LÉA NATURE Jardin BiO étic

LA RECETTE EST ESPAGNOLE CERTES, MAIS LES TOMATES SONT FRANCAISES !

Gaspacho devant !

« *Chaud devant* », voici en quelque sorte le cri de guerre d'un serveur en plein dans le coup de feu du service et qui tente de se frayer un chemin entre les étroits passages d'un petit bistrot comme on les aime, les mains remplies de plats brûlants et tout juste sortis du four. Il faut aller vite, pas question que le client ne récupère son assiette tiédasse, ce qui explique d'ailleurs que dans les tables d'exception, on utilise même des cloches pour s'assurer de conserver à bonne température le plat qui s'apprête à être servi. **On se demande juste si, la prochaine fois qu'on commandera un gaspacho au restaurant, le serveur viendra vers nous avec la même urgence en scandant « *Attention, froid devant* » car en l'occurrence, c'est très frais qu'on aime déguster cette succulente soupe d'origine espagnole, de plus en plus prisée par les Français.** Force est de constater que sa recette gorgée de soleil recueille tous les suffrages, s'imposant comme une parfaite entrée au cœur de l'été, juste avant d'enchaîner par exemple avec une salade estivale !

Bien sûr, il existe déjà de nombreuses propositions en matière de gaspacho en GMS mais cela n'empêche nullement Jardin BiO étic® d'apporter sa pierre à l'édifice avec une offre singulière puisque la marque d'épicerie bio préférée des Français propose ni plus ni moins le premier gaspacho bio et exclusivement concocté à l'aide de tomates françaises. Alors que ces dernières semaines ont été marquées par les légitimes revendications de nos agriculteurs, chacun de nous a bien à l'esprit l'importance de privilégier tant que possible les produits élaborés à l'aide d'ingrédients cultivés sur nos terres. Cela permet en prime de limiter l'impact carbone lié à la fabrication de ce gaspacho mijoté dans un atelier à Arras. Impossible de résister à sa recette qui respecte en tous points la version traditionnelle espagnole, la vraie, l'unique : tomates (françaises donc), concombres, poivrons, oignons, une pointe d'huile d'olive vierge extra, un soupçon de vinaigre de vin, d'ail, de piment de Cayenne et de sel… rien que des ingrédients certifiés bio* pour une recette engagée comme on les aime ! À ce propos, rappelons que ce produit (ne contenant évidemment pas le moindre arôme ajouté), et comme l'ensemble du catalogue de la marque rochelaise, est certifié 1% for the planet, permettant le déploiement de projets environnementaux pour une Terre saine, vivante et fertile. Bref, si vous nous demandez si on a envie de goûter cette soupe froide, on vous dira que oui, on est même très chaud pour ça !

*À la seule exception du sel.

1% FOR THE PLANET — MEMBRE — AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

NOUVEAU
Gaspacho Jardin BiO étic®
Brique 1L, 3€89

LES PRODUITS **JARDIN BIO ÉTIC®** SONT DISPONIBLES DANS LES RAYONS BIO DES GMS

BFD BUREAU FRANCK DRAPEAU
BUREAU FRANCK DRAPEAU | Visuels sur demande ou téléchargeables sur : www.franckdrapeau.com, Espace Journalistes
Contacts presse : Marie, Simon et Teddy | 01 44 54 04 04 | food@franckdrapeau.com