



COMMUNIQUE DE PRESSE

Vendredi 22 avril 2016

La mariage du safran et du Sauternes présenté aux palais experts du jury Gourmets de France

Dégustation et évaluation des produits à l'aveugle, le jury Gourmets de France, composé de MOF, de Chefs étoilés, pâtissiers, d'oenologues ou de sommeliers, ne laisse pas de place au hasard sur la qualité, ni à l'élaboration des produits.

Lors des Tests Gourmets de France, le confit de Sauternes au safran a su étonner et convaincre les papilles expertes des membres du jury Gourmets de France.
« Une belle association entre la fraîcheur du safran et la douceur du Sauternes » confie Matthieu VIDAL, chef pâtissier 1 étoile au Guide Michelin.

D'une profonde douceur et d'une légèrement amerture, la saveur typique de l'or rouge Bordelais a totalement charmé le jury de professionnels.

« Un superbe confit, avec un bel équilibre au nez et en bouche entre le safran et le Sauternes » - Chef Jésus, chef d'ateliers culinaires et chroniqueur radio.

Pour Pierre Mirgalet, pâtissier-chocolatier passionné et MOF, ce confit de Sauternes au safran est « idéal pour aromatiser des crèmes et des sauces ».

Le savoir-faire traditionnel reconnu !

C'est un véritable succès pour M. et Mme PELETTE qui cultivent et sèchent le safran dans le respect de la tradition. La safranière Bordelaise propose une gamme de produits raffinés autour de cette épice si délicate et surprenante.

Retrouvez les notes et avis détaillés du jury en intégralité sur www.tests-produit-gourmets.fr ou dans le magazine Gourmets de France.

Informations et contacts presse

Safran de Bordeaux

34 rue Maréchal Foch Prolongée
33440 AMBARES ET LAGRAVE
05 56 38 80 96

contact@safrandebordeaux.fr

Gourmets de France

Camille
Relation presse
05 55 88 19 92

webmaster@gourmets-de-france.fr