Une **rémunération juste**, pour tous les acteurs de la filière

5

Des producteurs aux **pratiques agricoles responsables**, respectueuses de la nature



Durabilité

Proximité

Transparence



*Rencontre avec
Sofiane,*

**Directeur commercial
chez Touquet Savour**

L'équipe commerciale (de gauche à
droite) :
Alexandra, Sofiane, Géraldine, Laura



Depuis plus de 30 ans, la Ratte du Touquet® séduit les palais les plus exigeants. Derrière ce succès, il y a un savoir-faire, des producteurs engagés... et une équipe commerciale qui œuvre chaque jour à valoriser cette variété unique. Sofiane, Directeur Commercial chez Touquet Savour, nous parle de son métier, de ses défis et de sa vision de l'avenir pour cette variété d'exception.

Quel est votre parcours professionnel ?

Je suis arrivé chez Touquet Savour en 2020. Avant cela, j'ai occupé divers postes dans le retail, en grande distribution : chef de rayon, responsable des ventes, chef de produit, ou encore, acheteur. Ces expériences m'ont permis d'acquérir une bonne compréhension des attentes des consommateurs et des logiques de marché.

Quelles sont vos missions principales chez Touquet Savour ?

Mes missions sont assez variées. Principalement, j'accompagne au quotidien l'équipe commerciale de l'entreprise, je reste à l'écoute des évolutions du marché et je développe la valeur ajoutée autour de la pomme de terre, notamment auprès de nos clients clés. Mon objectif est aussi de valoriser pleinement toute la production, du champ à l'assiette.

Qu'est-ce qui vous motive le plus dans votre métier ?

La diversité des activités, sans hésiter ! Aucune journée ne se ressemble. Chaque campagne agricole est différente et chaque année apporte son lot de nouveautés. Ce que j'aime particulièrement, c'est ne jamais entrer dans une routine. Il faut sans cesse s'adapter, proposer de nouvelles idées et relever des défis.

Trois mots pour décrire votre métier ?

Passion, agilité, curiosité. La passion du produit, des femmes et des hommes qui travaillent chaque jour pour valoriser les produits de notre terroir. L'agilité car tout évolue très vite : les tendances, les contraintes du marché et les attentes des clients. Puis la curiosité, essentielle pour rester connecté au monde qui bouge.

Un défi marquant depuis votre arrivée chez Touquet Savour ?

La mise en place de la loi AGEC (loi anti-gaspillage pour une économie circulaire) a été un vrai tournant. Historiquement, Touquet Savour était reconnu pour ses barquettes bois/plastique. Après une première tentative peu concluante avec un emballage carton, il a fallu repenser notre approche. Grâce à un engagement collectif fort, nous avons su retrouver nos couleurs. Un vrai moment de cohésion et de fierté !

Selon vous, qu'est-ce qui fait le succès de la Ratte du Touquet® ?

C'est une variété qui séduit par sa qualité gustative et son authenticité. Elle est produite par huit agriculteurs passionnés, dans une logique de terroir et de respect de la terre. Sans eux, nous n'aurions pas d'histoire à raconter. La Ratte du Touquet®, c'est bien plus qu'une pomme de terre, c'est une success story depuis plus de 30 ans.

Comment envisagez-vous l'avenir de cette variété ?

Je pense que la Ratte du Touquet® restera un produit de niche. Son avenir passe par l'innovation, en se tournant vers de nouveaux marchés, comme celui de la traiteurisation (plats préparés).

Et côté cuisine, avez-vous une recette préférée de Ratte du Touquet® ?

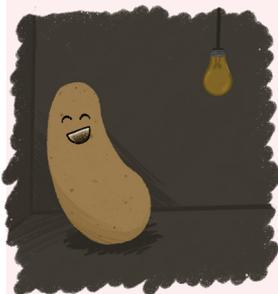
Oui, même deux ! Coupée en deux, avec la peau, un peu de sel, des herbes et un filet d'huile d'olive, puis cuite au four : une recette simple et délicieuse. J'aime également la Ratte du Touquet® cuite à l'eau, pour en faire des salades, avec divers accompagnements. La variété gardant sa tenue et ne noircissant pas, elle est idéale !



Nos astuces

POUR BIEN CONSERVER VOS POMMES DE TERRE

Les pommes de terre sont des tubercules se conservant relativement bien, sous réserve bien entendu de les stocker dans des conditions adaptées. Pour éviter l'apparition de germes ou de pourrissement, et prolonger ainsi leur fraîcheur, découvrez nos meilleures astuces de conservation des pommes de terre.



STOCKEZ-LES À L'ABRI DE LA LUMIÈRE

Exposées à la lumière, les pommes de terre verdissent sous l'effet de la solanine, une substance toxique les rendant vertes, amères et particulièrement indigestes. L'idéal est de les placer dans un endroit frais, dont la température est comprise entre 6°C et 10°C, à l'abri de la lumière. Une cave, un garage ou un garde-manger par exemple.



CONSERVEZ-LES SÉPARÉMENT D'AUTRES FRUITS ET LÉGUMES

Certains fruits et légumes, tels que les oignons, produisent de l'éthylène, un gaz qui accélère la germination des pommes de terre. Pensez donc à les conserver séparément pour limiter les risques de dégradation prématurée.

FAITES ATTENTION AUX CHOCS

Les pommes de terre sont fragiles. Au moindre petit choc, elles s'abîment et noircissent. Veillez à les manipuler avec délicatesse et à vérifier régulièrement leur état, jusqu'à leur consommation. Si vous trouvez des pommes de terre abîmées, retirez-les pour empêcher toute propagation.



AÉREZ LE LIEU DE STOCKAGE

Les pommes de terre ont besoin de respirer. Oubliez donc les sacs plastiques hermétiques, qui favorisent l'apparition d'humidité et de moisissures. Pour une bonne circulation de l'air, optez plutôt pour un sac en toile ou une caisse en bois.



LA POMME DE TERRE, un tubercule bon pour la santé

Au royaume de la nutrition, la pomme de terre est un sacré phénomène. Bien que classée parmi les féculents en raison de sa teneur élevée en glucides (environ 17%), elle se situe à mi-chemin entre les légumes et les féculents.

En finir avec les idées reçues

À la fois composée majoritairement d'eau comme les légumes, elle est aussi riche en amidon, à l'instar des féculents. C'est ce qui fait d'elle un légume un peu magique : si son pouvoir rassasiant est important, elle reste moins calorique que les pâtes ou le riz. Avec seulement 80.5 kcal pour 100 grammes de produit cru, la pomme de terre ne fait pas grossir, mais attention au mode de cuisson choisi. Cuite à l'eau ou à la vapeur, elle entre parfaitement dans le cadre d'un menu équilibré, contrairement à une cuisson à l'huile ou au beurre, plus riche en calories.



78%	d'eau
16%	d'amidon
2%	de protéines
2%	de vitamines et minéraux
2%	de fibres
0.3%	de matières grasses

Source : Ciqual Anses 2020

La pomme de terre est une bonne source de fibres alimentaires, bénéfiques pour la digestion et la régulation du transit intestinal. Grâce à l'amidon qu'elle contient, elle aide à faire le plein d'énergie pour la journée et éviter les coups de fatigue.

Côté vitamines et minéraux, la pomme de terre n'est pas en reste. Elle renferme notamment des vitamines B6 et C, indispensables au bon fonctionnement du système immunitaire. Sans oublier que la pomme de terre est remplie d'eau, elle est donc parfaite pour s'hydrater et garder la ligne.

Le saviez-vous ?

C'est dans la peau que se trouve la majorité des **vitamines** et des **minéraux**. Consommer les pommes de terre avec la peau lorsque la recette s'y prête, c'est profiter pleinement de leurs atouts nutritionnels ! Il suffit de bien les laver et le tour est joué !

Zoom sur notre bilan carbone

Dans le contexte climatique actuel, qui se veut de plus en plus préoccupant, Touquet Savour a souhaité connaître son empreinte carbone. L'objectif : identifier les sources d'émissions directes et indirectes de gaz à effet de serre (GES) les plus importantes de l'entreprise, pour mettre en place une réduction de celles-ci. Il y a quelques années, Touquet Savour a donc fait réaliser son bilan carbone, un outil de diagnostic non obligatoire pour notre taille, mais pourtant indispensable pour initier une démarche de réduction, voire de neutralité carbone.

Une neutralité carbone à atteindre d'ici 2050

Les gaz à effet de serre, dont le CO² (dioxyde de carbone), sont en grande partie responsables du réchauffement climatique. En effet, ils absorbent le rayonnement infrarouge et retiennent la chaleur sur Terre. D'après les experts de l'ONU, la température mondiale pourra être stabilisée uniquement lorsque la neutralité carbone sera atteinte.

Définie par le parlement Européen comme étant « l'équilibre entre les émissions de carbone et l'absorption du carbone de l'atmosphère par les puits de carbone », elle devra l'être, au plus tard, au début des années 2070, et ce, pour limiter le réchauffement climatique à 2°C. Les GES produits devront alors être captés par le biais d'actions comme l'utilisation d'engrais verts et d'énergies renouvelables, ou encore, une meilleure gestion des sols.

La place des entreprises face aux émissions de gaz à effet de serre

Chaque jour, les entreprises produisent et rejettent une certaine quantité de gaz à effet de serre. C'est donc sans surprise qu'elles font partie des premières organisations à pouvoir agir sur la réduction de l'empreinte carbone, grâce à une prise de conscience forte et des actions mesurables. Dans la poursuite de sa démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises), Touquet Savour a souhaité faire le point sur son bilan carbone. Ses principales émissions de GES produites ont été segmentées en 3 scopes.



Scope 1

Il mesure toutes les émissions directes liées aux activités de la société. Cela passe par l'utilisation d'**électricité**, le **chauffage des locaux**, sans oublier l'**énergie consommée** pour faire fonctionner certains appareils, comme les frigos ou les lignes de production.

Scope 2

Il regroupe toutes les émissions indirectes liées à la production d'énergie. Pour Touquet Savour, elles s'appliquent à l'utilisation de **semences**, de **carburant**, d'**engrais de synthèse** et de **produits phytosanitaires**, dans le cadre de la production de pommes de terre.

Scope 3

Il concerne toutes les autres émissions indirectes de l'entreprise, notamment celles produites par les **achats de marchandises et de services**, les **déchets générés** ou les **déplacements professionnels**.

Les résultats du bilan carbone de Touquet Savour

L'empreinte carbone de notre activité (du producteur au consommateur) représente 0.36 tonnes par tonne de produits vendus.

Les trois postes clés d'émissions de GES chez Touquet Savour sont les suivants :

13%

L'usage du produit fini chez le consommateur

lié au mode de cuisson employé.

51%

les achats de biens et de services,
dont 81% destinées à l'achat de
pommes de terre et d'emballages.

19%

le fret,

dont 30% lors de l'acheminement
des pommes de terre jusqu'à l'entre-
prise et 70% de l'entreprise jusqu'au
client (Touquet Savour distribue
dans toutes les régions de France).

Bon à savoir

La cuisson au gaz
émet **3 fois plus** de GES
que la cuisson sur plaques
électriques. C'est aussi **18
fois plus** que la cuisson
au micro-ondes !

Le saviez-vous ?

En moyenne dans le Monde,
un habitant émet près de 6.9
tonnes d'équivalent CO² chaque
année. Ce chiffre atteint même,
10 tonnes par habitant
en France !



Et maintenant ?

Suite au bilan carbone, un plan d'actions a été mis en place pour viser la neutralité carbone de Touquet Savour, aux côtés des producteurs et des structures partenaires.

Le service amont de l'entreprise travaille main dans la main avec les producteurs pour les aider à tendre vers des modes de production plus responsables, liés à la gestion des sols, des engrais verts et de l'eau. En parallèle, il s'appuie sur les conseils d'INOVAPOM* pour sélectionner des variétés peu consommatrices en eau et en engrais, et cultiver des pommes de terre plus durables.

D'autres actions ont débuté au sein de la société. Des panneaux photovoltaïques ont été installés, permettant une autoconsommation d'électricité à hauteur de 24%. Aussi, des frigos performants et neutres en carbone sont employés aujourd'hui : leur refroidissement se fait grâce à un gaz en circuit fermé qui, au fur et à mesure qu'il refroidit l'espace, emmagasine de l'énergie. C'est cette énergie qui, produisant de la chaleur, sert à réchauffer les pommes de terre dans une zone dédiée avant qu'elles soient calibrées, triées, puis lavées.

Pour finir, les salariés de la société ont été sensibilisés aux sujets carbone, dans le but d'évoluer tous ensemble vers un avenir plus vert et une culture plus durable.



*INOVAPOM est un groupement d'intérêt économique (GIE) composé de six acteurs français de la filière pommes de terre (dont Touquet Savour), visant à mutualiser leurs expertises pour développer des innovations agronomiques.





La truite arc-en-ciel, un poisson d'élevage à la chair fine et goûteuse

La truite arc-en-ciel, de son nom *Oncorhynchus mykiss*, est une espèce de la famille des Salmonidés. Sa particularité physique tient en la présence d'une bande longitudinale irisée et rosée sur tout le long du corps, lui valant parfois le surnom de « saumon arc-en-ciel ». Originaire du continent nord-américain, on retrouve cette truite en élevage, ses conditions de reproduction naturelle n'étant par réunies en Europe. En France, certaines piscicultures mettent tout leur savoir-faire dans la production de truites arc-en-ciel, avec des outils et techniques toujours plus modernisées. C'est le cas de la pisciculture d'Anzin-Saint-Aubin, l'une des premières piscicultures à voir le jour en France, qui élève cette espèce depuis 1923. Elle compte aujourd'hui 4 fermes piscicoles à son actif.

Installée dans le Pas-de-Calais, en plein cœur de la région Hauts-de-France, la pisciculture d'Anzin-Saint-Aubin est une entreprise familiale, transmise de père en fils. Depuis plus d'un siècle, elle y cultive l'art d'élever des poissons dans le respect de l'environnement et du bien-être animal. En plus des fermes piscicoles, la pisciculture compte un magasin de vente au détail, ouvert au public, aux traiteurs et aux restaurateurs. Élevés, transformés et vendus directement sur place, les poissons (truites arc-en-ciel, saumons de fontaine et ombles chevaliers) de la pisciculture d'Anzin-Saint-Aubin sont des produits 100% locaux et frais, à découvrir sans plus attendre.

La truite arc-en-ciel, une espèce idéale pour une alimentation équilibrée

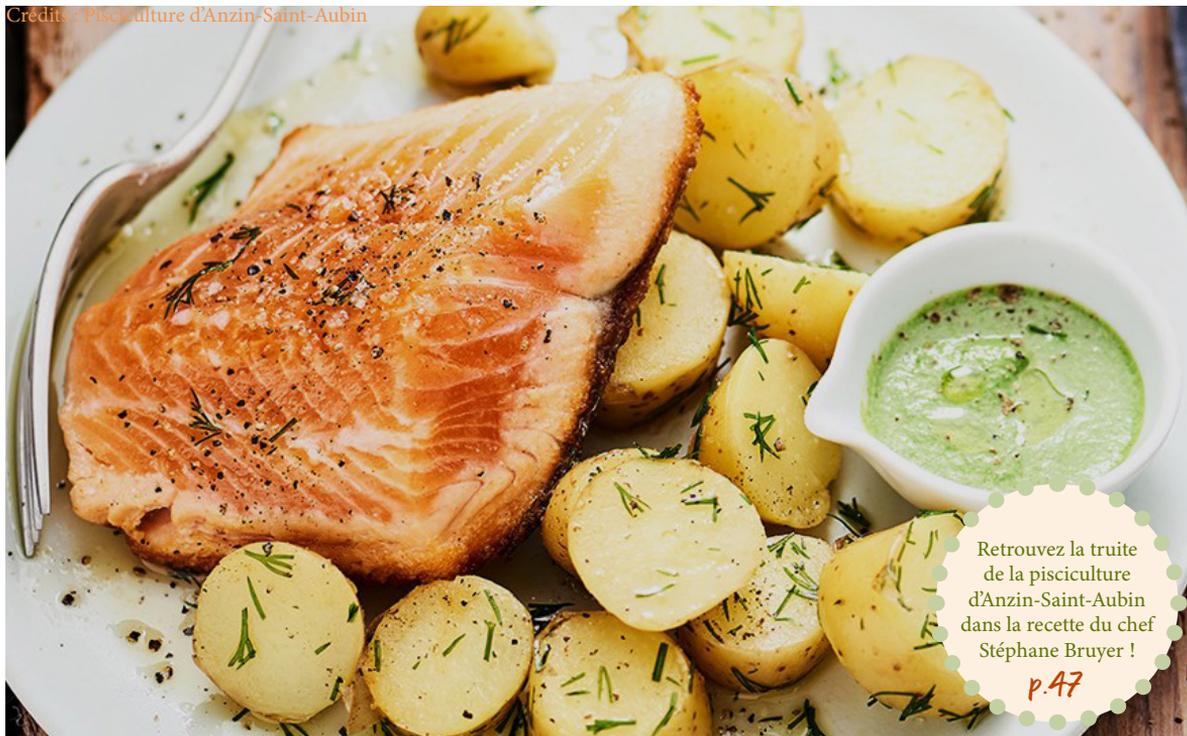
D'un point de vue nutritionnel, la truite arc-en-ciel est un poisson très intéressant pour la santé. Riche en protéines, en vitamine B, ainsi qu'en oméga-3, elle a tout ce qu'il faut pour le bon fonctionnement de l'organisme, tant au niveau musculaire qu'au niveau du système nerveux. Plus douce et délicate en bouche que le saumon, la truite arc-en-ciel se déguste sous toutes les formes. Tartare, carpaccio, en steak, en pavé, en filet fumé à chaud ou à froid, en rôti et même, en saucisses... La pisciculture d'Anzin-Saint-Aubin vous propose de découvrir ce produit issu de leurs fermes piscicoles, aux côtés de l'omble chevalier et du saumon de fontaine, deux autres espèces élevées par leurs soins.

Un savoir-faire rigoureux, du bassin à l'assiette

L'élevage en pisciculture offre une maîtrise parfaite de la production de truites arc-en-ciel, du stade d'œuf au stade adulte. Plusieurs paramètres entrent en jeu pour obtenir les meilleurs résultats de développement. C'est notamment le cas de la température de l'eau, variant de 6°C en hiver à 15°C en été. L'eau doit donc être fraîche, mais aussi correctement oxygénée. Les œufs de truite élevés à la pisciculture d'Anzin-Saint-Aubin sont issus d'Aquitaine. Après réception et éclosion, les alevins se développent en eau de source ou dans un laboratoire d'alevinage, à l'abri des prédateurs comme les hérons, les canards, ou encore, les mouettes. Les poissons sont ensuite transférés en piscicultures de grossissement : il faut compter 12 mois pour obtenir un poisson de 300 g et jusqu'à 3 ans pour une truite de 3 kg. À terme, ils rejoignent les ateliers de transformation.

Pour découvrir les produits et l'actualité de la pisciculture d'Anzin-Saint-Aubin, rendez-vous sur : www.piscicultureanzin.fr





Retrouvez la truite de la pisciculture d'Anzin-Saint-Aubin dans la recette du chef Stéphane Bruyer !

p.47

Pavé de truite à l'unilatérale, Ratte du Touquet® et sauce à l'oseille

POUR 4 PERSONNES

1 kg de Ratte du Touquet® - 4 pavés de truite - 1 échalote - 30 cl de crème fraîche - 10 cl de vin blanc - aneth - un peu de beurre - oseille - huile d'olive - sel - poivre

- 1. Préparer les pommes de terre :** Ciseler finement l'aneth, laver soigneusement les Ratte du Touquet®, puis les plonger dans une casserole d'eau froide à hauteur. Porter à ébullition et laisser cuire environ 25 minutes, jusqu'à ce que le couteau s'enfonce sans résistance. Égoutter et enrober les pommes de terre de beurre, assaisonner de sel et de poivre, puis parsemer d'aneth ciselé.
- 2. Préparer la truite :** Préchauffer le four à 200°C, assaisonner les pavés de truite de sel et de poivre. Dans une poêle chaude, verser un filet d'huile d'olive et faire saisir les pavés côté peau, à feu doux, pendant environ 5 minutes. Lorsque la chair est cuite aux deux-tiers et encore légèrement rosée sur le dessus, retirer du feu et réserver.
- 3. Préparer la sauce :** Ciseler finement une échalote, trier l'oseille, laver soigneusement les feuilles, puis retirer les tiges et nervures centrales pour ne garder que la partie tendre. Porter à ébullition une casserole d'eau salée, puis blanchir l'oseille. Refroidir et égoutter. Dans une poêle chaude, faire fondre une noix de beurre et faire revenir l'échalote, ajouter le vin blanc et laisser réduire. Incorporer la crème et l'oseille, puis laisser épaissir à feu doux. Assaisonner de sel et de poivre et enfin, mixer finement pour obtenir une texture lisse et onctueuse.
- 4.** Servir les pavés de truite nappés de sauce à l'oseille, accompagnés des Ratte du Touquet® fondantes.

Régal assuré pour les
gourmets pressés !





Samoussas de pommes de terre au micro-ondes

1 sachet de pommes de terre micro-ondable - 1/2 botte
de persil - 1/2 botte de ciboulette - 10 feuilles de brick -
un peu de beurre

1. Cuire les pommes de terre au micro-ondes pendant 8 minutes.
2. Enlever la peau et écraser la chair, ajouter du sel et du poivre.
3. Ciseler les herbes et les ajouter au mélange.
4. Sur une feuille de brick, déposer une cuillère du mélange de pommes de terre et fermer les samoussas en les pliant en triangle.
5. Les dorer avec un peu de beurre fondu et les mettre au four 10 minutes à 220°C.
6. Déguster avec une sauce au yaourt.

Crédits : Agence Sublimeurs



Croquettes de pommes de terre

1 sachet de pommes de terre micro-ondable - 3 œufs - 100 g de farine - 100 g de chapelure - sel - poivre - muscade

1. Cuire les pommes de terre au micro-ondes pendant 8 minutes.
2. Enlever la peau et les écraser à l'aide d'une fourchette. Ajouter le sel, le poivre, la noix de muscade, un œuf, ainsi que 20 g de farine.
3. Dans trois assiettes, déposer la farine restante, deux œufs mélangés et la chapelure.
4. Réaliser des petites boules et les paner en les passant dans la farine, l'œuf, puis la chapelure.
5. Faire chauffer une casserole avec de l'huile de friture et cuire les croquettes 3 minutes de chaque côté.
6. Déguster directement avec différentes sauces.

Crédits : Agence Sublimeurs



CUISINER LA RATTE DU TOUQUET®, nos meilleurs conseils de cuisson

Qu'elle soit au format classique ou Fine de Ratte (grenaille), la Ratte du Touquet® reste facile à préparer. Lavez-la rapidement sous l'eau, puis cuisez-la selon les indications ci-dessous. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau : la lame doit rentrer sans résistance. La Ratte du Touquet® se consomme avec sa peau fine et très goûteuse, pour profiter au mieux de ses nutriments. Si vous souhaitez l'éplucher, faites-le lorsqu'elle est encore chaude. Refroidie, la peau colle à la chair et devient plus difficile à ôter.

À l'eau

Plongez les Ratte du Touquet® dans l'eau froide salée et laissez-les cuire 25 minutes à feu moyen.

Veillez à choisir des pommes de terre de même calibre pour une cuisson homogène ou retirez les plus petites dès qu'elles sont cuites.



25 min.

À la poêle

Coupez les Ratte du Touquet® en quartiers ou en rondelles, et faites-les dorer 5 minutes à feu vif, dans un petit mélange de beurre et d'huile. Salez et poivrez, puis laissez cuire 20 minutes en remuant régulièrement, à feu moyen et à couvert.



25 min.

À la vapeur

- À la cocotte-minute :

Placez les Ratte du Touquet® dans la cocotte-minute avec un fond d'eau salée et laissez-les cuire 10 minutes à partir de la rotation de la soupape (8 minutes pour les Fines de Ratte).

10 min.

- Au cuit-vapeur :

Faites bouillir un peu d'eau dans le réservoir et dès l'ébullition, placez les Ratte du Touquet® dans le panier de cuisson pour 15 minutes à feu moyen (10 minutes pour les Fines de Ratte).



15 min.

Au four

Versez les Ratte du Touquet® coupées en deux dans un saladier, arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez, puis ajoutez des épices ou des herbes de votre choix. Mélangez délicatement les pommes de terre pour bien les enrober et disposez-les dans un plat, sur une seule couche. Enfournez pour 40 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Retournez à mi-cuisson.

40 min.



3 calibres

POUR SATISFAIRE TOUTES LES ENVIES



la Fine de Ratte : < 30 mm

Aussi appelée grenaille, idéale à l'apéritif ou à rissoler : on n'en fait qu'une bouchée !

la Classique : 20-120 g

Cuite à l'eau ou à la vapeur, avec une noisette de beurre et du sel de Guérande : un vrai régal !

la Gourmande : > 120 g

Une forme généreuse parfaite pour réussir de délicieuses purées maison !

LES RECETTES DE VALÉRIE

@marcia_tack

VALÉRIE VIRORELLO-JAMILI

La blogueuse culinaire, aussi connue sous le pseudonyme @marcia_tack, a réalisé cette année encore, deux nouvelles recettes autour de la Ratte du Touquet®.



Crique de Ratte du Touquet® au saumon fumé

1 kg de Ratte du Touquet® - 2 œufs -
4 tranches de saumon fumé - 200 g de fromage ail et fines
herbes - 5 cl de crème liquide - 5 brins de cive - 100 g de
jeunes pousses de coriandre - huile d'olive - sel

1. Éplucher, laver et râper les Ratte du Touquet®, puis les déposer dans un saladier.
2. Ajouter 2 œufs, du sel et une cuillère à soupe d'huile d'olive, puis mélanger.
3. Faire chauffer 5 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle.
4. Ajouter les pommes de terre râpées et tasser le mélange avec le dos d'une cuillère.
5. Laisser cuire à feu moyen 10 minutes à couvert et retourner la crique en la faisant sauter comme une crêpe. Laisser dorer l'autre côté 5 à 10 minutes.
6. Sortir la crique et la laisser refroidir.
7. Déposer le fromage ail et fines herbes dans un bol, et le délier avec la crème liquide. Ajouter la cive émincée.
8. Napper la crique avec la crème au fromage, ajouter les tranches de saumon fumé et les jeunes pousses de coriandre.
9. Servir tranché.



Crédits photo : Valérie Viorello-Jamili

Retrouvez ces recettes en vidéo sur nos réseaux sociaux @touquetsavour et ceux de Valérie @marcia_tack !

Feuilleté de Ratte du Touquet® au saumon

400 g de Ratte du Touquet® - 1 pâte feuilletée (rectangulaire) - 2 pavés de saumon - 500 g d'épinards frais - 1 oignon - 6 champignons de Paris - 300 g de fromage ail et fines herbes - 1 jaune d'œuf - huile d'olive - graines de sésame - sel - poivre

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Éplucher l'oignon, couper les champignons et les hacher séparément.
3. Dans une poêle, faire revenir avec de l'huile les oignons et les champignons.
4. Ajouter les épinards, saler, poivrer et laisser réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau résiduelle dans la poêle.
5. Pendant ce temps, éplucher les Ratte du Touquet®, les rincer et les couper finement à l'aide d'une mandoline.
6. Étaler la pâte feuilletée sur du papier cuisson et napper le centre (en laissant les bords libres) de fromage.
7. Déposer une première couche de pommes de terre, sans que les tranches ne se chevauchent.
8. Ajouter le mélange champignons et épinards.
9. Recouvrir d'une seconde couche de pommes de terre.
10. Ajouter les pavés de saumon.
11. Découper des lanières de chaque côté dans la pâte feuilletée et procéder au tressage. Dorer au jaune d'œuf, puis parsemer de graines de sésame.
12. Enfournier pour 30 à 40 minutes, en surveillant la cuisson.



Crédits photo : Valérie Viorello-Jamili



Risotto de Ratte du Touquet[®], noix de Saint-Jacques poêlées et champignons

500 g de Ratte du Touquet[®] - 2 échalotes - 10 cl de vin blanc - 30 cl de bouillon de légumes - 2 c. à soupe de mascarpone - 50 g de parmesan râpé - 10 cl de lait de soja - 2 citrons jaunes - 12 noix de Saint-Jacques - 200 g de mélange de champignons forestiers

1. Éplucher les pommes de terre. Découper des tranches assez fines et les découper en brunoise.
2. Émincer les échalotes. Chauffer du beurre et un filet d'huile, puis ajouter les échalotes. Une fois bien dorées, ajouter les pommes de terres et le vin blanc.
3. Lorsque le vin est évaporé, ajouter une louche de bouillon, comme pour cuire un risotto. En ajouter une nouvelle lorsque la précédente est presque évaporée.
4. Au bout de 20 minutes, les pommes de terre devraient être cuites. Terminer la cuisson en ajoutant le mascarpone et le parmesan.
5. Ajouter les pleurotes dans une plaque allant au four, arroser d'un peu d'huile neutre, de sel et de poivre, cuire le tout 25 minutes à 200°C.
6. Dans une casserole, verser le lait de soja et le jus des citrons. Porter à ébullition. Mixer avec un mixeur plongeant pour obtenir une jolie écume.
7. Dans une poêle, faire fondre une belle noix de beurre. Ajouter les Saint-Jacques et les cuire 1 minute de chaque côté.
8. Dans la même poêle, ajouter le mélange de champignons forestiers et les faire cuire à feu vif.
9. Dans une assiette creuse, déposer le risotto de pommes de terre. Ajouter les champignons, les Saint-Jacques et l'écume citron, soja. Déguster directement.

Crédits : Agence Sublimeurs



*La Ratte du Touquet® , une pomme de terre d'exception
qui se prête à toutes les envies.*

le club des inRattables

Véritable espace de rencontre, le club des inRattables réunit des chefs passionnés et un produit d'exception, la Ratte du Touquet®, dans un but commun : créer, partager et déguster de nouvelles saveurs.

Adorée des gourmets, cette variété rare est bien plus qu'une simple pomme de terre. Elle est un trésor culinaire qui, chaque année, est sublimée par nos chefs talentueux à travers des recettes exclusives, à leur image.

Bienvenue dans l'univers gourmand du club des inRattables.



Maëllie Poynard



Julien Szyndler



Stéphane Bruyer



Lucas Grabowski

Nos recettes exclusives :

À retrouver en vidéo sur nos réseaux sociaux et notre site internet !



Recette de la cheffe Maëllie Poynard

Bouchées de Ratte du Touquet®, Saint-Jacques et shiso



Recette du chef Julien Szynkler

Pavlova à la Ratte du Touquet®, horchata et fraises



Recette du chef Stéphane Bruyer

Ratte du Touquet® fumée d'eau douce - Truite de la pisciculture d'Anzin-Saint-Aubin



Recette du chef Lucas Grabowski

Carpaccio de Ratte du Touquet®, petits pois, asperges, salicornes et chèvre frais de la fromagerie Le Chèvre du Val d'Authie





Maëllie Poynard

LA SINGULARITÉ DANS CHAQUE ASSIETTE

Riche d'expériences professionnelles aux côtés de grands chefs, aux restaurants Clément Marot (à Lille), Alain Ducasse au Plaza Athénée (à Paris), puis les Hauts de Lille (à Lille), Maëllie Poynard a ouvert son propre restaurant avec son compagnon, Alexandre Laboureur, lui aussi passionné par la restauration. D'abord à Lille, À la Maison, puis en 2022 à Gouy-en-Artois, avec leur restaurant Origine.

Ses produits préférés

Inspirée par les touches naturelles, Maëllie Poynard valorise les produits traditionnels, locaux et de saison, qui représentent l'identité de sa région, les Hauts-de-France. Dans sa cuisine, vous y trouverez des produits de la mer, tels que des algues, des poissons ou des crustacés, frais et appétissants à souhait.

Sa philosophie culinaire

Maëllie Poynard aime marier les goûts et faire preuve d'originalité. Des fruits en entrée ou en plat, des légumes en dessert... Elle ne fixe aucune barrière à sa créativité. Elle prend également du plaisir à travailler sur les associations surprenantes, par exemple des fruits salés avec des légumes sucrés.

Ses distinctions

Co-proprétaire du restaurant Origine, à Gouy-en-Artois, près d'Arras, Maëllie Poynard a endossé le statut d'ambassadrice du label «Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023».

Son amour pour la Ratte du Touquet®

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 et même des croquettes au crabe, accompagnées d'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
62123 Gouy-en-Artois
03.21.22.35.40

originrestaurant.fr





Crédits photo : Agence Sublimeurs

Bouchées de Ratte du Touquet[®], Saint-Jacques, shiso

POUR 4 PERSONNES

4 noix de Saint-Jacques - 4 Ratte du Touquet[®] de taille moyenne - herbes aromatiques au choix (avec un peu de caractère) : shiso, cresson, tagète, feuilles de moutarde rouge... - 1/2 citron - huile d'olive ou huile parfumée - sel - poivre

1. Tailler les Ratte du Touquet[®] en rondelles de 5 mm environ.
2. Les assaisonner et les mettre en cuisson vapeur au-dessus d'une casserole jusqu'à ce qu'elles soient tendres (15 minutes).
3. Pendant ce temps, tailler les noix de Saint-Jacques de la même épaisseur. Déposer le tout sur un plat.
4. Faire une marinade minute avec l'herbe au choix, l'huile, du sel, du poivre et le zeste de citron.
5. Laisser refroidir les Ratte du Touquet[®].
6. Assaisonner les Saint-Jacques d'une pincée de sel et d'un tour de moulin de poivre.
7. Monter les bouchées en brochettes, en intercalant une rondelle de Ratte du Touquet[®] et une rondelle de Saint-Jacques. Répéter l'opération deux fois.
8. Déguster froid.



Julien Szyndler

LE MÉLANGE DES CULTURES

Sa passion pour la cuisine, Julien Szyndler la tient de sa grand-mère, dont il garde des souvenirs d'enfance bien ancrés. Soucieux de trouver un métier d'avenir, il se tourne vers la cuisine et débute ainsi sa carrière auprès de chefs renommés, comme le chef Christian Germain du Château de Montreuil, ou encore, le chef Alexandre Gauthier de la Grenouillère. Fort de ses découvertes et rencontres, il décide d'ouvrir son propre restaurant en août 2020, Le Mezquité, avec son épouse, Laura Flores Szyndler, originaire du Mexique.

Ses produits préférés

Sensible au terroir local, Julien Szyndler aime tirer parti des produits de la Côte d'Opale, en s'approvisionnant auprès des producteurs locaux.

Sa philosophie culinaire

Julien Szyndler s'inspire de la culture culinaire du Mexique, où il se rend chaque année, pour concocter une cuisine fusion insolite. Mêlant les influences nordistes et mexicaines, sa cuisine allie le dressage « à la française » et les saveurs mexicaines.

Ses distinctions

Co-proprétaire du restaurant Le Mezquité, Julien Szyndler est arrivé lauréat du Trophée Européen des Espoirs de la gastronomie du Nord-Pas-De-Calais, en 2004. Cette année-là, le thème du concours portait sur la pomme de terre, un produit de terroir qu'il affectionne.

Son amour pour la Ratte du Touquet®

S'il sait travailler la pomme de terre sous toutes ses formes, ce que Julien Szyndler aime 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 subtil de châtaigne, se transforme entre ses mains en un délicieux dessert, comme avec sa recette de pavlova aux Ratte du Touquet® et horchata. Une nouvelle expérience aussi originale qu'inattendue, pour un voyage culinaire garanti !

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

LE MEZQUITÉ
70 rue de Paris
62520 Le Touquet-Paris-Plage
03.21.05.89.27
lemezquite.fr

Pavlova à la Ratte du Touquet®, horchata, fraises

POUR 4 PERSONNES

500 g de Ratte du Touquet® - 1 bâton de cannelle - 100 g d'amandes blanches entières - 320 g de sucre semoule - 100 g de crème liquide - 120 g de blancs d'œufs - 120 g de sucre glace - 250 g de fraises - 2 citrons verts - 125 g de crème fraîche fermière - 1 feuille d'oseille - huile d'olive - huile de friture - sel

LA VEILLE :

1. Laver et éplucher les Ratte du Touquet® (en conserver 4/5 non épluchées pour les chips). Conserver les épluchures. Réserver les plus grosses pour la horchata (8 environ).
2. **Réaliser la poudre de Ratte du Touquet®** : Mettre les épluchures à sécher dans un déshydrateur pendant 1 h ou dans un four à 70°C pendant 10 h. Une fois sèches, mixer les épluchures en poudre et passer au tamis pour obtenir une poudre volatile. Conserver au sec.
3. **Réaliser le granité d'horchata*** : Torrifier 100 g d'amandes pour révéler les arômes, jusqu'à légère coloration. Les ajouter dans une casserole avec les 8 Ratte du Touquet® entières, mouiller à hauteur. Ajouter un bâton de cannelle, 50 g de sucre, la crème liquide et laisser cuire sur feu doux une vingtaine de minutes. Après cuisson, mixer le tout et mettre la préparation en plaque. Laisser refroidir la préparation avant de la placer au congélateur. Une fois la préparation prise (compter 2 h), la gratter régulièrement avec une fourchette pour obtenir une poudre. Conserver au froid.

LE JOUR MÊME :

4. **Réaliser les meringues françaises** : Monter les blancs d'œufs en neige doucement à l'aide d'un fouet ou d'un robot pâtissier. Monter progressivement la vitesse pour ne pas grainer les blancs d'œufs. Quand les blancs commencent à monter, additionner 120 g de sucre semoule pour serrer les blancs et continuer à fouetter. Une fois le bec formé sur votre fouet, incorporer le sucre glace d'abord au fouet pour bien le répartir, puis à la maryse. Coucher les meringues sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé à l'aide d'une poche à pâtisserie (douille lisse d'1 cm). Saupoudrer généreusement les meringues de poudre de Ratte du Touquet®. Faire cuire 30 minutes dans un four préchauffé à 150°C.
5. **Réaliser la salade de Ratte du Touquet® et fraises** : Tailler les Ratte du Touquet® restantes en petits cubes. Les mettre dans une casserole et mouiller à hauteur. Les mettre en cuisson dans une eau salée pendant une dizaine de minutes à partir de l'ébullition. Si de la mousse apparaît, l'écumer. Préparer les fraises en les équeutant. Prendre les plus belles pour la salade, les couper en 4 et assaisonner avec de l'huile d'olive. Retirer la côte centrale de la feuille d'oseille et la ciseler finement pour apporter de l'acidité. Une fois les Ratte du Touquet® cuites, les égoutter, les laisser refroidir naturellement et les ajouter à la salade de fraises et oseille. Mélanger délicatement. Réserver à température.
6. **Réaliser le coulis de fraises** : Couper les fraises restantes en gros morceaux. Mettre dans une casserole les fraises, un filet d'huile d'olive, 50 g de sucre, le jus et le zeste d'un citron vert, puis laisser compoter 10 minutes. Mixer et laisser refroidir.
7. **Réaliser les chips de Ratte du Touquet®** : Tailler finement les pommes de terre non épluchées à la mandoline directement au-dessus de la friteuse, à 170°C. Les laisser frire quelques minutes jusqu'à légère coloration. En sortie de friture, saupoudrer les chips de sucre semoule.
8. Mélanger délicatement la crème fraîche fermière et la mettre dans une poche avec une douille lisse.
9. **Procéder au dressage** : Découper la meringue en deux. Dans le fond de l'assiette, déposer une belle cuillère à soupe de coulis de fraises. Déposer en décalé la base de meringue. Déposer, dans le fond de la meringue, la salade de Ratte du Touquet®/fraises/oseille, puis la horchata. Ajouter la crème fraîche fermière, puis au-dessus, les chips de Ratte du Touquet®. Recouvrir le dessert avec le chapeau de la meringue.

*À la base, la horchata est une boisson mexicaine faite à base de riz, de cannelle et de sucre, qui se boit très fraîche.



Crédits photo : Agence Sublimeurs



Stéphane Bruyer

LE PRODUIT AU CŒUR DE L'ASSIETTE

De père cuisinier, Stéphane Bruyer a toujours côtoyé le milieu de la restauration. Suite à une formation en management Artistique et Culturel, il se réoriente vers sa passion, la cuisine, et intègre le lycée hôtelier La Hotoie, à Amiens. Il progresse en tant qu'apprenti au sein de restaurants gastronomiques étoilés, dont La Grenouillère d'Alexandre Gauthier et Le Thoumieux de Jean-François Piège. C'est en 2017 qu'il décide, avec son ami d'enfance Pierre Ledoux, de formation hôtelière, d'ouvrir son propre établissement, Ail des Ours, à Amiens.

Ses produits préférés

Stéphane Bruyer adore travailler les légumes en début de saison, pour une touche de nouveauté au gré de ses assiettes. Il les suggère sous différentes formes, permettant à ses clients de les redécouvrir. À ses produits dénichés chez des producteurs locaux, il ajoute des herbes et des fleurs comestibles, pour toujours plus de goût.

Sa philosophie culinaire

Le chef Stéphane Bruyer provoque des émotions, instinctives et gourmandes. Inspiré par la nature, il propose une cuisine singulière, ouverte au regard et valorisant les produits régionaux.

Ses distinctions

Chef propriétaire du restaurant Ail des Ours, Stéphane Bruyer est référencé dans plusieurs guides reconnus, tels que le guide Michelin, le Petit Fûté, le Guide du Routard, sans oublier le Gault & Millau dont il a été salué par 2 toques. Ambassadeur de la Somme dans le cadre du label «Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023», il est aussi distingué par le titre d'état de Maître Restaurateur depuis 2018.

Son amour pour la Ratte du Touquet®

La Ratte du Touquet®, il aime la préparer rôtie au beurre ou avec un mélange d'herbes aromatiques.

Le chef
Stéphane Bruyer
vous donne rendez-vous
dans son restaurant :

AIL DES OURS

11 rue Sire Firmin Leroux
80000 Amiens
03.22.48.35.40
aildesours-restaurant.fr



Crédits photo : Jean-Baptiste Quilien



Retrouvez les
poissons de la pisciculture
d'Anzin-Saint-Aubin :

24 Rue Louis Blondel
62223 Anzin-Saint-
Aubin

Ratte du Touquet® fumée d'eau douce

POUR 4 PERSONNES

1 kg de Ratte du Touquet® - 500 g de gros sel - 150 g de truite fumée - pickles de légumes de votre choix - 2 bottes d'herbes au choix : persil, ciboulette, estragon... - 1/2 citron - 120 g de beurre - 1 branche de thym - 1 feuille de laurier - 1 gousse d'ail - 30 cl de lait - garniture aromatique : 1 échalote, 1 poireau, 2 branches de céleri, 1/4 de fenouil - 20 cl de vin blanc - 1 bouquet garni - 20 cl de crème liquide - mélange d'herbes : roquette, pourpier, oseille, mourons des oiseaux - huile d'olive - sel - poivre

1. Couper le haut de 4 Ratte du Touquet® dans l'épaisseur. Cuire les pommes de terre (entières et celles coupées en 2) sur un lit de gros sel à 180°C, pendant 50 minutes pour obtenir des Ratte du Touquet® en robe des champs.
2. Une fois cuites, évider les Ratte du Touquet® de leur pulpe à l'aide d'une cuillère à café. Conserver les 4 coques de pommes de terre en prenant soin de ne pas les percer. Réserver les pelures de Ratte du Touquet® pour la sauce et les faire griller quelques minutes au four.
3. **Préparer la purée aux herbes :** Passer au moulin à purée 3/4 de la pulpe de pommes de terre (conserver le reste pour la farce). La mélanger au fouet avec le lait chaud et 50 g de beurre coupé en cubes. Ajouter les herbes hachées et à nouveau, 30 g de beurre coupé en cubes. Mélanger. Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre, puis maintenir au chaud.
4. **Préparer la farce :** Couper la truite fumée (conserver la peau pour la sauce) et les pickles de légumes en petits cubes. Hacher les herbes. Mélanger l'ensemble avec la pulpe de pommes de terre, ajouter du sel, du poivre et le zeste d'un demi-citron.
5. **Préparer la sauce fumée :** Pour la garniture aromatique, couper grossièrement échalote, céleri, fenouil et poireau. Faire revenir dans le beurre fondu la peau de truite fumée avec la garniture aromatique, pendant quelques minutes. Déglacer avec le vin blanc. Ajouter de l'eau à hauteur, 1 bouquet garni, la peau des pommes de terre grillée. Laisser cuire à frémissement pendant 20 minutes.
6. Passer le jus au chinois et remettre sur le feu pour faire réduire de moitié pendant quelques minutes. Ajouter la crème liquide et laisser réduire à nouveau. Ajuster l'assaisonnement et conserver au chaud.
7. Faire revenir les coques de Ratte du Touquet® dans un beurre moussieux avec le thym, le laurier et l'ail.
8. **Préparer la salade d'herbes :** Mélanger les différentes herbes et ajouter, juste avant la dégustation, un filet d'huile d'olive et une pincée de sel.
9. Au moment de servir, remplir les coques de Ratte du Touquet® avec la farce.
10. **Pour le montage :** Mettre une couche de purée de pommes de terre dans le fond de l'assiette, la coque de pomme de terre remplie retournée au centre (de telle sorte à ce que la farce soit cachée), la sauce et ajouter délicatement la salade d'herbes sur le dessus.



Lucas Grabowski

UNE CUISINE CONTEMPORAINE FAITE AVEC AMOUR

Sa cuisine, le chef Lucas Grabowski la définit comme étant contemporaine, durable et de partage. À la carte de la table des Bienheureux, restaurant situé à Wasquehal et dont il est à la tête depuis 2025, on y retrouve des produits nobles, de saison et locaux. Aux côtés de sa brigade, il propose une cuisine aussi passionnante qu'esthétique, à travers une réinterprétation plus actuelle de la gastronomie française.

Ses produits préférés

Ce que Lucas Grabowski aime par-dessus tout, ce sont les produits de la mer. Ses préférences : le turbot, un poisson à la chair ferme et goûteuse, et les langoustines, qu'il explore aussi bien crues que cuites ou marinées.

Sa philosophie culinaire

Le chef Lucas Grabowski propose une cuisine de partage, dans une ambiance conviviale et apaisante, avec un menu gastronomique et accessible.

Ses distinctions

Désormais chef de la table des Bienheureux, Lucas Grabowski a été récompensé « Coup de cœur 2025 » par Le Petit Fûté.

Son amour pour la Ratte du Touquet®

La meilleure façon pour lui de travailler la Ratte du Touquet®, c'est en purée, la variété se prêtant bien à cette recette légendaire. Sinon, autre variante tout aussi délicieuse, Lucas Grabowski la prépare rôtie au four, avec du thym et de l'ail.



Le chef
Lucas Grabowski
vous donne rendez-vous
dans son restaurant :

BIENHEUREUX

35 avenue de la Marne,
59290 Wasquehal
07.56.22.84.93

www.maison-des-bienheureux.com

Crédits photo : Agence Sublimeurs

Carpaccio de Ratte du Touquet[®], petits pois, asperges, salicornes et chèvre frais

POUR 4 PERSONNES

200 g de Ratte du Touquet[®] - 1 botte d'asperges blanches -
200 g de petits pois écossés - 1 botte d'oignons cébettes - 50 g
de salicornes fraîches - 2 chèvres frais - herbes fraîches : cerfeuil,
shiso, basilic... - huile verte ou huile d'olive - poudre de foin
- fleur de sel - poivre

1. Une fois les Ratte du Touquet[®] lavées, les découper en fines lamelles d'un millimètre pour le carpaccio à l'aide d'une mandoline. Les blanchir dans une eau bouillante salée pendant 2-3 minutes, réserver.
2. **Préparer les asperges blanches :** Couper les pieds des asperges jusqu'à arriver à la partie tendre, puis les éplucher. Couper les têtes des asperges à 4-5 cm des extrémités, les réserver. Tailler le reste des asperges blanches en brunoise. Blanchir les têtes d'asperges dans une eau bouillante salée pendant 3-4 minutes. Les refroidir dans une eau glacée (eau froide avec des glaçons) et les tailler en deux dans la longueur.
3. **Préparer les petits pois :** Faire blanchir les petits pois écossés dans une eau bouillante salée 4-5 minutes pour qu'ils restent croquants. Les refroidir aussi dans de l'eau glacée.
4. Tailler finement les oignons cébettes et hacher grossièrement les salicornes.
5. **Préparer le condiment :** Dans un cul de poule, mettre la salicorne et la cébette coupées finement, la brunoise d'asperges crues et les petits pois blanchis. Ajouter le chèvre frais émietté et mélanger. Assaisonner le mélange à l'aide d'un filet d'huile.
6. Assaisonner les têtes d'asperges avec un filet d'huile, un tour de moulin de poivre et une pincée de fleur de sel.
7. **Pour le dressage :** Dresser en rosace les fines lamelles de pommes de terre sur une assiette plate. Assaisonner avec un filet d'huile, une pincée de fleur de sel et un tour de moulin de poivre. Déposer sur le carpaccio de Ratte du Touquet[®] 2 à 3 cuillères à soupe de condiment asperges-petits pois-chèvre. Y déposer les pointes d'asperges blanches pour donner du volume. Ajouter des petites herbes sur l'assiette et saupoudrer de poudre de foin.

Retrouvez le Chèvre du Val d'Authie et ses fromages de chèvre fermiers :

20 Grand Rue
62140 Regnaucourt

Crédits photo : Agence Sublimeurs

Quiz

Êtes-vous incollable sur la pomme de terre ?
Testez vite vos connaissances sur ce petit tubercule, star de nos assiettes !

1. La pomme de terre est originaire :

- a. D'Irlande
- b. Du Pérou
- c. De Norvège



2. La variété de pomme de terre la plus connue est :

- a. La Ratte
- b. La Belle de Fontenay
- c. La Bintje



3. La pomme de terre fait partie de la famille :

- a. Des Liliacées
- b. Des Solanacées
- c. Des Cucurbitacées



4. La personnalité publique ayant popularisé la pomme de terre au 18^{ème} siècle est :

- a. Jean Anthelme Brillat-Savarin
- b. Antoine Parmentier
- c. Louis Pasteur



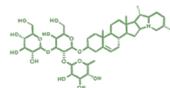
5. Dans le Monde, le nombre de variétés de pommes de terre s'élève à :

- a. Moins de 1 000
- b. Environ 2 000
- c. Plus de 3 000



6. Les pommes de terre verdissent sous l'effet de :

- a. La pectine
- b. La solanine
- c. L'amygdaline



7. La pomme de terre a été déclarée « aliment du futur » par l'ONU en :

- a. 1998
- b. 2008
- c. 2018



8. En France, un musée dédié à la pomme de terre se trouve :

- a. À Avignon
- b. À Clermont-Ferrand
- c. À Troussey



9. Cette expression ne signifie pas « être en forme » :

- a. Avoir la pêche
- b. Avoir le melon
- c. Avoir la patate



10. Le chef ayant rendu célèbre la Ratte du Touquet® est :

- a. Joël Robuchon
- b. Alain Passard
- c. Paul Bocuse



Résultats

Alors, combien de patates au compteur ?

Vous avez moins de 4 bonnes réponses :

Vous ne connaissez peut-être pas très bien la pomme de terre et ses anecdotes, mais peu importe ! Ce que vous savez très bien faire, c'est la déguster et après tout, c'est le plus important.

Vous avez entre 4 et 7 bonnes réponses :

Pas mal ! Même si vous ne saviez pas encore tout sur la pomme de terre, vous avez très certainement appris de nouvelles choses grâce à ce quiz. Vous voilà désormais un gourmet éclairé !

Vous avez plus de 7 bonnes réponses :

Bravo, vous connaissez la pomme de terre sur le bout des doigts ! Quelque chose me dit que vous devez être un vrai gastronome.

Réponses

- 1 : b.** La pomme de terre est originaire de la Cordillère des Andes, au Pérou. Elle fut introduite en Europe vers la fin du 16^{ème} siècle par les explorateurs espagnols.
- 2 : c.** Depuis plusieurs dizaines d'années, la variété la plus connue reste la Bintje. Originaire des Pays-Bas, elle fut inscrite au Catalogue officiel des espèces et variétés végétales en 1935. Sa chair farineuse fait d'elle la reine des frites !
- 3 : b.** La tomate et la pomme de terre font partie de la même famille botanique : celle des Solanacées.
- 4 : b.** Antoine Parmentier, pharmacien militaire français (1737-1913), a popularisé la pomme de terre en démontrant ses qualités nutritives pour lutter contre la famine au 18^{ème} siècle. Pour cela, il a mené de grandes campagnes publicitaires, en offrant des dîners à base de pommes de terre à des personnalités influentes et en faisant surveiller ses champs pour susciter la curiosité.
- 5 : c.** Plus de 4 000 variétés de pommes de terre existent dans le Monde, dont environ 200 sont autorisées à la culture en France.
- 6 : b.** Exposées à la lumière, les pommes de terre deviennent vertes, entraînant la production d'une substance toxique : la solanine.
- 7 : b.** En 2008, l'ONU (Organisation des Nations Unies) a déclaré la pomme de terre comme étant « aliment du futur », en raison de sa capacité à nourrir une population mondiale croissante.
- 8 : c.** Un musée dédié à la pomme de terre et sa culture se trouve à Troussey, dans le département de la Meuse. Il retrace l'histoire de ce tubercule, à travers une collection d'objets du passé.
- 9 : b.** « Avoir le melon » signifie avoir la grosse tête, c'est-à-dire, être prétentieux ou trop sûr de soi. L'expression fait référence à une tête qui enfle comme un melon.
- 10 : a.** La Ratte du Touquet® doit en partie sa renommée au chef Joël Robuchon et sa célèbre purée. Avec un kilo de pommes de terre pour 200 grammes de beurre, il a marqué la gastronomie grâce à l'obtention d'une texture onctueuse, inoubliable et raffinée.

La Ratte du Touquet®



Une histoire qui s'écrit grâce à toute l'équipe de Touquet Savour et de la Ratte du Touquet®.



f @ in

www.touquetsavour.com

#RatteDuTouquet

une variété sélectionnée par

TOUQUET SAVOUR

LA PASSION DES VARIÉTÉS DEPUIS 1967