



OHH... LABEL FÊTE !

DU 7 AU 9 DÉCEMBRE, LE PALAIS DES EXPOSITIONS DE DOLE ACCUEILLERA LA PREMIÈRE ÉDITION DE RÉGALEXPO UN SALON QUI FAIT LA PART BELLE AUX LABELS ! UNE PREMIÈRE EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ.

AOC, AOP, IGP, AB, Label Rouge : la France est la championne du monde des labels ! Reconnus par les pouvoirs publics et contrôlés par des organismes indépendants, ces sigles ont non seulement vocation à aiguiller le consommateur mais aussi – et surtout – à préserver nos spécificités locales, autrement dit notre terroir. Mettre à l'honneur des produits typiques, uniques en leur genre car connectés à un territoire, c'est aussi la vocation du salon Régalexpo. « Au-delà de simples logos, ces labels expriment la qualité de l'artisanat de nos régions et la singularité des terroirs français qu'ils qualifient, explique Sylvie Lebec, directrice d'Hello Dole (la marque de territoire de la ville). Ce salon sera donc exclusivement réservé aux producteurs nationaux et aux produits labellisés ». Vignerons, chocolatiers, meuniers, marai-chers, éleveurs... : les producteurs participants sont tous engagés, respectueux des origines et fervents défenseurs des savoir-faire. Avec cet événement de dimension nationale, ils se feront, pendant 3 jours en décembre, les ambassadeurs de l'excellence du terroir français. L'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) sera évidemment aux côtés des organisateurs de Régalexpo à travers une conférence, le samedi matin, et « Le parcours de l'origine », un parcours scénographique pour tout comprendre aux signes officiels (origines, promesses, contrôles). Mais au-delà de la présentation des produits savoureux et de qualité, Régalexpo veut faire du « bien-manger » et des circuits courts son cheval de bataille. Mini-conférences pour mieux comprendre les labels, petite ferme pour les enfants, restaurant, cuisine et démonstrations : le salon Régalexpo pourrait bien devenir le rendez-vous incontournable des producteurs engagés dans la défense de nos terroirs.





Langres AOP



Saucisses de Montbéliard

13 RÉGIONS À DÉGUSTER

Stand après stand, l'idée est vraiment de parcourir la France côté terroir, d'aller à la rencontre de petits producteurs qui connaissent leurs spécialités sur le bout des doigts et bien sûr de découvrir de nouvelles saveurs! Au-delà des dégustations proposées sur les étals, Emmanuel Chamouton, cuisinier à domicile avec sa marque « Tic Tac Toque » et membre Euro-Toques relèvera le défi de concocter des recettes inédites à partir des produits présentés sur Régalexpo. « Je ferai mon marché sur place avec l'idée de mettre en valeur le travail de producteurs talentueux, nous confie le jeune chef.

Un accord judicieux, une astuce de cuisson, un assaisonnement inattendu... Je resterai fidèle à ma philosophie de cuisinier : des produits de qualité et de saison sublimes par la patte d'un chef. Je suis simplement un maillon de la chaîne entre les producteurs et les consommateurs! ». Pour les petites faims, le RégalBar proposera des escargots, des huîtres et deux bières locales, mises à l'honneur pour l'occasion: la Dolen et la Doloise, toutes deux brassées à Dole. Et pour ceux qui souhaitent passer à table et s'offrir un tour de France du terroir, des chefs prendront les commandes du restaurant gastronomique... À suivre!

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ: MARIAGE DE LABELS!

Soutenu par la région Bourgogne-Franche-Comté, Régalexpo vous invite à découvrir toutes les merveilles du territoire. Au total en Bourgogne-Franche-Comté ce sont plus de 200 produits sous signe officiel de qualité avec pas moins de 135 produits AOC/AOP, 32 produits IG/IGP et 35 produits Label Rouge. Et comme le terroir est bien fait, la volaille de Bresse s'entend à merveille avec le Comté, le savagnin n'est pas contre accompagner l'Époisses et la moutarde se glisse volontiers aux côtés de la saucisse de Morteau! Un melting pot de saveurs qui séduit les palais des gourmets.

Émilie Chapulliot

Verrine de Morteau

Morbier



NOÏSETTES DE CERF AU POIVRE VERT ET AUX ÉCHALOTES CONFITES AU TROUSSEAU

Plat assez facile et un peu cher

Préparation : 30 min Cuisson : 1h 10

Pour 6 personnes: POUR LA VIANDE: 12 noisettes de cerf, 3 c. à soupe de poivre vert, 10 cl de Cognac, 20 cl de fond de veau, 10 cl de crème épaisse, 30 g de beurre, 2 c. à soupe d'huile, sel, poivre
POUR LES ÉCHALOTES CONFITES: 500 g d'échalotes, 50 cl de vin rouge de cépage trousseau, 50 g de sucre, 2 clous de girofle, 5 grains de poivre noir, 3 c. à soupe d'huile, sel, poivre, gingembre moulu

1 Les échalotes: Pelez les échalotes et gardez-les entières. Faites chauffer l'huile dans une casserole à feu moyen, puis ajoutez les échalotes et laissez-les blondir légèrement pendant 3 min. Saupoudrez de sucre et laissez-les caraméliser quelques minutes. Ajoutez le vin, les épices, quelques pincées de sel et de gingembre, puis portez à ébullition. Laissez mijoter pendant 45 min à feu doux et à découvert. **2** Faites chauffer le beurre et l'huile dans une sauteuse. Assaisonnez les noisettes de cerf et faites-les dorer sur feu vif, 5 min sur chaque face. Réservez-les au chaud. **3** Déglacez la sauteuse avec le Cognac, puis ajoutez le fond de veau et les grains de poivre vert. Laissez réduire 5 min. Incorporez la crème et continuez la réduction jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère. **4** Dressez les noisettes de cerf et les échalotes égouttées sur les assiettes. Nappez de sauce et servez.

DOLEXPO

Rond-point des Droits de l'Homme à Dole

Vendredi 7 décembre : 10 h - 20 h

Samedi 8 décembre : 10 h - 22 h

Dimanche : 10 h - 19 h

Tarif adulte : 5 € Réduit : 3 €

Gratuit pour les moins de 12 ans

+ d'infos : www.regalexpo-dole.fr

