

LA RATTE DU TOUQUET® *Magazine*

7

RECETTES
INÉDITES

2026 #13

+ DE RECETTES
JUSTE ICI



JACHÈRES FLEURIES - LES VOLAILLES DE LICQUES, PRODUIT DE NOS RÉGIONS - CUISINE DU MONDE

Crédits photo : Agence Sublimeurs

La Ratte du Touquet® est une variété de Touquet Savour





La Ratte du Touquet[®], une histoire d'hommes, de femmes et de passion

C'est avec un immense plaisir que nous vous retrouvons pour cette 13^{ème} édition du magazine de la Ratte du Touquet[®], imaginé pour vous faire découvrir toute la richesse de l'univers de cette variété d'exception.

Si elle séduit depuis tant d'années par sa chair ferme, sa délicate saveur de châtaigne et son élégance en cuisine, c'est avant tout grâce à celles et ceux qui la font vivre au quotidien. Producteurs, équipes et collaborateurs de Touquet Savour... Tous partagent une même exigence : préserver la qualité de cette pomme de terre emblématique et transmettre un savoir-faire unique, de la sélection des semences jusqu'à votre assiette.

Au fil des pages, partez à la rencontre de ces femmes et de ces hommes passionnés. Découvrez le travail de précision mené par Touquet Plants pour sélectionner, multiplier et contrôler les plants de Ratte du Touquet[®], faites connaissance avec notre nouveau directeur, et plongez dans les coulisses d'une filière où chaque étape compte pour vous offrir le meilleur.

Cette année, la gourmandise prend également une autre dimension. Aux côtés de nos recettes, des créateurs de contenus culinaires ont accepté de partager leurs inspirations et leur vision de la Ratte du Touquet[®]. Des idées accessibles, généreuses et créatives, qui prouvent que ce petit tubercule trouve naturellement sa place dans toutes les cuisines.

Enfin, laissez-vous embarquer pour un voyage gourmand aux quatre coins du monde. De nombreuses cultures ont fait de la pomme de terre un incontournable de leur gastronomie : autant d'inspirations qui vous inviteront à redécouvrir la Ratte du Touquet[®], à travers de nouveaux saveurs et de nouvelles traditions.

Nous espérons que cette édition vous donnera autant de plaisir à feuilleter ses pages que nous en avons eu à la concevoir. Belle lecture et surtout, régalez-vous !

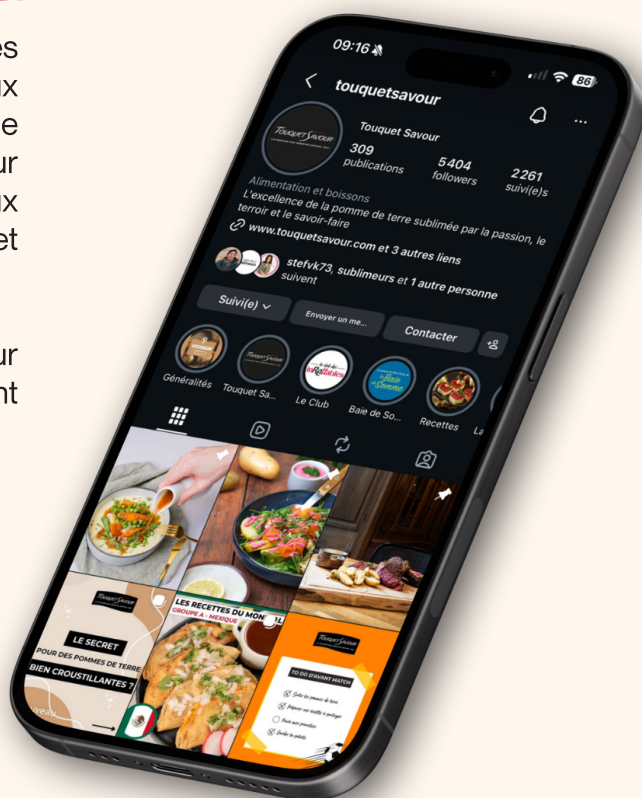
Un avis ? Une remarque ?

N'hésitez pas à nous écrire : larattedutouquet@gmail.com

Rejoignez notre communauté gourmande !

Retrouvez 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.

Suivez son actualité jour après jour et ne loupez aucun événement croustillant.



@touquetsavour

Ne manquez aucune actualité gourmande !

Savourons l'excellence

Plus de 300 recettes
à découvrir sur le blog



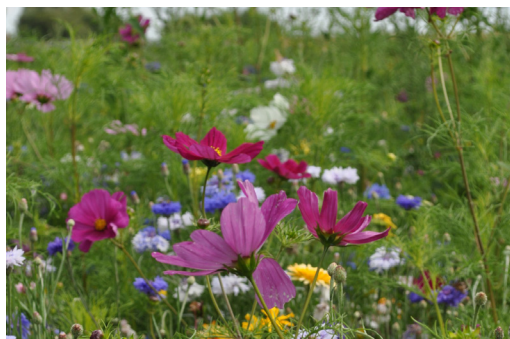
Scannez le QR code et faites le plein
de recettes exclusives pour tous les
niveaux et toutes les envies !





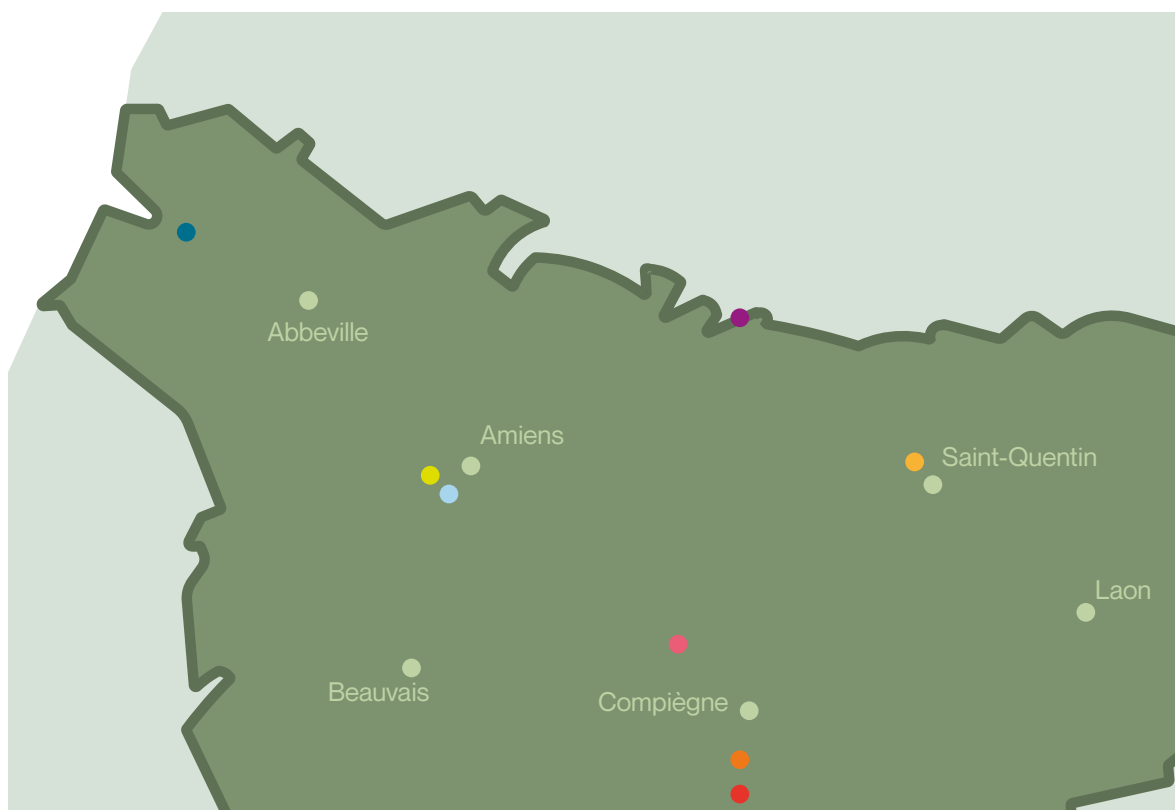
Sommaire

- 6** À la découverte de nos producteurs passionnés
- 19** Touquet Plants, un savoir-faire qui débute bien avant la récolte
- 21** Le parcours de nos pommes de terre, du champ à l'assiette
- 23** Rencontre avec Jean-Xavier, nouveau Directeur Général de Touquet Savour
- 25** Les femmes et les hommes derrière la Ratte du Touquet®
- 29** Les jachères fleuries pour protéger la biodiversité
- 31** Les volailles de Licques, produit de nos régions
- 33** Portrait de Cloé Amat
- 35** Portrait d'Élodie Dally
- 39** La pomme de terre autour du Monde
- 45** Lexique culinaire
- 47** Des jeux qui donnent la patate !



Découvrez nos producteurs passionnés

Entre terres agricoles, forêts picardes et embruns de la Côte d'Opale, neuf producteurs cultivent la Ratte du Touquet® avec passion et exigence. Tous partagent le même attachement à cette variété emblématique, reconnue pour sa finesse et son caractère unique. Au quotidien, chacun apporte sa sensibilité, son expérience et sa vision de l'agriculture. Respect des sols, attention portée à la biodiversité, transmission, innovation et amour du terroir : autant de valeurs qui les réunissent autour d'une même ambition, celle de préserver l'authenticité de la Ratte du Touquet®.





Marc-Antoine, le protecteur des animaux

Noyelles-sur-Mer

Attentif à l'environnement qui entoure son exploitation, Marc-Antoine favorise la présence de la faune grâce à la plantation de haies, ou encore l'installation de nichoirs et de perchoirs. Soucieux de transmettre ses valeurs aux plus jeunes, il a créé une ferme pédagogique afin de sensibiliser les enfants à la biodiversité et au monde agricole.

Benoît et Hortense, le duo complémentaire

Revelles

Chez Benoît et Hortense, la Ratte du Touquet® se cultive avant tout en famille. Père et fille partagent le même quotidien dans les champs, entre transmission de savoir-faire et complicité de tous les jours. Benoît apporte son expérience et ses repères, tandis qu'Hortense insufflé un regard neuf et une énergie nouvelle. Ensemble, ils font vivre une exploitation familiale où le travail se transmet autant qu'il se partage, dans le respect de cette variété emblématique.



Alban, le minutieux

Prouzel

Fils d'Audouin, l'un des fondateurs de Touquet Savour, Alban a grandi au rythme des récoltes. En reprenant l'exploitation familiale, il poursuit cette aventure avec la même exigence et le même intérêt pour les variétés d'exception.

Olivier, le pédagogue

Pontru

Attaché à son terroir, Olivier aime partager les coulisses de son quotidien d'agriculteur. Il ouvre régulièrement les portes de son exploitation aux riverains pour faire découvrir les réalités du terrain.



Julien, le technicien

Rocquemont

Ingénieur en agronomie et issu d'une famille d'agriculteurs, Julien aime voir son produit pousser et arriver à maturité. Cultiver une variété aussi délicate que la Ratte du Touquet® représente pour lui un défi technique stimulant.

Baptiste, le passionné

Auger-Saint-Vincent

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



Éric, le curieux

Lataule

Issu d'une famille d'éleveurs, Éric adore les défis que représente son métier. Curieux et exigeant, il cherche constamment à améliorer ses pratiques en les transmettant à son fils, Arthur, notamment dans la culture des différentes variétés de pommes de terre, dans le respect de l'environnement.

Georges, le spécialiste des variétés

Gomiécourt

Toujours à la recherche de nouvelles découvertes, Georges porte un intérêt particulier aux variétés anciennes et oubliées. Il apprécie les cultures singulières, sélectionnées avant tout pour leurs qualités gustatives et leur authenticité.



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 de leurs engagements et de 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®



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



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

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)



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 d'au moins trois mesures pour protéger la biodiversité, des insectes aux petits animaux : plantation de haies, installation de nichoirs, de mangeoires, d'égrainoirs, d'hôtels à insectes, de cabanes pour les hérissons, de points d'eau...

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 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
- Utilisation d'eau recyclée pour le lavage avant le conditionnement
- Réflexion sur la gestion de l'eau en goutte-à-goutte



Encourager l'utilisation d'emballages recyclables







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.**



Carte d'identité de la **Ratte du Touquet®**

★★★
La Ratte
du Touquet®

Ses origines

Nom : Ratte du Touquet®

Premières traces connues : Variété ancienne originaire d'Auvergne et du Lyonnais, la Ratte est mentionnée dans des ouvrages horticoles datant de la fin du 19^{ème} siècle. Elle est inscrite au catalogue officiel des variétés depuis 1935.

Terroir : C'est sur le bord des grandes étuendues sableuses de la Côte d'Opale que la Ratte du Touquet® a commencé sa seconde vie dans les années 1960.

Sa culture

Récolte : Les plants sont mis en terre à la mi-avril, pour une récolte de mi-août à mi-septembre.

Apparence : Petite taille, forme allongée et légèrement courbée. Sa peau est jaune et sa chair est jaune pâle.

Fleur : Violette à cœur jaune.

En cuisine

Goût : Sa chair fine et ferme révèle une subtile saveur de châtaigne.

Cuisson : Variété de pommes de terre à chair ferme, elle conserve parfaitement sa tenue. Elle est particulièrement adaptée aux cuissons vapeur, rissolées ou sautées.

Signes distinctifs : Appréciée des grands chefs comme Joël Robuchon, Alain Passard ou Guy Savoy, elle est devenue une référence de la gastronomie française.

**Retrouvez-moi
sur les étals de
septembre à mai !**



Carte d'identité de la Pompadour Label Rouge

la
Pompadour
Label Rouge

Ses origines

Nom : Pompadour Label Rouge. Elle le tient de son homonyme, la Marquise de Pompadour, symbole de plaisir (gustatif), puisqu'elle fut l'une des favorites du Roi Louis XV au 18^{ème} siècle.

Date de naissance : Elle est née en 1992, à la station variétale de Bretteville-du-Grand-Caux, à quelques encablures de la Picardie.

Origine génétique : La Pompadour est un croisement naturel de la rouge Roseval et de la rustique BF-15.

Sa culture

Récolte : Plantée au mois d'avril, elle se récolte tardivement, à partir du mois de septembre.

Apparence : Taille moyenne et forme oblongue. Sa peau est cuivrée et sa chair est jaune vif.

Fleur : Blanche à cœur jaune.

Conservation : Peu sensible à la germination, elle se conserve longtemps.

En cuisine

Goût : Très fondante, elle laisse sur le palais une délicate saveur de beurre frais.

Cuisson : Pomme de terre à chair ferme, elle n'est jamais farineuse et ne se délite pas à la cuisson. Elle est particulièrement adaptée aux salades, pommes vapeurs et rissolées.

Signes distinctifs : La Pompadour possède un Label Rouge depuis 2001, qui atteste de sa qualité gustative supérieure et des bonnes pratiques de culture de ses producteurs.

- 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 !**



Carte d'identité de l'Osiris de la Baie de Somme

La pomme de terre Osiris de

la Baie
de Somme

Ses origines

Nom : Osiris de la Baie de Somme

Date de naissance : Elle est née en 2012, d'un projet porté par Touquet Savour et la Chambre d'Agriculture de la Somme, avec l'envie de développer une variété intimement liée au terroir de la Baie de Somme.

Développement : Plusieurs années d'essais et d'expérimentations ont été nécessaires pour sélectionner une variété capable de s'adapter aux sols sableux, aux embruns marins, aux récoltes précoces et aux contraintes climatiques du littoral picard.

Terroir : Cultivée dans les terres sableuses de la Baie de Somme, l'Osiris profite d'un environnement naturel marqué par un climat doux et une forte influence maritime.

Sa culture

Récolte : Variété précoce, elle est récoltée à partir de la mi-juin.

Apparence : Taille moyenne et forme oblongue. Sa peau est très fine et sa chair est jaune pâle.

Fleur : Blanche avec un cœur jaune.

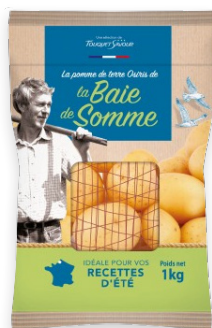
Particularité : Cultivée dans un temps raccourci sa récolte nécessite de la délicatesse pour préserver sa peau fine.

En cuisine

Goût : Sa chair ferme dévoile un subtil goût de noisette.

Cuisson : Pomme de terre à chair ferme, elle est idéale pour les recettes estivales.

Signes distinctifs : Elle fait partie des premières pommes de terre récoltées dans les Hauts-de-France, appréciée pour sa fraîcheur et sa finesse.



**Retrouvez-moi sur
les étals de juillet à
septembre !**

«Du champ d'à côté !®», une marque 100% locale



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 l'impact carbone

4

Des producteurs aux pratiques agricoles responsables et respectueuses de la nature

5

Une rémunération juste, pour tous les acteurs de la filière



Durabilité

Proximité

Transparence



Touquet Plants

La Ratte du Touquet® est le fruit d'un savoir-faire qui débute bien avant la récolte. Derrière cette variété ancienne se cache tout un travail de sélection, de multiplication et de contrôle des semences. Installée à Montcavrel, dans le Pas-de-Calais, Touquet Plants assure depuis plusieurs décennies la production de plants destinés aux producteurs de Ratte du Touquet®, contribuant ainsi à préserver les qualités et l'identité de cette pomme de terre reconnue pour sa chair ferme et sa saveur délicate.

LA CRÉATION D'UNE NOUVELLE VARIÉTÉ

Créer une nouvelle variété de pommes de terre demande du temps et de nombreuses années d'observation. Les sélectionneurs choisissent d'abord deux variétés parentes présentant des qualités complémentaires, comme la saveur, la texture, le rendement, la résistance, ou encore l'aptitude à la conservation. Les fleurs sont ensuite hybridées manuellement : le pollen d'une variété est déposé sur le pistil d'une autre afin d'obtenir de nouvelles combinaisons génétiques.

Les croisements donnent naissance à des baies contenant des graines qui sont semées, puis cultivées sous serre. Chaque jeune plant produit seulement quelques tubercules, replantés l'année suivante en plein champ. Pendant six à huit ans, les cultures sont observées avec attention et seules les meilleures variétés sont progressivement retenues. Au terme de ce long travail de sélection, quelques variétés sont inscrites au catalogue officiel avant d'être commercialisées.

UNE VARIÉTÉ HISTORIQUE

La Ratte figure parmi les plus anciennes variétés de pommes de terre encore cultivées aujourd'hui. Originaire d'Auvergne et du Lyonnais, elle est mentionnée dans des ouvrages horticoles datant de plus de 140 ans. Son inscription au catalogue officiel remonte à 1935. Reconnaisable à sa forme allongée et sa chair ferme, la Ratte est appréciée pour sa texture fondante et sa saveur délicate. Cette variété ancienne a traversé les décennies, tout en conservant ses caractéristiques d'origine.





LA PRODUCTION DES SEMENCES DE RATTE DU TOUQUET®

Créée en 1969 à Montcavrel, Touquet Plants est spécialisée dans la production de semences de Ratte du Touquet®. L'entreprise assure chaque année la multiplication des plants destinés aux producteurs, ainsi qu'aux jardiniers.

La production de semences répond à des règles strictes, garantissant la qualité sanitaire et variétale des tubercules. Avant la plantation, les parcelles sont examinées pour vérifier, entre autres, l'absence de parasites et le respect des rotations culturales. Les champs doivent également être suffisamment éloignés des autres cultures de pommes de terre de consommation.

Durant toute la croissance des plants, des contrôles réguliers sont effectués. Après la récolte, des analyses sont réalisées sur des échantillons de semences avant l'obtention de la certification officielle. Cette procédure permet d'assurer la traçabilité des lots, ainsi que la conformité des plants produits.

DU STOCKAGE À LA COMMERCIALISATION

Une fois récoltées, les semences sont conservées à basse température pendant leur période de repos végétatif. Elles sont ensuite soit livrées aux producteurs, qui les feront germer eux-mêmes, soit préparées pour les jardinerie après une phase de germination contrôlée de plusieurs semaines.

Grâce à ce travail de sélection, de contrôle et de conservation, Touquet Plants contribue à assurer la continuité et la qualité de production de la Ratte du Touquet®.



Du champ à l'assiette

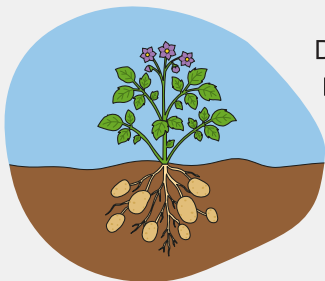
Des sillons des champs aux étales des magasins, les Ratte du Touquet® vivent un parcours bien précis, rythmé par plusieurs étapes essentielles avant leur arrivée en rayon.

LA PLANTATION

En hiver, les producteurs ont préparé la terre en l'ameublissant en profondeur et en l'affinant en surface. À la mi-avril, les plants de Ratte du Touquet®, qui sont en réalité des pommes de terre germées, sont déposées dans des sillons creusés dans la terre. Puis ils sont recouverts d'une terre fine pour former des buttes et protéger les futures pommes de terre de la lumière.



LA CROISSANCE



D'avril à juillet, un feuillage dense se forme. Les tubercules vont pousser activement sous la terre jusqu'à devenir de véritables Ratte du Touquet®. En juillet, les champs se tapissent de fleurs violettes. Quelques semaines plus tard, lorsque les tubercules ont atteint leur grosseur idéale, une partie des tiges et des feuilles est enlevée : c'est le défanage. Ainsi, les Ratte du Touquet® ne grossiront plus et pourront fabriquer leur peau pour une meilleure conservation.

LA RÉCOLTE

La récolte a lieu de mi-août à mi-septembre, à l'aide d'une machine agricole appelée « arracheuse », qui soulève les buttes et permet de récupérer les pommes de terre. Les Ratte du Touquet® sont ensuite transportées dans des remorques tirées par des tracteurs.



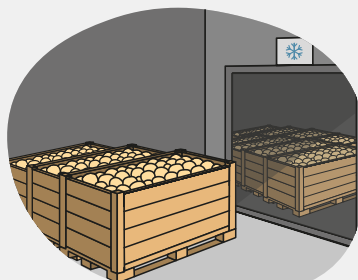
LE CONTRÔLE QUALITÉ



À l'arrivée au centre de conditionnement, chaque lot fait l'objet d'une traçabilité, avec un code précisant la date d'arrivée, l'origine et la variété. Un échantillon est prélevé, puis contrôlé suivant le cahier des charges concerné.

LE STOCKAGE

Les Ratte du Touquet® fraîchement récoltées sont placées dans de grandes caisses en bois appelées palox, stockées dans le noir, dans des bâtiments où la température est comprise entre 5 et 7°C. En fonction des commandes, elles sont ensuite lavées, triées et calibrées selon leur taille.



LE CONDITIONNEMENT



Les emballages varient selon les destinations : sacs en papier, bourriches en bois ou filets. L'étiquette apposée sur l'emballage permet d'assurer le suivi qualité en cas de souci.

LA MISE EN RAYON

L'expédition est effectuée par camion à température contrôlée, à destination des entrepôts et des marchés de gros, puis des magasins où les Ratte du Touquet® sont proposées aux consommateurs.



*Rencontre avec
Jean-Xavier,*

Directeur général de
Touquet Savour

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 un directeur général qui veille à la gestion et au bon fonctionnement de la société.

À la tête de Touquet Savour depuis le 1er juillet 2026, Jean-Xavier nous parle de son parcours, de ses attentes et de sa vision de l'avenir pour cette variété d'exception.

QUEL EST VOTRE PARCOURS PROFESSIONNEL ?

Issu d'une formation d'ingénieur en agronomie et fils d'agriculteur, j'ai évolué pendant 10 ans à un poste commercial dans le secteur de l'alimentation animale. Par la suite, j'ai intégré en 2009 une société spécialisée dans les oignons déshydratés, d'abord en tant que Responsable Agronome, puis en tant que Directeur Général. J'ai rejoint Touquet Savour depuis le 1er juillet 2026 en tant que Directeur Général.

QUELLES SONT VOS MISSIONS PRINCIPALES AU QUOTIDIEN ?

En tant que Directeur Général, ma mission première est d'assurer la pérennité de l'entreprise. Derrière Touquet Savour, il y a des emplois, des familles qui en vivent au quotidien, et c'est une responsabilité que je prends très à cœur. Je travaille pour garantir ces emplois et protéger celles et ceux qui font vivre l'entreprise.

QU'EST-CE QUI VOUS PLAÎT LE PLUS CHEZ TOUQUET SAVOUR ?

Étant arrivé très récemment, ce qui me plaît avant tout aujourd'hui, c'est la découverte. La découverte d'un produit : la pomme de terre, avec tout ce que cela implique de sa culture, sa conservation, ses différentes variétés... C'est un univers que j'apprends à connaître. Il y a aussi les découvertes humaines : les collaborateurs, les agriculteurs partenaires et les clients.

3 MOTS POUR DÉCRIRE VOTRE MÉTIER ?

La diversité des missions, la passion du produit, des femmes et des hommes qui le cultivent et le travail.

QUELLE EST LA PLUS GRANDE FIERTÉ DE VOTRE MÉTIER ?

Ma plus grande fierté, c'est d'avoir appris à faire confiance à mes collaborateurs et à savoir déléguer. Faire confiance, c'est reconnaître les compétences de chacun et leur laisser la possibilité de prendre des initiatives, de se responsabiliser. C'est ce qui construit une équipe solide.

QUELLES AMBITIONS AVEZ-VOUS POUR TOUQUET SAVOUR ?

Mon ambition principale, c'est de travailler sur la notoriété de l'entreprise. Je souhaite faire connaître Touquet Savour, ses valeurs, son savoir-faire et surtout mettre en avant ses variétés premium comme la Ratte du Touquet®.

SELON VOUS, QU'EST-CE QUI FAIT LE SUCCÈS DE LA RATTE DU TOUQUET® ?

Ce qui fait le succès de la Ratte du Touquet®, c'est avant tout son histoire et son goût. C'est un produit qui a une véritable identité, une histoire qui lui est propre, c'est ce qui compte pour les consommateurs.

CÔTÉ CUISINE, COMMENT AIMEZ-VOUS LA RATTE DU TOUQUET® ?

Je l'aime coupée en deux, cuite au four avec un filet d'huile d'olive et des herbes de Provence. Une recette simple qui permet de révéler tout son goût.

COMMENT VOYEZ-VOUS L'AVENIR DE LA RATTE DU TOUQUET® ?

Je souhaite qu'elle soit encore plus présente dans les assiettes, encore plus connue. C'est le travail que nous allons mener : donner toujours plus envie de l'acheter.



Portraits de Touquet Savour

Derrière chaque Ratte du Touquet® vendue en rayon, il y a aussi des femmes et des hommes qui, au quotidien, font vivre la marque avec passion et engagement. Portraits croisés de celles et ceux qui, chacun à leur manière, contribuent au succès de Touquet Savour... et partagent leur petite recette coup de cœur pour déguster la Ratte du Touquet®.



Jean-Xavier, Directeur Général

- 🍷 Suivi de la gestion et de la pérennité de l'entreprise
- 🍷 Au four, avec de l'huile d'olive et des herbes de Provence



Marion, Responsable Laboratoire

- 🍷 Agréage des lots, contrôle de la réception, échantillonnage, coordination amont
- 🍷 En frites



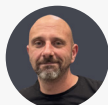
Alexandra, Assistante Commerciale

- 🍷 Standard téléphonique, saisie de commandes, accueil
- 🍷 En Fine de Ratte au four, cuites avec la peau, un filet d'huile et des oignons



Corinne, Responsable RH

- 🍷 Recrutement, gestion et formation du personnel, gestion des paies
- 🍷 Façon potatoes avec des herbes et de l'huile d'olive



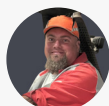
Rudy, Technicien de maintenance

- 🍷 Entretien, dépannage et réparations du parc machines
- 🍷 Sautées à la poêle avec du curry



Nathalie, Responsable Qualité

- 🍷 Gestion de la sécurité alimentaire et de la qualité, gestion des certifications
- 🍷 Au four, avec des fines herbes



Cédric, Cariste

- 🍷 Chargement et déchargement des camions, calibrage, réapprovisionnement
- 🍷 Sautées à la poêle



Géraldine, Attachée Commerciale

- 🍷 Développement des ventes et gestion du suivi client
- 🍷 Elle est unique dans toutes ses utilisations !



Erwann, Trieur Empaquetteur

- 🍷 Conduite de ligne, suivi des commandes, contrôle des machines
- 🍷 En écrasé avec de la ciboulette



Sofiane, Directeur Commercial

- 🍷 Valorisation des variétés auprès des clients, accompagnement des équipes commerciales
- 🍷 Au four avec de l'huile d'olive, des herbes et du sel



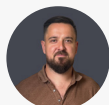
Séverine, Technicienne Qualité

- 🍷 Suivi des audits, contrôle des produits finis, gestion documentaire
- 🍷 Au four, avec de l'huile d'olive et des herbes



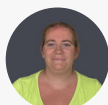
Laura, Attachée Commerciale

- 🍷 Développement des ventes et gestion du suivi client
- 🍷 En vapeur, en salade ou sautées



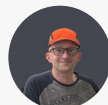
Logan, Responsable SI

- 🍷 Développement des ERP et suivi des équipes
- 🍷 Sautées à la poêle



Audrey, Cariste Laverie

- 🍷 Chargement des laveries en fonction des commandes
- 🍷 À la poêle, avec du beurre d'escargot



Romain, Préparateur de commandes

- 🍷 Suivi des commandes journalières
- 🍷 À la poêle



Daniel, Responsable Projets

- Amélioration des lignes de conditionnement
- Rissolées



Chloé, Assistante Administration des Ventes

- Saisie de commandes, gestion des litiges, facturation
- Sautées avec de l'huile et des épices



Luc, Trieur Empaquetteur

- Suivi et production des commandes, contrôle des machines
- Sautées à la poêle avec de l'ail



Pauline, Cheffe de produit Marketing

- Gestion des packagings, mise en place d'opérations marketing, gestion des emballages
- Revenues à la poêle avec de l'huile et des herbes



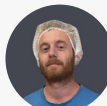
Florian, Technicien de maintenance

- Organisation du développement et entretien des machines
- En grenailles avec des herbes, cuites au Air Fryer



Sandrine, Directrice Amont

- Suivi des parcelles, achat de matières premières, contrats producteurs
- À l'apéritif avec de l'avocat et du foie gras



Johnny, Trieur Empaquetteur

- Suivi et production des commandes
- En salade



Margaux, Assistante Communication

- Création de supports, gestion des réseaux sociaux, mise en place d'opérations marketing
- En écrasé ou en gratin



Hélène, Assistante Amont

- Suivi des parcelles, relation producteurs, facturation, laboratoire
- Sautées ou en salade



Jean-Yves, Opérateur de conditionnement

- Réapprovisionnement en emballages pour les machines
- À l'eau avec des oignons



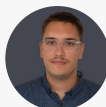
Tony, Coordinateur Laverie

- Gestion des caristes, réception, calibrage, réapprovisionnements
- En potée ou en frites



Sophie, Assistante Administrative et Comptable

- Gestion de la facturation, suivi des ventes pour Touquet Plants
- Au four, marinées avec de l'huile et des herbes de Provence



Matthieu, Promoteur des ventes

- Développement de la présence de la gamme en magasin, animation des rayons
- Sautées à la poêle





Des jachères fleuries pour favoriser la biodiversité

Colorées et discrètes à la fois, les jachères fleuries occupent aujourd'hui une place particulière dans certaines pratiques agricoles. Bien plus qu'un simple aménagement paysager, elles constituent de véritables ressources pour les insectes pollinisateurs et participent au maintien de la biodiversité au sein des exploitations.

Chez les producteurs de Ratte du Touquet®, ces espaces fleuris sont implantés chaque année à proximité des champs de culture. Ils représentent à eux seuls 2% de la surface cultivée. L'objectif est clair : offrir aux insectes un environnement favorable tout au long de la saison et contribuer au bon équilibre de l'écosystème agricole.

Des espaces pensés pour les pollinisateurs

Les jachères implantées sont composées de variétés de fleurs sélectionnées pour leur caractère mellifère, c'est-à-dire leur capacité à produire du nectar et du pollen recherchés par les insectes pollinisateurs. Le choix des mélanges floraux permet d'échelonner les périodes de floraison du printemps jusqu'à l'automne. Cette continuité est importante pour les abeilles, dont les besoins alimentaires évoluent au fil de la saison. Les ressources disponibles avant l'hiver participent notamment à la constitution des réserves nécessaires à la colonie.

Afin de rendre cette démarche pleinement efficace, les jachères sont mises en place à moins de trois kilomètres d'une ruche, correspondant au périmètre dans lequel les abeilles peuvent facilement exploiter les ressources florales disponibles.

Favoriser un équilibre à l'échelle de la parcelle

L'attention portée aux pollinisateurs ne s'arrête pas à la plantation des fleurs. Dans les champs de Ratte du Touquet®, une petite réserve d'eau propre est mise à disposition des insectes. Alimentée alternativement par les précipitations et par l'arrosage, elle leur permet de disposer d'un point d'eau en cas d'utilité.

Lorsque des interventions contre les parasites de la pomme de terre doivent être réalisées, elles sont effectuées uniquement en dehors des heures de butinage. Les produits employés sont rigoureusement sélectionnés afin d'être inoffensifs pour les abeilles.

Des ruches sont également implantées au sein des jachères fleuries, créant des espaces où ressources alimentaires, eau et conditions favorables au butinage sont réunies au plus près des cultures. Ces aménagements participent à créer un environnement plus accueillant pour les pollinisateurs à l'échelle de la parcelle. Une démarche où production agricole et préservation des équilibres naturels avancent de concert.

Planter des fleurs pour les abeilles

Si vous n'avez pas la possibilité d'installer des ruches dans votre jardin, vous pouvez tout de même agir en tentant de préserver celles qui vivent aux alentours. Pourquoi pas, comme les producteurs de Ratte du Touquet®, en plantant des fleurs mellifères sur votre balcon ou dans votre jardin !

Les plantes mellifères, c'est quoi ?

Ce sont les plantes et fleurs qui sécrètent du nectar ou du miellat, à partir desquelles l'abeille fait son miel.

Que planter ?

- Des mélanges de semences : fleurs de prés, trèfles, bleuets, coquelicots, luzerne...
- Des fleurs et des arbustes : asters, campanules, roses trémières, myosotis, lavande, rhododendron...
- Des aromates : thym, romarin, menthe, sauge, mauve, verveine, camomille...
- Des arbres fruitiers et des légumes : pommiers, poiriers, courges, tomates...

N'hésitez pas à laisser pousser les fleurs sauvages et les mauvaises herbes, elles sont très riches en pollen. Et très important : choisissez des plantes, fleurs et arbustes qui fleurissent à différents moments de l'année afin de permettre aux abeilles de butiner le plus longtemps possible.



Les volailles de Licques, l'excellence d'un élevage fermier

Élevées dans le Pas-de-Calais, les volailles de Licques occupent une place de choix dans le patrimoine gastronomique des Hauts-de-France. Poulets, pintades, poulardes, chapons, ou encore dindes : toutes sont issues d'un élevage fermier en plein air, fondé sur un savoir-faire transmis de génération en génération.

Reconnues pour leur qualité, les volailles de Licques s'appuient sur des méthodes d'élevage exigeantes. Plusieurs productions bénéficient du Label Rouge, tandis que leur ancrage territorial est valorisé par une Indication Géographique Protégée (IGP) obtenue en 1996.

UN ÉLEVAGE EN PLEIN AIR, AU RYTHME DE LA NATURE

Les volailles de Licques grandissent en plein air sur de vastes parcours herbeux, au cœur de paysages bocagers, sous un climat océanique particulièrement favorable à leur élevage. Issues de souches rustiques, elles sont élevées plus longtemps qu'une volaille standard : elles grandissent pendant au moins 81 jours. Une croissance lente, qui contribue au développement d'une chair plus ferme, tendre et goûteuse.

L'alimentation participe également à la qualité du produit. Composée exclusivement de végétaux, minéraux et vitamines, elle contient au minimum 75 % de céréales (blé, maïs et orge). Sans farine animale et sans antibiotique comme facteur de croissance, elle s'inscrit dans un mode de production qui demande du temps, de la rigueur et une attention quotidienne de la part des producteurs.

UNE VOLAILLE INCONTOURNABLE DES TABLES GOURMANDES

Appréciées pour leur chair fine et savoureuse, les volailles de Licques s'invitent aussi bien dans la cuisine du quotidien que sur les tables des grandes occasions. Les poulets se dégustent volontiers tout au long de l'année, tandis que les dindes, chapons, pintades et poulardes rythment les repas de fête.

Rôties au four, farcies, ou simplement accompagnées de légumes de saison, elles séduisent par leur goût authentique et leur belle tenue à la cuisson. Elles s'imposent comme des volailles de caractère, qui reflètent pleinement le terroir régional et trouvent naturellement leur place dans une cuisine de tradition.

Pour découvrir les produits et l'actualité des Volailles de Licques, rendez-vous sur : www.licques-volailles.fr



Brochettes de Ratte du Touquet® et poulet fermier de Licques au thym et citron, aubergines grillées au miso



©Agence Sublimeurs



4 personnes



30 minutes



45 minutes

Préparation de la marinade pour le poulet :

- Mélangez l'huile d'olive, le jus et les zestes de citron, le thym, le sel et le poivre.
- Ajoutez les blancs de poulet coupés en dés, mélangez bien pour les enrober, couvrez et laissez mariner au frais pendant au moins 30 minutes.

Précuisson des Ratte du Touquet® :

- Lavez soigneusement les pommes de terre avec la peau.
- Plongez-les dans une casserole d'eau froide salée. Portez à ébullition et laissez cuire 10 à 12 minutes. Elles doivent être tendres, mais encore fermes pour tenir sur la brochette. Égouttez et laissez tiédir.

Préparation des aubergines au miso :

- Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Quadrillez la chair avec la pointe d'un couteau sans percer la peau.
- Dans un bol, préparez le laquage : fouettez le miso, le sirop d'érable, le poivre et l'huile d'olive.
- Badigeonnez généreusement la chair des aubergines avec cette préparation et enfournez 30 à 40 minutes à 200°.

Cuisson (au barbecue ou à la poêle grill) et montage :

- Alternez les morceaux de poulet marinés et les Ratte du Touquet® entières sur des pics à brochettes.
- Faites griller les brochettes pendant 10 à 12 minutes à la poêle ou au barbecue en les retournant régulièrement, jusqu'à ce que le poulet soit cuit à cœur et les pommes de terre bien dorées.
- Dressez les brochettes accompagnées des aubergines rôties.

LISTE DE COURSES :

- 400 G DE RATTE DU TOUQUET®
- 2 BLANCS DE POULET FERMIER DE LICQUES
- 1 CITRON (JUS ET ZESTE)
- BRANCHES DE THYM FRAIS
- 3 C.À.S D'HUILE D'OLIVE
- 2 AUBERGINES MOYENNES
- 1 C.À.S DE PÂTE MISO
- 1 C.À.S DE SIROP D'ÉRABLE
- 1 C.À.S D'HUILE NEUTRE
- SEL
- POIVRE

Retrouvez la recette en vidéo sur
les réseaux sociaux !

@touquetsavour



Portrait de Cloé Amat

Créatrice de contenus culinaires, Cloé Amat partage au quotidien des recettes accessibles, généreuses et inspirantes. À travers ses créations, la Ratte du Touquet® trouve naturellement sa place : une pomme de terre gourmande, élégante et facile à cuisiner.



COMMENT DÉCRIRAIS-TU TA CUISINE EN QUELQUES MOTS ?

J'aime imaginer des recettes gourmandes et régressives, mais aussi accessibles à tous. Mon objectif est de proposer des recettes simples à reproduire, accompagnées de la petite astuce qui fait toute la différence pour les réussir à coup sûr et leur apporter une touche créative.

QUELLE EST TA FAÇON PRÉFÉRÉE DE CUISINER LA RATTE DU TOUQUET® ?

J'aime relever le défi de travailler la Ratte du Touquet® dans des recettes où on ne l'attend pas forcément, notamment en version sucrée, comme dans un gâteau au chocolat ou des beignets.

SELON TOI, POURQUOI CE PRODUIT FONCTIONNE-T-IL AUSSI BIEN DANS LES RECETTES DU QUOTIDIEN ?

Tout simplement parce qu'avec son goût intense et sa texture caractéristique, la Ratte du Touquet® est une pomme de terre qui se suffit à elle-même. Intégrée dans des recettes du quotidien, elle donne une qualité supérieure au plat.

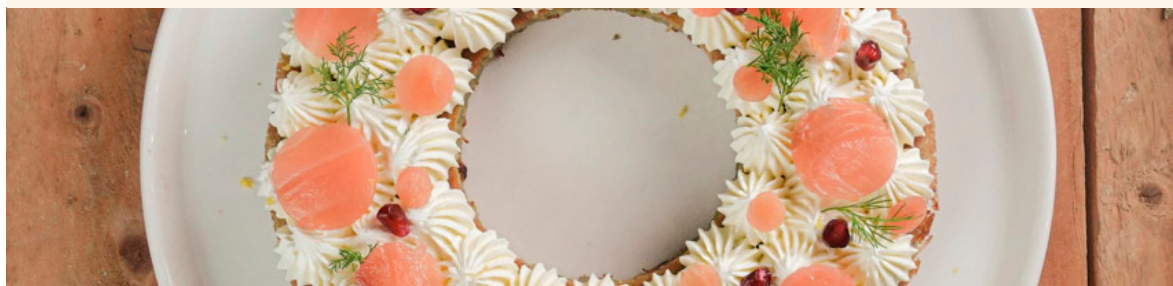
POURQUOI AVOIR CHOISI CETTE RECETTE POUR LE MAGAZINE ?

J'aime jouer avec les textures et les formes. Je souhaitais donc travailler une recette salée comme j'imagine mes recettes sucrées. Je trouve que le dressage à la poche à douille, que l'on utilise beaucoup en pâtisserie, permet de personnaliser un plat et de lui donner du volume. Ici, cette technique a permis de créer une couronne gourmande à plusieurs niveaux : une base de rôsti de pomme de terre, couronnée d'une crème à l'aneth qui se marie parfaitement avec de délicats disques de saumon.

TON ASTUCE POUR SUBLIMER SIMPLEMENT LA RATTE DU TOUQUET® ?

Conserver la peau et faire dorer les pommes de terre à la poêle, avec un peu de beurre noisette et une gousse d'ail. La peau devient délicieusement croustillante et révèle toute la gourmandise de la Ratte du Touquet®.

Couronne de rösti, crème citronnée et saumon fumé



6 personnes



30 minutes



15 minutes

Pour la cuisson du rösti :

- Épluchez, râpez finement, puis essorez les pommes de terre à l'aide d'un torchon.
- Dans un récipient, mélangez les œufs, l'oignon émincé, 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre.
- Dans une poêle huilée, disposez 2 emporte-pièces en forme de cercle pour former une couronne avec un trou au centre. Ajoutez le mélange en aplatissant un peu.
- Chauffez à feu doux 15 minutes, puis enlevez délicatement les cercles. Retournez le rösti, puis prolongez la cuisson de 15 minutes.

LISTE DE COURSES :

- 600 G DE RATTE DU TOUQUET®
- 2 ŒUFS
- 1 OIGNON
- 250 G DE FROMAGE FRAIS
- 90 G DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE 30%
- QUELQUES BRANCHES D'ANETH
- TRANCHES DE SAUMON FUMÉ
- 1 C.À.S DE JUS DE CITRON
- ZESTES DE CITRON JAUNE
- QUELQUES GRAINES DE GRENADE
- SEL
- POIVRE

Pour la préparation de la crème citronnée :

- Mélangez le fromage frais, l'aneth, le jus de citron, la crème entière, du sel et du poivre.
- Montez le mélange à l'aide d'un fouet, puis placez la préparation dans une poche à douille à embout cannelé.
- Déposez la crème sur le rösti refroidi.
- Ajoutez quelques morceaux de saumon fumé, quelques branches d'aneth, quelques zestes de citron et quelques graines de grenade.

Retrouvez la recette en vidéo sur les réseaux sociaux !

@touquetsavour - @lespépitesdecloee



Portrait d'Élodie Dally

Élodie, connue sur les réseaux sous le nom @elo_patisse, partage depuis plusieurs années une cuisine gourmande, familiale et accessible. Entre recettes réconfortantes et belles idées à partager, elle aime revisiter les grands classiques du quotidien avec créativité. Pour cette édition du Ratte Mag', elle signe une recette aussi élégante que conviviale, idéale pour surprendre ses invités tout en mettant à l'honneur la Ratte du Touquet®.



TA CUISINE EST AVANT TOUT...

Gourmande et familiale. J'aime préparer des recettes simples et généreuses, que l'on prend plaisir à partager. Pour moi, la cuisine est avant tout un moment de bonheur en famille.

QUEL EST TON MEILLEUR SOUVENIR AUTOUR D'UN REPAS EN FAMILLE ?

Voir mes enfants terminer leurs assiettes avec le sourire et me demander « Quand est-ce que tu nous en refais ? ». C'est sans doute le plus beau des compliments et la plus belle récompense après avoir passé du temps en cuisine.

POURQUOI LA RATTE DU TOUQUET® TROUVE-T-ELLE FACILEMENT SA PLACE DANS TES MENUS ?

Je suis fan de pommes de terre depuis toute petite ! En famille, on peut la cuisiner de mille façons, ce qui permet de varier les plaisirs. Et étant originaire du Nord, la Ratte du Touquet® a été une très belle découverte.

QU'EST-CE QUI T'A INSPIRÉE POUR LA RECETTE QUE TU PARTAGES DANS CE NUMÉRO ?

J'avais envie d'imaginer une recette originale, gourmande et élégante à la fois, que l'on puisse servir à table à des invités.

L'ASTUCE QUE TU DONNERAIS À TOUS LES LECTEURS POUR CUISINER UNE RATTE DU TOUQUET® ENCORE PLUS GOURMANDE ?

Veillez à ne pas trop la cuire afin qu'elle conserve sa texture fondante et toute sa saveur.

Tatin de Ratte du Touquet® et pâte brisée maison



4 personnes



40 minutes



50 minutes

Pour la préparation de la pâte brisée :

- Mélangez la farine, le beurre, une pincée de sel et du thym à l'aide d'un robot ou à la main, puis ajoutez l'eau.
- Laissez reposer la pâte au frais

Pour la préparation de la tatin de pommes de terre:

- Lavez et épluchez les pommes de terre. Placez-les dans une casserole d'eau bouillante et faites-les cuire pendant 10 minutes.
- Dans une poêle, versez un filet d'huile d'olive et le beurre, puis faites revenir les oignons rouges émincés jusqu'à obtenir une compotée d'oignons.
- Coupez les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur et déposez-les en soleil dans un plat à tarte. Ajoutez la compotée d'oignons et de l'emmental râpé.
- Étalez la pâte brisée, puis disposez-la sur votre préparation. Enfournez pour 30 minutes à 170°C.
- Une fois la cuisson terminée, retournez votre tatin de pommes de terre, avant de déposer une burrata au centre. Dégustez aussitôt.

LISTE DE COURSES :

- 600 G DE RATTE DU TOUQUET®
- 250G DE FARINE
- 200 G DE BEURRE
- 70 G D'EMMENTAL RÂPÉ
- 2 OIGNONS ROUGES
- 1 BURRATA
- HUILE D'OLIVE
- CIBOULETTE
- 5 G DE SEL
- 60 G D'EAU
- HERBES AU CHOIX
- THYM

Retrouvez la recette en vidéo sur les réseaux sociaux !

@touquetsavour - @elo_patisse



Bien cuire la Ratte du Touquet®

Polyvalente et facile à préparer, la Ratte du Touquet® se prête à différents modes de préparation. Qu'elle soit de calibre classique (20/120 g) ou Fine de Ratte (grenaille), elle se cuisine après un simple brossage sous l'eau. Selon les recettes et les envies, elle s'adapte aussi bien aux cuissons douces qu'aux cuissons plus gourmandes, tout en conservant une belle tenue.



À l'eau : la cuisson fondante

Plongez les Ratte du Touquet® dans une eau froide salée, puis laissez cuire environ 25 minutes à feu moyen.

À la vapeur : la cuisson légère

À la cocotte-minute : faites cuire avec un fond d'eau salée pendant 10 minutes à partir de la rotation de la soupape (8 minutes pour les Fine de Ratte).

Au cuit-vapeur : placez les pommes de terre dans le panier dès l'ébullition et laissez cuire environ 15 minutes à feu moyen (10 minutes pour les Fine de Ratte).



À la poêle : la cuisson dorée

Coupez les Ratte du Touquet® en quartiers ou en rondelles. Faites-les d'abord dorer 5 minutes à feu vif dans un mélange de beurre et d'huile. Poursuivez la cuisson environ 20 minutes à feu moyen, à couvert, en remuant régulièrement.

Au four : la cuisson rôtie

Coupez les Ratte du Touquet® en deux. Assaisonnez-les dans un saladier avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Ajoutez des herbes ou des épices selon vos envies. Disposez-les ensuite dans un plat en une seule couche et enfournez 40 minutes à 180°C. Retournez-les à mi-cuisson.

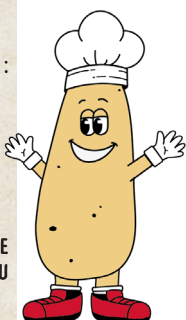


LES BONS RÉFLEXES :

- VÉRIFIEZ LA CUISSON À L'AIDE D'UN COUTEAU : LA LAME DOIT S'ENFONCER SANS RÉSISTANCE.

- CONSOMMEZ LA RATTE DU TOUQUET® AVEC SA PEAU POUR PROFITER DE SA SAVEUR ET DE SES NUTRIMENTS.

- SI VOUS VOULEZ L'ÉPLUCHER, FAITES-LE LORSQU'ELLE EST ENCORE CHAUDE : LA PEAU ADHÈRE D'AVANTAGE UNE FOIS REFRROIDIE.





La pomme de terre dans la cuisine du Monde

Simple, accessible et jamais monotone, la pomme de terre fait partie de ces rares ingrédients capables de traverser les frontières sans jamais perdre leur place dans les assiettes. Introduite en Europe il y a plusieurs siècles, elle est aujourd'hui cuisinée sur tous les continents et s'adapte aux traditions culinaires les plus variées. Une preuve que les plus beaux voyages commencent parfois... dans l'assiette.



FRANCE

GRATIN DAUPHINOIS

Des rondelles de pommes de terre cuites lentement dans la crème avec un peu d'ail, parfois enrichies de fromage selon les régions. Un plat fondant et réconfortant, emblématique de la cuisine française.



INDE

ALOO GOBI

Un curry de pommes de terre et de chou-fleur, parfumé au curcuma, cumin et gingembre. Un plat végétarien relevé, servi avec du pain naan.



©Indian Ambrosia



PÉROU

PAPA A LA HUANCAÍNA

Des pommes de terre froides nappées d'une sauce crémeuse et légèrement pimentée, appelée « salsa huancaína », au fromage frais et au piment doux jaune (Aji Amarillo).



©Okie Dokie Artichokie



ALLEMAGNE

KARTOFFELSALAT

Une salade de pommes de terre servie tiède ou froide, assaisonnées de vinaigre, moutarde, oignons et cornichons. Un accompagnement idéal avec des saucisses grillées.



©Mon Marché



CHINE

Province du Sichuan

TUDOU SI

Des pommes de terre coupées en julienne, puis sautées avec du vinaigre de riz noir, de l'ail et du piment. Une préparation croquante et légèrement acidulée.



©Lisa Lin



RUSSIE

DRANIKI (ДРАНИКИ)

Des petites galettes de pommes de terre râpées et dorées à la poêle. Servies avec de la crème fraîche, elles sont simples et gourmandes.



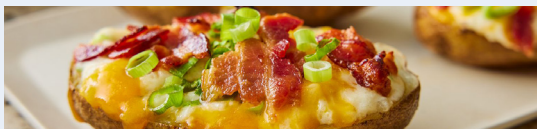
©Cuisine AZ



ÉTATS-UNIS

LOADED BAKED POTATOES

Une pomme de terre cuite au four, généreusement garnie de cheddar, de bacon croustillant, de crème aigre et de ciboulette. Une recette bien généreuse.



Crédits photo : Dotdash Meredith Food Studios



MEXIQUE

TACOS DE PAPA

Des tortillas de maïs garnies de purée de pommes de terre épicée. Un street food croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur.



Crédits photo : Lola Wiarco Dweck



SUÈDE

JANSSONS FRESTELSE

Un gratin de pommes de terre, oignons et sprats (anchois de Norvège) à la crème. Une recette traditionnelle servie lors des repas de fêtes.



Crédits photo : Sergii Koval



GRÈCE

PATATES STO FOURNO (ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ)

Des pommes de terre rôties au four avec du jus de citron, de l'origan, un filet d'huile d'olive et de l'ail. Une recette pleine de saveur, qui se marie à merveille avec du tzatziki.



Crédits photo : Souvlaki for the Soul

Moules-frites revisitées à la Ratte du Touquet®

Par la cheffe Maëllie Poynard



4 personnes



45 minutes



55 minutes

Préparation du crumble cacao :

- En amont, réalisez un crumble cacao : mélangez 50 g de beurre, le sucre de canne, la farine, le cacao et le chocolat fondu jusqu'à obtenir une texture sableuse. Étalez-le sur une plaque et faites-le cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Préparation des moules :

- Faites cuire les moules au four vapeur ou dans une casserole (comme pour une moule marinière) pendant 5 minutes, pour qu'elles soient encore toutes fondantes. Une fois cuites, laissez-les refroidir avant de les décortiquer.
- Dans un bol, placez les moules décortiquées. Taillez un oignon cébette, ciselez la ciboulette. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Mélangez avec un trait de jus de citron.

Préparation de la mousseline :

- Faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau froide pendant 25 minutes, avec la peau.
- Préparez la mousseline de Ratte du Touquet® : dans une casserole, placez le reste de beurre, la crème, les gousses d'ail fraîches avec la peau, une branche de thym et laissez fondre tranquillement le temps que les pommes de terre cuisent.
- Une fois les pommes de terre cuites, écrasez-les avec la peau sur un tamis, à l'aide d'une corne, pour séparer la chair de la peau et obtenir une purée toute fine, bien lisse. Si vous n'avez pas de tamis, utilisez un presse-purée, en retirant la peau au préalable.
- Filtrez la préparation à mousseline à l'aide d'un chinois pour éviter les morceaux au-dessus de la purée de pommes de terre. Mélangez jusqu'à obtenir une consistance liquide.
- Gazez le siphon à l'aide de 2 cartouches. Laissez poser la première cartouche une minute avant de mettre la deuxième. Secouez le siphon.
- Versez la préparation à mousseline dans le siphon. Si vous n'avez pas de siphon, faites une mousseline plus épaisse (en ajoutant moins de liquide).

Dressage :

- Disposez les moules assaisonnées dans le fond des bols. Mettez la mousseline sur les moules jusqu'à les recouvrir. Ajoutez un tour de moulin à poivre et une pincée de sel. Ajoutez un filet d'huile d'olive. Parsemez de crumble au cacao.

Retrouvez la recette en vidéo sur les réseaux sociaux !

@touquetsavour

LISTE DE COURSES :

- 1 L DE MOULES
- 8 RATTE DU TOUQUET®
- 2 GOUSSES D'AIL FRAÎCHES
- 300 G DE BEURRE
- 250 G DE CRÈME LIQUIDE
- 1 BOTTE DE CIBOULETTE
- 1 BOTTE DE THYM
- 1 OIGNON CÉBETTE
- 50 G DE FARINE
- 50 G DE SUCRE DE CANNE
- 50 G DE CACAO
- 50 G DE CHOCOLAT NOIR
- HUILE VERTE OU HUILE D'OLIVE
- JUS DE CITRON
- SEL
- POIVRE



Côte de bœuf au brasero, Ratte du Touquet®, béarnaise

Par le chef Lucas Grabowski

Venez tester la cuisine de Lucas Grabowski dans son restaurant :



Bienheureux
35 avenue de la Mairie
59290
Wasquehal
07.56.22.84.93



©Agence Sublimeurs



2 personnes



15 minutes



30 minutes

Préparation en amont de la béarnaise :

- Au préalable, réalisez une réduction pour la béarnaise : dans une casserole, portez à ébullition le vinaigre avec l'échalote et l'estragon ciselés. Laissez réduire.

Préparation des Ratte du Touquet® :

- Faites cuire les Ratte du Touquet® dans une casserole d'eau froide sur le brasero pendant une vingtaine de minutes.
- Quand les Ratte du Touquet® sont cuites, coupez-les en deux dans le sens de la longueur en conservant la peau. Faites-les rôtir tranquillement au beurre sur le brasero, côté chair, avec une pincée de sel.

LISTE DE COURSES :

- 500 G DE RATTE DU TOUQUET®
- 1 CÔTE DE BŒUF (1 KG)
- FLEUR DE SEL
- POIVRE
- 1 NOISSETTE DE BEURRE
- HUILE
- CIBOULETTE
- 50 G DE VINAIGRE BLANC
- 1 BOTTE D'ESTRAGON CISELÉE
- 1 ÉCHALOTTE CISELÉE
- 2 JAUNES D'ŒUF
- 100 G DE BEURRE DOUX

Cuisson de la côte de bœuf :

- Salez la côte de bœuf, puis faites-la cuire 10 minutes de chaque côté sur le brasero avec un peu d'huile. Terminez la cuisson avec une noisette de beurre sur chaque côté, directement sur le brasero. Poivrez.

Réalisation de la sauce béarnaise :

- En attendant, réalisez la sauce béarnaise : dans une casserole, versez la réduction sur les jaunes d'œuf, mélangez en faisant des huit sur le brasero et montez doucement la béarnaise. Faites fondre le beurre dans une autre casserole sur le brasero. Quand la béarnaise commence à épaissir, ajoutez le beurre fondu et émulsionnez-le jusqu'à épaississement. Une fois la béarnaise prise, ajoutez de la ciboulette ciselée, salez et poivrez.

Dressage :

- Découpez la côte de bœuf en lamelles, déposez les Ratte du Touquet® à côté et accompagnez de la béarnaise.

Retrouvez la recette en vidéo sur les réseaux sociaux !

@touquetsavour



LA RATTE
DU TOUQUET
Magazine

Purée de Ratte du Touquet®, jardinière de légumes primeurs et jus de viande réduit



©Agence Sublimeurs



4 personnes



50 minutes



1h 20

Cuisson des Ratte du Touquet® :

- Lavez les Ratte du Touquet® sans les éplucher, placez-les dans une casserole, couvrez d'eau froide à hauteur et ajoutez une poignée de sel.
- Portez à ébullition et laissez cuire à frémissement pendant 25 à 30 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit s'enfoncer sans résistance.
- Égouttez les pommes de terre et épluchez-les immédiatement tant qu'elles sont chaudes.

Préparation de la purée :

- Passez les pommes de terre au moulin à légumes ou au tamis.
- Placez le lait et 125 g de beurre à chauffer dans une casserole, puis ajoutez progressivement les pommes de terre écrasées. Assaisonnez avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

LISTE DE COURSES :

- 1 KG DE RATTE DU TOUQUET®
- 175 G DE BEURRE DEMI-SEL
- 20 À 30 CL DE LAIT ENTIER
- NOIX DE MUSCADE
- 30 CL DE FOND DE VEAU
- PARURES DE VEAU
- 1 BOTTE DE CAROTTES FANES
- 1 BOTTE DE NAVETS NOUVEAUX
- 12 POINTES D'ASPERGES VERTES
- 1 POIGNÉE DE PETITS POIS FRAIS
- 1 ÉCHALOTE CISELÉE
- 1 BRANCHE DE THYM
- SEL
- POIVRE

Préparation du jus de viande :

- Dans une casserole, faites chauffer un filet d'huile à feu vif. Mettez-y les parures de veau et laissez colorer fortement en les retournant régulièrement pendant 5 à 10 minutes.
- Ajoutez la garniture aromatique : échalotes préalablement coupées grossièrement et thym, puis mélangez bien. Poursuivez la cuisson pour que les échalotes dégagent leur jus.
- Ajoutez le fond de veau pour déglacer en frottant bien le fond de la casserole et laissez réduire de moitié. Filtrez le jus en pressant bien et laissez à nouveau réduire 10 minutes. Hors du feu, ajoutez 20 g de beurre froid pour rendre le jus brillant.

Jardinière de légumes :

- Épluchez et lavez les légumes. Dans une sauteuse, faites cuire les navets et les carottes à l'eau, avec 30 g de beurre et une pincée de sel. Couvrez d'un papier cuisson percé, l'eau doit s'évaporer et le beurre doit enrober les légumes.
- Parallèlement, faites cuire les asperges et les petits pois dans une eau bouillante salée pendant 3-4 minutes et plongez-les dans l'eau glacée pour fixer la couleur verte.

Dressage

- Dans une assiette creuse, déposez une belle quantité de purée au fond, disposez harmonieusement les légumes par-dessus, versez le jus de viande sur la purée, et terminez par quelques brins de ciboulette.

Retrouvez la recette en vidéo sur les réseaux sociaux !

@touquetsavour



Ratte du Touquet® farcie au tartare de veau façon vitello tonnato



©Agence Sublimeurs



4 personnes



30 minutes



25 minutes

Préparation des Ratte du Touquet® :

- Lavez les Ratte du Touquet® sans les éplucher et faites-les cuire à la vapeur pendant 20 à 25 minutes.
- Laissez-les refroidir, puis coupez un « chapeau » sur le dessus de chaque pomme de terre (dans la longueur).
- À l'aide d'une petite cuillère, creusez délicatement la chair pour former une barque, en laissant environ 3-4 mm de chair sur les bords pour qu'elles se tiennent. Vous pouvez garder la chair pour une purée ou une autre recette.

Sauce vitello tonnato :

- Dans le bol d'un mixeur, placez le thon émietté, les anchois, les câpres et le jus de citron. Mixez finement jusqu'à obtenir une pâte.
- Incorporez ce mélange à la mayonnaise pour obtenir une sauce lisse et onctueuse. Réservez au frais.

Préparation du tartare de veau :

- Coupez la noix de veau au couteau en petits dés. Dans un saladier, mélangez les dés de veau avec l'échalote ciselée et la ciboulette. Assaisonnez avec un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre.

Dressage :

- Garnissez généreusement chaque pomme de terre évidée avec le tartare de veau. Nappez le dessus du tartare avec une belle cuillère de sauce vitello tonnato.
- Décorez avec quelques câpres émincées et une petite feuille de roquette. Terminez par un zeste de citron jaune.

LISTE DE COURSES :

- 12 GROSSES RATTE DU TOUQUET®
- 1 FILET D'HUILE D'OLIVE
- 300 G DE NOIX DE VEAU (OU D'ESCALOPE DE VEAU BIEN TENDRE)
- 140 G DE THON AU NATUREL ÉGOUTTÉ
- 4 OU 5 FILETS D'ANCHOIS À L'HUILE
- 1 C.À.S DE CÂPRES AU VINAIGRE
- 3 C.À.S DE MAYONNAISE MAISON
- 1 C.À.C DE JUS DE CITRON
- FEUILLES DE ROQUETTE OU POUSSES D'ÉPINARDS
- ZESTE DE CITRON JAUNE
- QUELQUES BRINS DE CIBOULETTE
- 1 ÉCHALOTE
- SEL
- POIVRE

Retrouvez la recette en vidéo sur les réseaux sociaux !

@touquetsavour



LA RATTE
DU TOUQUET
Magazine

Lexique culinaire

La cuisine s'écrit aussi avec des gestes, des textures et des techniques. Ce lexique culinaire propose quelques repères pour mieux comprendre les termes utilisés dans les recettes du magazine et retrouver, en cuisine, les bons réflexes du quotidien.



Cuissons

- **Faire réduire** : évaporer un liquide à feux doux afin de concentrer les saveurs et épaissir la préparation.
- **Déglicer** : verser un liquide froid dans une poêle ou une casserole chaude pour dissoudre les sucres de cuisson attachés au fond.
- **Porter à ébullition** : chauffer un liquide jusqu'à ce qu'il atteigne une forte agitation en surface.
- **Cuire à frémissement** : maintenir une cuisson très douce, juste en-dessous de l'ébullition.
- **Cuire à l'anglaise** : cuire un aliment dans une grande quantité d'eau bouillante salée, puis le plonger dans l'eau glacée pour stopper la cuisson.
- **Colorer une viande** : faire dorer la surface de la viande, à feu vif, pour développer ses arômes.
- **Glacer à blanc** : cuire un aliment à hauteur d'eau salée, avec un peu de beurre et de sucre, jusqu'à ce qu'il soit brillant et légèrement caramélisé.



Gestes et découpes

- **Ajuster l'assaisonnement** : rectifier sel, poivre ou épices en fin de préparation.
- **Émulsionner** : mélanger deux liquides non miscibles pour obtenir une préparation homogène.
- **Napper** : recouvrir uniformément un aliment d'une sauce ou d'un jus.
- **Ciseler** : couper finement herbes ou légumes en petits morceaux réguliers.

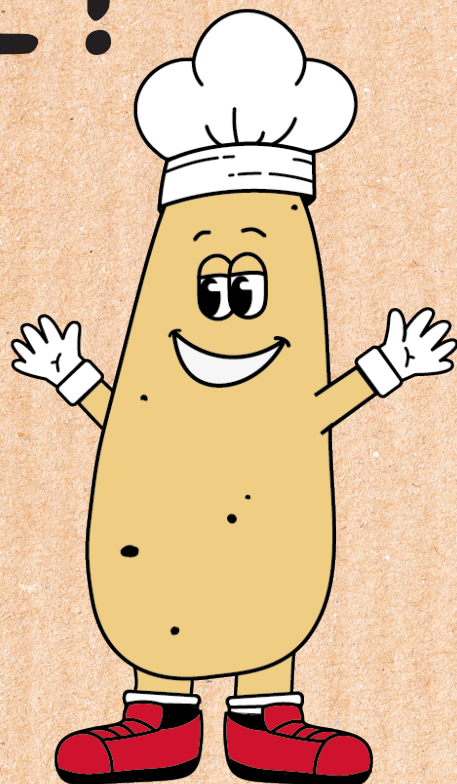


Outils, préparations et produits

- **Chinois** : passoire très fine utilisée pour filtrer les sauces et bouillons.
- **Siphon** : ustensile permettant de réaliser des mousses légères et aériennes.
- **Mousseline** : préparation très fine à la texture onctueuse.
- **Rösti** : galette de pommes de terre râpées, dorée à la poêle.
- **Oignon cébette** : petit oignon à tige verte, au goût doux et délicat, utilisé cru ou cuit.



DES JEUX QUI DONNENT LA PATATE !



COLORIAGE ZEN

À VOS CRAYONS !

DÉTENDEZ-VOUS EN COLORIANT CE MANDALA



MOTS-MÊLÉS

SPÉCIAL ABEILLES

RETROUVEZ DANS LA GRILLE LES MOTS INDQUÉS CI-DESSOUS ET DÉCOUVREZ L'EXPRESSION MYSTÈRE !

SOYEZ ATTENTIF, LES MOTS PEUVENT ÊTRE ÉCRITS DANS N'IMPORTE QUEL SENS ; DE HAUT EN BAS, DE BAS EN HAUT, DE GAUCHE À DROITE, DE DROITE À GAUCHE OU EN DIAGONALE.

O	Q	I	B	Z	S	E	N	O	M	O	R	E	H	P	N	I	M
W	Z	V	U	A	T	E	T	I	S	R	E	V	I	D	O	I	B
P	K	S	E	R	E	H	C	A	J	E	H	C	U	R	H	X	E
M	K	W	C	P	E	T	A	L	E	G	S	H	D	R	A	D	N
E	N	I	M	A	T	E	H	Z	R	E	N	I	T	U	B	E	I
L	R	E	C	O	L	T	E	Z	P	I	S	T	I	L	R	O	A
L	C	C	A	P	I	C	U	L	T	E	U	R	K	Q	P	D	R
I	J	E	S	E	T	N	A	L	P	A	L	V	E	O	L	E	G
F	T	R	A	R	R	A	Y	O	N	J	S	E	R	U	Y	A	R
E	N	U	W	B	M	I	A	S	S	E	D	P	O	L	L	E	N
R	E	T	R	K	E	G	U	E	P	E	R	I	C	R	G	Z	T
E	V	A	R	N	O	I	T	A	S	I	N	I	L	L	O	P	S
S	J	N	O	C	T	S	L	Z	M	K	S	V	N	H	A	N	J
A	B	D	O	M	E	N	R	L	F	G	F	B	O	T	I	E	V
I	P	R	E	I	N	E	C	U	E	C	V	Y	L	L	L	C	E
E	P	R	O	P	O	L	I	S	E	B	C	W	E	R	E	T	V
M	W	C	O	L	O	N	I	E	Q	L	I	Q	R	Z	S	A	H
G	C	H	A	M	P	S	M	I	E	L	F	V	F	S	N	R	S

MOTS À RETROUVER :

ABDOMEN
ABEILLE
AILES
ALVÉOLE
APICULTEUR
BIODIVERSITÉ
BUTINER
CHAMPS
CIRE
COLONIE

DARD
ESSAIM
ETAMINE
FLEURS
FRELON
GRAINE
GUÊPE
JACHÈRES
MELLIFÈRES
MIEL

NATURE
NECTAR
PÉTALE
PISTIL
PLANTES
POLLEN
POLLINISATION
PROPOLIS
RAYON
RAYURES

RÉCOLTE
REINE
RUCHE
VENT
VOL



UN MOT NON PRÉSENT DANS LA LISTE S'EST GLISSÉ DANS LA GRILLE. SAUREZ-VOUS LE RETROUVER ?

IL DÉSIGNE LES SUBSTANCES CHIMIQUES ÉMISES PAR LES ABEILLES, VÉRITABLES MESSAGERS QUI INFLUENCENT LES COMPORTEMENTS ET L'ORGANISATION DE LA COLONIE.

SI VOUS AVEZ TROUVÉ, ENVOYEZ-NOUS VOTRE RÉPONSE PAR E-MAIL À LARATTEDUTOUQUET@GMAIL.COM, EN N'OUBLIANT PAS DE MENTIONNER VOS COORDONNÉES POSTALES. LES 10 PREMIÈRES PERSONNES QUI TROUVERONT LA BONNE RÉPONSE RECEVRONT UN GOODIE COLLECTOR LA RATTE DU TOUQUET® !

TEST DE PERSONNALITÉ

VOTRE PERSONNALITÉ A DU GOÛT !

RÉPONDEZ AUX QUESTIONS ET NOTEZ LA LETTRE CORRESPONDANT À CHAQUE RÉPONSE. À LA FIN, COMPTEZ LA LETTRE OBTENUE LE PLUS SOUVENT POUR DÉCOUVRIR QUEL PLAT DE POMMES DE TERRE VOUS RESSEMBLE LE PLUS.

1 LORS D'UN REPAS ENTRE AMIS, VOUS ÊTES PLUTÔT LA PERSONNE QUI...

- A** PROPOSE UNE ACTIVITÉ ORIGINALE
- B** PRÉPARE LES RECETTES DE FAMILLE
- C** INVITE TOUT LE MONDE À SA TABLE
- D** SOIGNE LA PRÉSENTATION DES PLATS

2 LE WEEKEND IDÉAL ?

- A** UNE ESCAPADE IMPROVISÉE
- B** UNE JOURNÉE COCOONING À LA MAISON
- C** UN GRAND REPAS EN FAMILLE
- D** UN ATELIER CRÉATIF OU DIY

3 EN CUISINÉ, VOUS AIMEZ...

- A** TESTER DE NOUVELLES SAVEURS
- B** REFAIRE VOS CLASSIQUES PRÉFÉRÉS
- C** CUISINER POUR LES AUTRES
- D** DRESSER DE JOLIES ASSIETTES

4 VOTRE QUALITÉ PRINCIPALE ?

- A** L'AUDACE
- B** LA FIABILITÉ
- C** LA GÉNÉROSITÉ
- D** L'IMAGINATION

5 SI VOUS ÉTIEZ UN USTENSILE DE CUISINE ?

- A** UNE PLANCHA
- B** UNE COCOTTE EN FONTE
- C** UN GRAND PLAT À PARTAGER
- D** UNE POCHÉ À DOUILLE

6 VOTRE DEVISE ?

- A** « ON N'A QU'UNE VIE ! »
- B** « LES TRADITIONS ONT DU BON »
- C** « PLUS ON EST DE FOUS, PLUS ON RIT ! »
- D** « LA CRÉATIVITÉ N'A PAS DE LIMITES »

RÉPONSES :

MAJORITÉ DE A : LA GRENAILLE RÔTIE



CURIEUX(SE) ET SPONTANÉ(E), VOUS AIMEZ SORTIR DES SENTIERS BATTUS. TOUJOURS PARTANT(E) POUR DÉCOUVRIR DE NOUVELLES SAVEURS ET RELEVER DE NOUVEAUX DÉFIS.

MAJORITÉ DE C : LE GRATIN DAUPHINOIS



CHALEUREUX(SE) ET GÉNÉREUX(SE), VOUS AIMEZ RASSEMBLER LES GENS AUTOUR DE MOMENTS SIMPLES ET AUTHENTIQUES, VOTRE PRÉSENCE MET TOUT LE MONDE À L'AISE ET VOUS SAVEZ CRÉER UNE AMBIANCE CONVIVIALE EN TOUTES CIRCONSTANCES.

MAJORITÉ DE B : LA PURÉE MAISON



AUTHENTIQUE ET RASSURANT(E), VOUS AIMEZ LES CHOSES SIMPLES ET SINCÈRES. ON PEUT TOUJOURS COMPTER SUR VOUS.

MAJORITÉ DE D : LES POMMES DUCHESSE



CRÉATIF(VE) ET MINUTIEUX(SE), VOUS AIMEZ APPORTER UNE TOUCHE D'ORIGINALITÉ À TOUT CE QUE VOUS ENTREPRENEZ.



©Agence Sublimeurs



@touquetsavour
www.touquetsavour.com

Une variété sélectionnée par

TOUQUET SAVOUR

LA RATTE
DU TOUQUET
Magazine