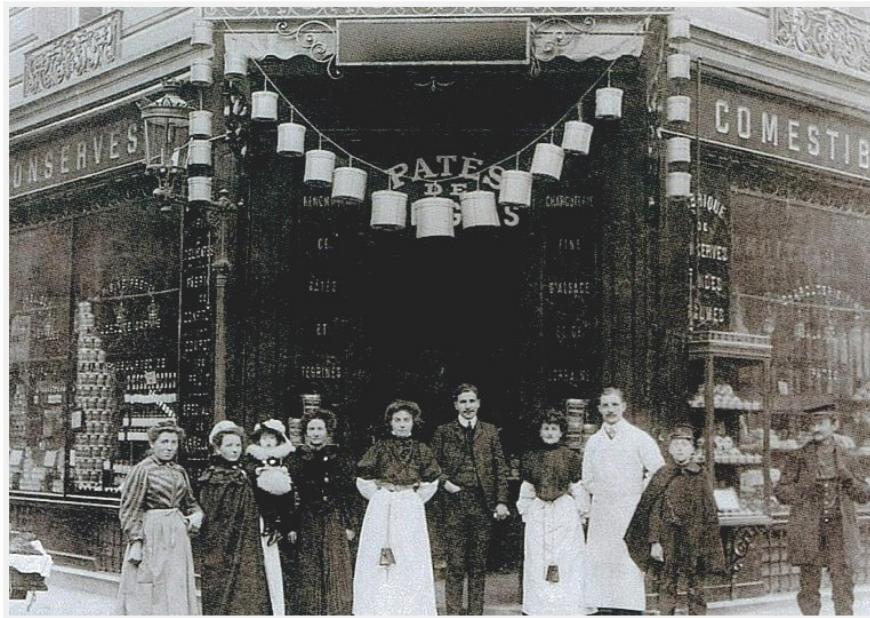


William Saurin se réinvente en version Haute-Gamme

DU 17 NOVEMBRE 2020



William Saurin - 1898 - ©DR

Année 1898. William Saurin crée sa propre épicerie à Saint-Mandé, village proche de Paris. Sa spécialité ? Des plats mijotés et mitonnés vendus en conserve. Dans des boîtes en métal. Son célèbre Cassoulet bien garni, en cuisson lente, à petit feu, a fait (et continue à faire), le bonheur des Français pendant des générations.

Spécialisé dans les productions « entrée de gamme », économiquement bon marché mais goûteuses, William Saurin a ainsi bâti au fil du temps sa renommée.

L'entrepreneur a pu bénéficier de l'invention ancienne de Nicolas Appert. Ce process baptisé « appertisation », en hommage à son créateur, permet de conserver durant de longs mois, voire de longues années, les aliments. Sans conservateurs, sans perte vitaminique majeure.

A l'origine il fallait trouver un procédé de conservation pour lutter contre le scorbut des marins et navigateurs au long cours.

En 2020, la marque William Saurin se réinvente et propose une nouvelle gamme gastronomique



Il est de bon ton de se réinventer en ce millésime 2020. C'est le mantra à la mode vers le monde nouveau que l'on prépare tous ensemble.

Visionnaire, l'entreprise s'y était préparée depuis de longs mois.

Deux partenariats d'excellence ont été signés avec une star de l'emballage, Crown et avec un grand Chef étoilé, Olivier Bellin. 2 nouvelles recettes gastronomiques ont vu le jour.

Un partenariat avec Olivier Bellin, Chef de cuisine d'exception



Olivier Bellin est le Chef étoilé de l'Auberge des Glazicks à Plomodiern en Finistère. Au fin fond du monde.

Il s'est fait connaître par son talent et sa créativité, mais aussi en incorporant dans sa cuisine vivante et authentique, le blé noir ou sarrasin cultivé en Bretagne. Une « pseudo-céréale », une plante tout simplement, contenant tous les acides aminés essentiels.

Il apporte aujourd'hui sa signature de Chef reconnu et courtisé à la marque William Saurin.

2 recettes gastronomiques imaginées par le Chef, que les gourmets peuvent déjà adopter, Les voici, Elles pourraient bousculer vos menus de fête.



Pot-au-Feu de canard, haricots blancs Cocos de Paimpol. Il a du caractère, de la mâche et du goût. Avec un petit bouillon à la graisse de canard, relevé d'un zeste de citron, ce Pot au Feu est sain, pas gras, dans l'air du temps.

Pot de 400 gr. A réchauffer 6mn à feu doux et à couvert.

A déguster avec un Sancerre Rouge Les Belles Vignes 2018, cépage Pinot Noir.

Domaine Fournier Père Et Fils.

Un vin de caractère, tout en finesse, pour un millésime d'exception.



Fournier – Les Belles Vignes – Sancerre Rouge 2018

Geneviève Guihard/novembre 2020/laradiodugout.fr

Tout savoir sur :

www.william-saurin.fr

www.fournier-pere-fils.com