



Artisans charcutiers traiteurs, des plats faits-maison pour une Saint-Valentin gourmande !

Pour régaler les amoureux à la Saint-Valentin, les artisans charcutiers traiteurs réalisent des recettes créatives et gourmandes, qui accompagnent cet instant de tendresse. Moment idéal pour partager avec sa moitié des produits de qualité et, comme **38%* des Français, se faire plaisir, en allant chez le charcutier traiteur.**

Garants des traditions et du savoir-faire artisanal, ils proposent une large diversité de produits bons et sains répondant aux exigences de qualité des consommateurs d'aujourd'hui. **C'est cette qualité de produits qui motive 67%* des Français à se rendre chez les artisans charcutiers traiteurs.**

Conjuguée au savoir-faire et au fait-maison, la variété des recettes proposées par les artisans s'adaptent à tous les instants de consommation comme à tous types de consommateurs : des amoureux friands de snacking à ceux qui préfèrent un bon repas traditionnel ou un brunch en passant par les adeptes du prêt à consommer et à réchauffer.

Pour la Saint-Valentin Jérémy Chameau, artisan charcutier traiteur à Angers, nous met en appétit avec un menu d'exception rempli d'amour, et il a pensé à tout ! De l'entrée au dessert, un menu aussi gourmand qu'élégant : **tartare de bœuf au couteau et son carpaccio de betteraves, balsamique et fleurs suivi d'un minestrone de courges et, pour finir, de délicieux choux au cœur chocolat noisette.**

La recette signature de Jérémy pour la Saint-Valentin



Zoom sur la recette de Minestrone de courges

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION

- 1 Couper le potimarron en deux, retirer les graines et le trognon puis le laver. Le mettre à cuire dans une eau salée avec thym, gousse d'ail et romarin.
- 2 Une fois que le couteau transperce le potimarron c'est qu'il est cuit. L'égoutter et le remettre dans une casserole d'1L de crème. A ébullition, ajouter du sel, du poivre et du piment d'Espelette.
- 3 Mixer le tout jusqu'à obtenir un rendu assez fin, ajouter 100g beurre pour épaissir. Verser le contenu dans des ramequins et les placer au réfrigérateur.
- 4 Eplucher et épépiner le butternut puis le couper en cubes. Disposer les cubes sur une plaque, les badigeonner d'huile d'olive, sel et poivre. Puis les mettre au four à 180° pendant 5 à 10 minutes. Lorsque le couteau transperce les cubes c'est qu'ils sont cuits. Sortir les cubes et les laisser refroidir.
- 5 Couper le pain de mie en petits cubes et les faire sécher au four à 160° pendant 10 à 12 minutes pour obtenir des croûtons.
- 6 Dressage : sortir du réfrigérateur les ramequins et y disposer les cubes de butternut, puis les croûtons, un filet d'huile d'olive, une pincée de sel, poivre, copeaux de Comté faits à l'économe, du persil..

INGRÉDIENTS

- 1 potimarron
- 1 butternut
- 2 tranches de pain de mie
- 30g de Comté
- Huile d'olive
- Persil
- Thym
- Gousse d'ail
- Piment d'Espelette
- Sel, poivre

Jérémy Chameau



Passionné par la cuisine depuis tout petit, Jérémy a rejoint pleinement le métier d'artisan charcutier traiteur il y a déjà 12 ans. Après un contrat d'apprentissage dans la boutique de son père, le jeune homme de 27 ans a été recruté par M. Pascal JOLY, Meilleur Ouvrier de France, en 2012 en tant que Traiteur Création entrées froides. Par la suite, Jérémy est revenu aux sources, dans l'entreprise de son père, où il occupe aujourd'hui le poste de Chef de laboratoire. Il travaille désormais en famille, avec son frère qui est Boulanger Pâtissier Chocolatier, également au sein de l'entreprise familiale.

En tant que traiteur polyvalent, Jérémy apprécie toutes les facettes de son métier : aussi bien la cuisine, que la partie traiteur, la charcuterie, les entrées, les desserts. Il met un point d'honneur à travailler des produits de saison pour leur qualité et leur goût unique.

Chameau Traiteur est une entreprise familiale dynamique basée à Angers. L'entreprise a à cœur de se renouveler sans cesse et de réaliser des recettes dans l'ère du temps pour satisfaire toutes les générations !

 @chameautraiteur

AGENDA

DU 17 AU 19 JANVIER

International Catering Cup

•

DU 19 AU 23 JANVIER

CNCT au Sirha

•

DU 18 AU 20 MARS

Finale du Meilleur Apprenti de France (MAF)



Fondée en 1891, la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs (CNCT) défend et relaie les attentes de la profession dans son ensemble : les artisans charcutiers-traiteurs, les traiteurs événementiels et les artisans charcutiers spécialisés dans la fabrication d'un produit ou d'une gamme de produits (ex : salaisons).

Elle représente les artisans dans toutes les instances, face aux pouvoirs publics et acteurs de la vie sociale et économique. La CNCT mène des projets et réalise des actions qui servent les intérêts de la profession : négociation de la convention collective nationale de la charcuterie de détail avec les organisations de salariés reconnues représentatives de la branche, contribution au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en charcuterie, conception de document sur la prévention des risques professionnels en charcuterie, service juridique et d'experts liés à l'hygiène et la qualité, etc...

Elle fédère 80 syndicats départementaux et 20 fédérations régionales et est gérée par un conseil d'administration composé de délégués régionaux, tous chefs d'entreprise en activité et présidé depuis 2009 par Joël MAUVIGNEY (MOF charcutier-traiteur, chef d'entreprise à Mérignac en Gironde).

www.charcutiers-traiteurs.com

SERVICE PRESSE CNCT : GULFSTREAM INFLUENCE

Elodie COIN - ecoin@gs-com.fr - 06 03 51 57 65

Justine CHEVRIER - jchevrier@gs-com.fr - 06 20 48 53 71