

Carotine et la Gironde à l'honneur pour lancer la nouvelle saison de l'émission « Objectif TOP CHEF »

Cet été, Objectif TOP CHEF, émission de l'emblématique Chef Philippe Etchebest, a repris ses tournages en Gironde dans le magnifique domaine du Château La Lagune. C'est donc au cœur du vignoble médocain, que le célèbre cuisinier bordelais a déposé ses fourneaux et casseroles pour mettre à l'épreuve de nouveaux chefs en herbe autour d'un produit local et de qualité, Carotine.

Très impliqué dans le soutien de la filière agricole, le chef du restaurant Le Quatrième Mur a choisi de concocter pour ses apprentis un nouveau défi gastronomique à partir d'un produit régional, Carotine.

Engagé dans la production locale, solidaire des exploitations et amoureux des bons produits, le Chef étoilé a choisi de mettre en lumière un produit du terroir dont les spécificités gustatives seront mises en valeur à travers d'alléchantes épreuves culinaires.

Producteur historique de légumes à Cestas, entre Bordeaux et Arcachon, Planète Végétal a élaboré Carotine après 4 ans de travail agronomique, et la cultive depuis une dizaine d'années.

L'idée initiale était précisément de pouvoir répondre à une demande des restaurateurs de cuisiner de petites carottes gustatives et de pouvoir les présenter joliment, entières dans l'assiette.

Les Carotines sont cultivées dans les Hautes Landes de Gascogne, seul terroir à disposer de sable noir en France. Plus nourrissant que les sables blancs habituels, c'est ce sable noir qui apporte plus de goût aux Carotines.

Plus sucrées, petites et fines, donc croquantes et tendres à la fois, leur succès est certain auprès des restaurants gastronomiques, et les consommateurs peuvent également les trouver chez les détaillants primeurs.

Nul doute que les Carotines seront magnifiquement sublimes par les candidats en quête d'une victoire.

A l'instar des années précédentes, de nombreux téléspectateurs sont attendus **ce lundi 12 octobre à 18 h 40 sur M6** pour cette toute 1^{ère} émission de la saison d'Objectif TOP CHEF, avec Carotine.

PJ : 1) Photo Producteur Clément Letierce pendant le tournage d'Objectif TOP CHEF
2) Colis bois de petites carottes Carotine

Information Presse

Bertrand CUISSE

b.cuisse@planetevegetal.com

8, chemin de Pot au Pin 33 610 Cestas,
Tel. 05 57 97 98 01 - Fax. 05 57 97 08 66

www.planetevegetal.com

