

Gastronomie

Les Qualivores d'Occitanie mettent leur région en boîte !

LE CLUB DES QUALIVORES D'OCCITANIE S'ASSOCIE AVEC GLOUTON TROTTEUR ET LA CONSULTANTE CULINAIRE MAMSCOOK POUR PROPOSER 14 BOXS. CHACUNE RÉUNIT LE MEILLEUR DES SPÉCIALITÉS CULINAIRES DU TERROIR OCCITAN. UNE IDÉE SACRÉMENT GOURMANDE A OFFRIR POUR LES FÊTES ET QUE L'ON POURRA ÉGALEMENT DÉGUSTER TOUT AU LONG DE L'ANNÉE 2022. GOURMANDS ET GOURMETS, TENEZ-VOUS PRÊTS !



La première Box met à l'honneur le terroir régional dans ce qu'il a de plus varié, entre Terre et Mer, avec un Osso Bucco au veau d'Aveyron et du Ségala et à l'anchois de Collioure. Une recette imaginée par Mamscook.

Des Pyrénées jusqu'aux confins de l'Aveyron et du Lot, des plaines de Camargue aux vignobles du Gers, de la Méditerranée aux vergers du Tarn-et-Garonne, la Région Occitanie est une terre qui cultive le « bien manger » sur des territoires extrêmement variés ; 247 produits SIQO, Sous Signe Officiel de Qualité, composent sa palette des terroirs et son vignoble est le premier du monde en AOP et IGP. Parce qu'ici, la convivialité est aussi une qualité intrinsèque, pas étonnant que le Club des Qualivores d'Occitanie, un réseau d'ambassadeurs de

la fourche à la fourchette, ait envie de partager ses gourmandises avec la France entière ! Pour se faire, il s'est associé avec l'entreprise Glouton Trotteur. Depuis deux ans, elle propose des box sur abonnement 100% françaises, contenant des produits locaux pour cuisiner un plat typique d'une région. C'est la consultante culinaire toulousaine Mamscook qui a imaginé et réalisé 14 recettes d'Occitanie, une box régionale plus 13 box départementales, à base d'un duo de produits emblématiques et de saison. Chaque box contient les produits en provenance directe des producteurs, nécessaires à la réalisation du plat pour 2 ou 4 personnes et une bouteille de vin de la région pour une dégustation en parfait accord. On y trouve aussi une fiche recette avec un QR Code qui renvoie sur un tutoriel et un livret qui valorise les producteurs et les vignerons concernés.

La liste des box

Janvier, Box d'Occitanie, *Osso Bucco au Veau d'Aveyron et du Ségala et à l'Anchois de Collioure*.

Février, l'Ariège, *Gâteau ariégeois à la Tomme des Pyrénées IGP*.

Mars, l'Hérault, *Pannequet occitan au Pélardon AOP*.

Avril, la Haute-Garonne, *Onglet de Gasconne des Pyrénées Label Rouge rôti au four, Ail violet de Cadours AOP confit, crème d'ail et bâtonnets de Céleri Bio*.

Mai, le Gers, *Gravlax de magret de canard du Sud-Ouest IGP à l'Ail et à l'Armagnac accompagné d'asperges Bio*.

Juin, les Pyrénées-Orientales, *Fricassée d'Artichaut et Béa du Roussillon au lard Bio et à la volaille Bio*

Juillet, la Lozère, *Sauté d'Agneau de Lozère IGP à l'Orientale au miel des Cévennes IGP*.

Aout, le Tarn-et-Garonne, *Côtes de porc Sud-Ouest marinées, melon du Quercy IGP rôti*.

Septembre, le Gard, *Oignons doux des cévennes AOP farcis au taureau de Camargue AOP*

Octobre, le Tarn, *Cassolette de jambon de Lacaune IGP et écrasé de chou-fleur à l'Ail rose de Lautrec IGP Label Rouge confit*

Novembre, les Hautes-Pyrénées, *Tarte aux haricots tarbais IGP Label Rouge et jambon noir de Bigorre AOP*.

Décembre : le Lot, *Noisette d'Agneau fermier du Quercy IGP Label Rouge et crumble de Noix du Périgord AOP et carottes glacées*.

Janvier 2023, l'Aveyron, *Wok de Bœuf fermier Aubrac Label Rouge au Roquefort AOP*.

Février 2023 : l'Aude, *Gratin de Haricots de Castelnaudary IGP*.

Abonnement de 1,3, 6 ou 12 mois, à partir de 36,99 €, frais de port en supplément.

Un trio de partenaires...

- **Le Club des Qualivores d'Occitanie** rassemble près de 7000 ambassadeurs du goût, particuliers et professionnels, autour des 247 produits AOP/AOC/Label Rouge, IGP, Bio, référencés en Occitanie. Rattaché à l'IRQUALIM l'Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire, il valorise ses initiatives qui garantissent, soutiennent et défendent les goûts d'Occitanie.
- **Glouton Trotteur** a été lancé en août 2020 par Sarah et Jules Joussey, L'entreprise élabore des plats locaux pour faire découvrir la riche gastronomie des territoires en lien avec des agriculteurs, des vigneron et des éleveurs locaux, respectueux de l'environnement pour sélectionner des produits de saison, bio ou issus d'une agriculture raisonnée et 100% française. L'équipe produit uniquement en flux tendu pour éviter le gaspillage alimentaire, et utilise des emballages écologiques et 100% recyclables.
- **Mamscook** est une passionnée de cuisine depuis toujours ! Epicurienne, locavore et très attachée aux produits des terroirs français, cette ancienne juriste tient un blog de cuisine depuis 6 ans et dirige une entreprise de consulting culinaire à Toulouse