



REINE DES REINETTES  
GOURMANDE®

*L'authentique*



## La Reine des Reinettes Gourmande® fait une rentrée couronnée !

Première pomme de la rentrée à égayer les étals de sa robe jaune et rouge, la Reine des Reinettes Gourmande® invite à démarrer cette nouvelle saison l'esprit léger !

### Élue produit "Gourmets de France"

En novembre 2019, la Reine des Reinettes Gourmande® a été élue produit « Gourmets de France ».

Testée par un jury de douze professionnels de la gastronomie (Chefs renommés et étoilés, Meilleurs Ouvriers de France (MOF), membres du Collège culinaire de France, maîtres-restaurateurs, pâtisseries, sommeliers et œnologues), la Reine des Reinettes Gourmande® a obtenu la note de 4,4/5 aux tests de dégustation et obtenu sa certification.

Un label qualitatif et prisé des consommateurs, qui distingue de nombreux fruits et légumes de terroir aux qualités organoleptiques supérieures : asperges du Blayais, ail blanc de Lomagne, noix du Périgord AOP, framboises des Monts du Velay, pommes de terre AOP de l'île de Ré, melon Charentais jaune...



### L'AVIS DU JURY

**La reine des pommes, c'est résolument la Reine !**

Avec sa belle couleur, sa fermeté, sa chair intense elle est le fruit de nos envies ! Comme l'expression anglaise dit que « an apple a day keeps the doctor away »\*, il serait insensé de s'en priver !

- ★ **Sébastien FONTES (Chef exécutif InterContinental Bordeaux et président du jury)** : C'est un très bon produit. Il y a un peu d'acidité, pas trop de sucre. À poêler avec une volaille et un bon vinaigre.
- ★ **Stéphane BOUR (Chef Pâtissier)** : La pomme est intéressante pleine de qualités et elle a une belle tenue à la cuisson. En tant que pâtissier ça me fait plaisir.
- ★ **Alexandre BAUMARD (Chef étoilé)** : C'est un bon produit où il y a tout. À faire avec du foie gras poêlé par exemple ça serait fabuleux.
- ★ **Rémy JOLY (Chef)** : Une bonne acidité, une bonne tenue avec un vrai goût de pomme. À manger aussi bien cru que cuit.

\*une pomme par jour éloigne le médecin

## Une pomme 100% made in France !

Depuis toujours, la Reine des Reinettes Gourmande® se distingue par un lien fort et intime au terroir. Variété très ancienne (mentionnée dès le XVIe siècle par l'horticulteur français Charles Estienne), cette pomme a de tout temps séduit les gourmands comme les gastronomes. Aujourd'hui, la Reine des Reinettes Gourmande® est cultivée exclusivement en France selon des méthodes qui puisent leurs valeurs dans nos traditions agricoles.

Les producteurs\* de Reine des Reinettes Gourmande® et les distributeurs sont unis autour d'un engagement commun et d'une exigence de qualité. En faisant se rencontrer les questions patrimoniales, environnementales, sociales et bien sûr gustatives, ils pensent leur production comme une démarche globale visant à :

- respecter les traditions et préserver le patrimoine,
- transmettre leur savoir-faire arboricole et leur passion, tant aux consommateurs qu'aux nouvelles générations de producteurs,
- produire une pomme authentique, qualitative et respectueuse de l'environnement.

\*Les producteurs des groupes Cofruid'Oc dans le Languedoc, de Mylord' et du Verger de la Blottière dans le Val de Loire

# La Reine des Reinettes Gourmande®, entre tradition et gastronomie

Savoureuse et populaire, la pomme est profondément liée à nos traditions comme à nos histoires intimes. On la retrouve dans tous les foyers, elle possède des qualités gustatives indéniables et une grande polyvalence. Ancrée dans notre gastronomie et nos souvenirs d'enfance, nos chaussons aux pommes du goûter et nos compotes de bébé, nos plats de terroir, nos tartes familiales et nos desserts iconiques, la Reine des Reinettes Gourmande bénéficie d'une place de choix dans les familles françaises.



Et même quand il s'agit simplement de la déguster au naturel, chacun possède son rituel personnel pour en savourer les parfums et le croquant : croquée à pleines dents dans sa robe colorée, dégustée épluchée mais entière, en quartiers, en demi-lunes, en fines lamelles, en cubes...

Avec sa saveur sucrée teintée d'une légère acidité, sa chair juteuse, dense et fondante, qui dévoile des arômes de noisette, de miel, de coing, la Reine des Reinettes Gourmande® est véritablement un produit gastronomique. Les chefs et les gourmets apprécient ses parfums délicats, qui viennent sublimer les autres saveurs

et permettent les accords les plus sophistiqués. Elle se savoure aussi bien comme en-cas, en dessert gourmand ou raffiné, ou encore dans des plats sucrés-salés.

A découvrir, de nombreuses recettes sur son tout nouveau site internet :

[www.reinedesreinettesgourmande.fr](http://www.reinedesreinettesgourmande.fr)

## Carte d'identité

**Variété :** Reine des Reinettes Gourmande®  
**Robe :** jaune doré flammé de rouge orangé  
**Saison :** de la mi-août à novembre  
**Saveur :** sucrée et légèrement acidulée, très aromatique, elle révèle des arômes de noisette, de miel et de coing  
**Consommation :** à croquer ou à cuisiner  
**Atouts nutritionnels :** riche en pectine, source de vitamine C et d'antioxydants, elle stimule le système immunitaire et participe à lutter contre certaines pathologies (maladies cardiovasculaires, cholestérol sanguin, affections des voies respiratoires...)



## Une culture responsable et équilibrée

Soucieux de la sauvegarde de la variété et de l'environnement, les producteurs de la Reine des Reinettes Gourmande® sont engagés au sein de la charte des Vergers écoresponsables, afin de certifier leurs bonnes pratiques de culture. Une démarche de progrès qui s'appuie sur les principes de la production fruitière intégrée, privilégiant l'observation des vergers, les méthodes de lutte biologique et les techniques de pointe permettant d'assurer une production de qualité tout en préservant les équilibres naturels.

**Le label Vergers écoresponsables est reconnu par le ministère de l'Agriculture. / [www.lapomme.org](http://www.lapomme.org)**

## SIX AXES PRINCIPAUX FONT L'OBJET D'ATTENTIONS EXIGEANTES :

1. Favoriser la biodiversité dans les vergers
2. Privilégier des méthodes de lutte biologique
3. Raisonner les interventions en verger pour les réduire au minimum nécessaire
4. Récolter les pommes à la main à maturité optimale
5. Garantir la traçabilité du verger au point de vente afin d'assurer la sécurité sanitaire
6. Faire contrôler le respect de ces bonnes pratiques par un organisme externe et indépendant

## COMMENT JOUER AVEC LA REINE DES REINETTES GOURMANDE® À LA RENTRÉE ?

**Du 25 août au 29 septembre :** les stickers sur les fruits et les coins des plateaux permettront d'identifier le jeu en un clin d'œil.

**Le principe :** tenter sa chance en ligne via un tirage au sort, en rentrant le code du sticker des pommes achetées en magasin.

**À GAGNER : 1 SÉJOUR GOURMAND POUR 2 PERSONNES, D'UNE VALEUR DE 1000 €** (preuve d'achat indispensable).

**En parallèle, via la page Facebook et le nouveau site [reinedesreinettesgourmande.com](http://reinedesreinettesgourmande.com),** un jeu « instants gagnants » (sans obligation d'achat) pour tenter de remporter une centrifugeuse Phillips, des couteaux Opinel, des tabliers, des moules à tarte et même des mignardises...



**K&V**  
relations média

Contact presse :

Violaine Marin  
02 53 45 13 55  
06 22 82 27 44  
[violaine@agence-k-v.com](mailto:violaine@agence-k-v.com)

Salle de presse : [www.agence-k-v.com](http://www.agence-k-v.com)