

nouveau

kesbon
e

Qu'est-ce
que c'est
Bon





Il suffit parfois de sentir un parfum, d'écouter une chanson, de relire un livre ou encore de croquer dans un biscuit pour replonger instantanément dans notre douce enfance. Autant de madeleines de Proust qui n'ont pas leur pareil pour déclencher en nous de réconfortantes reminiscences, et l'on se revoit alors en train de courir dans la cour de l'école, de faire cette balade dominicale dans la forêt ou encore de cuisiner de délicieux gâteaux en famille... À propos de ces derniers, avez-vous noté que, et même lorsqu'on s'applique pourtant à les réaliser dans les plus pures règles de l'art, ils n'ont jamais tout à fait le même goût que dans nos souvenirs. **Est-ce que la nostalgie les rendrait plus succulents dans notre mémoire ? Ou bien peut-être cela s'explique simplement par le choix des ingrédients, nos aïeux qui les mijotaient ayant à cœur de s'appuyer sur des produits de grande qualité, issus de circuits courts et achetés sur le marché quand ce n'était pas en direct d'un petit producteur ?**

Miser sur des matières premières supérieures afin de réaliser des recettes aussi savoureuses et génératrices d'émotions que dans nos souvenirs, voici justement la raison d'être de la nouvelle marque KESBON. Quoi de plus normal en même temps lorsqu'on connaît l'attachement de ses 4 créateurs, Brigitte, Anne, Rémy et Jean-François, pour des produits authentiques et sincères. Ce quatuor d'amis restaurateurs n'a d'ailleurs cessé de proposer dans leurs restaurants respectifs des plats simples et gourmands, puisant souvent leur inspiration dans leur enfance passée dans le Cantal. **Comme un pari fou, ils ont transformé une laiterie abandonnée à Loubaresse en une biscuiterie artisanale travaillant dans le pur respect des traditions. Pour ces 4 amis passionnés, faire battre le cœur de nos belles régions, c'est aussi y installer des entreprises dynamiques afin de maintenir une activité économique indispensable aux petits villages.**

Tel un hommage à leurs racines, ils ont imaginé 3 recettes avec le concours de leur ami Christian Vabret, boulanger-pâtissier Meilleur Ouvrier de France... et lui aussi originaire du Cantal ! **Farine de petit épeautre qui arrive directement du Moulin de Colagne à 12 kilomètres de la biscuiterie, lait de montagne, beurre issu de la laiterie Mulin, Cantal AOP, œufs de poules élevées en plein air... ils ont choisi de s'appuyer exclusivement sur des ingrédients de grande qualité et provenant de producteurs engagés dans une agriculture raisonnée.** Du bio et du local, des valeurs dans l'air du temps qui sont simplement du bon sens pour ces 4 comparses qui travaillent depuis leurs débuts avec cette même exigence dans leurs brasseries.

Et puisqu'ils tenaient à faire découvrir au plus grand nombre les recettes de leur jeunesse, c'est comme une évidence qu'ils ont tenu à proposer en premier lieu... des pachades. Si vous n'avez pas vous-même grandi en Auvergne, sans doute ne connaissez-vous pas ce délice qui de prime abord s'apparente à une crêpe mais à une particularité prête : **100% petit épeautre, elle n'est ni sucrée ni salée et peut donc s'accommoder à toutes nos envies, que cela soit une galette jambon fromage ou bien un petit encas régressif à tartiner de confiture maison.** Si autrefois, les ouvriers agricoles les consommaient au cours de leur déjeuner ou bien de leur goûter afin de tenir jusqu'à la fin de la journée dans les champs, on s'en régale maintenant simplement pour le plaisir de leur texture légère.

Puis, et afin de proposer une gamme complète permettant de répondre à toutes les envies, les compères se sont aussi lancés dans la confection de biscuits bio baptisés Les P'tits Costauds. Des sablés à la carapace solide mais au cœur tendre pensés pour rassasier toutes les petites faims. **Avec seulement 4 ingrédients, c'est peu de dire qu'ils feront le bonheur des gourmands en quête de produits authentiques et n'ayant absolument rien à cacher.** Impossible de dire si l'on préfère leur version sucrée qui ravira petits et grands ou son irrésistible alternative salée au Cantal AOP et au poivre noir qui satisfera sans le moindre doute les becs fins lors d'apéritifs conviviaux entre amis (essayez les avec un verre de Côte d'Auvergne, c'est un vrai délice vous verrez). D'ailleurs, la première à avoir « validé » ces recettes a été la grand-mère d'Anne qui en les goûtant s'est immédiatement exprimée « Que qu'o's bon ! », ce qui en patois signifie « Qu'est-ce que c'est bon ». Présente au complet ce jour-là, la fine équipe croit entendre « Kesbon » et trouve alors comme une évidence le nom de ce projet qui nous conforte dans l'idée que définitivement, nos régions ont du talent !

Passer *cantal* le temps

kesbon



Les produits KESBON sont
disponibles en boutiques Bio
et épiceries fines

