

LA « DIAGONALE DU GOÛT » / L'ÉPICERIE de la **TOURNÉE**

DESCRIPTIF DES ARTICLES

► MIEL de chez Jean Baptiste Soulers

Nous avons connu Jean Baptiste par notre producteur légumes Emmanuel Crucifix. Il élève environ 200 ruches réparties sur la vallée de l'Oise, placées dans les bois ou près des cultures bio de l'Oise. D'abeilles « puckfast » pour les connaisseurs. Nous avons été le voir. En bio, sauf pour certaines fleurs (colza). Petit producteur à soutenir.

Miel d'accacia (bio) / Miel de tilleul (bio) / Miel de sarazin / Miel de Printemps toutes fleurs,

Prix : voir le bon de commande / tarif

► BIÈRE ARTISANALE DE GAMBAIS François Vassout

De la bière, s'il en fut ! Nous avons rencontré François (et sa bière surtout), à la fête des amap 2010. Elle était très bonne au goût, ce qui est assez rare pour des bières bio.

Bouteilles 75cl / Alc. 6.5% vol « Au pré de ma Blonde », blonde de corps.

Extrait de son site : « Entre la limpidité des Pils et le caramélisé des ambrées, la fermentation haute met en valeur toute l'intensité des grains d'orge, subtilement relevés par les amers délicats du houblon. » dit-il. Aller voir le site il est charmant.

<https://sites.google.com/site/brasseriedegambais/>

Prix : voir le bon de commande / tarif

► MOUTARDE DE CHARROUX

" C'est bien bon de déguster des légumes, encore faut-il avoir la bonne moutarde !

Choisie pour son goût, avec elle, une sauce de salade se dégusterait à la petite cuillère. Du haut de gamme (livrée dans plusieurs grands restaurant parisiens). Elle n'est pas bio, mais faite artisanalement par une famille qui a remonté une petite entreprise de qualité dans le Bourbonnais. Un allier irrésistible de nos pots au feu, choucroutes, crudités. Découvert grâce à un de nos adhérents qui a du palais.

Allez voir le site

http://www.huiles-et-moutardes.com/fr/Moutarde+de+Charroux+%C2%AE_fiche.html/

Prix : voir le bon de commande / tarif

► PRODUITS ANDINES

Andines est une scoop de St Denis qui travaille avec des producteurs et coopératives d'Amérique du sud, Afrique, etc... qu'ils soutiennent. Voir leur éthique sur leur site. Nous les avons rencontrés à Minga, notre organisation professionnelle d'économie équitable. Ce n'est pas très local, ou alors d'un autre local, comme le café, le chocolat, le thé, et le sucre de canne que nous consommons tous les matins. Voici des saveurs authentiques et puissantes, produites par des coopératives de paysans producteurs.

Leur site : http://www.andines.com/rubrique.php3?id_rubrique=3/

Consultez leur fiche filière et voyez leur calcul de prix et éthique. Une référence.

- CAFÉS : Café Mutz moulu bio 250g / Café Sobérano moulu bio 250g /
- CHOCOLAT : Chocolat noir tablette 100g, 70% de cacao.
- CONFITURES : Ces confitures sont parfumées, pâteuses ou en miel, avec morceaux fondants ou non, toujours sucrées, acidulées ou pas. Voici des goûts assez nouveaux mais non en contradiction avec nos habitudes gustatives hexagonales. Au contraire. À essayer : **Ananas / Tomate d'arbre / Papaye / Goyave**
Voir aussi <http://tous-les-fruits.com/fruit-8.html>

Prix : voir le bon de commande / tarif

► HUILE D'OLIVE CHRISTIANA RUSCHI (Calci, Toscane)

Entre Pise et Luques, une production d'huile d'olive depuis 1700.

Cette huile d'olive est un must. Pas de petit goût d'âcreté, voir d'amertume. On dirait qu'elle est fraîche, que l'huile n'a pas eu le temps de s'oxyder. Elle n'est pas labelisé bio mais provient d'une entreprise familiale, traditionnelle et ancestrale depuis 1700, sans . Et a été reprise par Christina pour garder le patrimoine familiale de ses 4000 oliviers et de sa « azienda toscane ».

C'est un petit luxe, un peu cher, mais faite pour déposer un simple filet sur nos crudités, chou rave, tomates, concombres... Pour les puristes.

ATTENTION : Nous l'achetons en bidon de 5litres et remplissons vos bouteilles de demi-litre ou litre. Gardez vos vieilles bouteilles d'huiles.

Prix : voir le bon de commande / tarif

► JUS DE POMME de chez Pierre Dancoisnes (Voyennes, Picardie)

Attention les gourmands. Vous connaissez. Notre producteur de pommes (= supplément fruits de laTournée Nord) fait aussi (le meilleur) des jus de pommes bio. Il apporte les pommes chez un presseur près de Beauvais. Les pommes sont lavées, broyées et pressées. Le jus est pasteurisé à 78° pour éviter qu'il ne se transforme en cidre. (et non stérilisé à 120° comme pas mal de jus du commerce)

Prix : voir le bon de commande / tarif

► VIN CHATEAU DE PASSAVANT / Anjou rouge et Coteau du Layon (blanc liquoreux)

Leur Anjou Village est un grand chez les petits et un petit chez les grands. Vin intermédiaire délicieux, il a les qualités des Anjou, du goût, du nez.

En bio, ses caractéristiques parfois varient, mais se trouvent toujours au dessus des autres à prix comparable. Un vin que l'on apporte sans complexe à un dîner. Ce n'est pas une exceptionnelle bouteille, mais pour cette qualité, c'est bon marché (mettons-nous d'accord : un bon vin bio à 7€... ??? Il y a un problème) Convient en toute saison.

Voir leur site : <http://www.passavant.net/>

Voir nos vidéos avec eux "PROUVE MOI QUE TU ES EN BIO".

http://www.dailymotion.com/video/xblg1n_1-prouve-moi-que-tu-es-en-bio_lifestyle

à venir : autres confitures, savons de Marseille, riz, farines...