

Valorisation du Crémant de Loire-cuvée “50e anniversaire de l’université, du Domaine des Galloires”



Tartare de daurade, citron vert, mangue et coriandre

Joséphine Marsac, Abigaël Marchand, Mathis Ouisse

Sommaire

Introduction

I- Le Domaine des Galloires

- A- L'histoire du domaine
- B- Le terroir et l'encépagement
- C- La philosophie du domaine des galloires

II- Le Crémant de Loire du Domaine des Galloires

- A- Elaboration du produit
- B- Analyse sensorielle

III- Phases et méthodologies de recherche

- A- Idées de plat
- B- Essai en cuisine

IV- Elaboration de la recette

- A- Fiche technique
- B- Justification des produits
- C- L'analyse sensorielle du plat
- D- Argumentation commerciale

Conclusion

V- Annexes

- Annexe 1: fiche de dégustation du vin
- Annexe 2: fiche technique
- Annexe 3: photo de préparation

Introduction

Nous sommes trois élèves de Licence Des Métiers des Arts Culinaires et Arts de la Table, durant cette formation nous avons suivi des cours d'accords vins et mets. Afin de nous exercer dans ce domaine, nous avons réalisé un accord sur le Crémant de Loire Cuvée "50ème anniversaire de l'Université" du Domaine des Galloires.

I-Domaine des Galloires

Le domaine des Galloires, producteur de vin en Maine et Loire, depuis 7 générations, se situe entre Nantes et Angers, plus précisément à Drain, Orée d'Anjou, à 7 kilomètres au sud d'Ancenis, proche de la Loire.

A- L'histoire du domaine

- La famille Toublanc exploite les terres et cultive les vignes depuis 7 générations mais ce n'est qu'en 1967, que les deux frères Léon et Jean Toublanc s'associent pour former le groupement agricole d'exploitation en commun Léon et Jean Toublanc. En 1974, la GAEC change de nom et devient la GAEC des Galloires.
- Le domaine des galloires est une histoire de famille qui se transmet de génération en génération. En 1981, ce sont Gabriel et Jean-Louis qui s'associent pour continuer à exploiter les vignes et faire perdurer le domaine des Galloires.
- Aujourd'hui, Gabriel et Jean-Louis ont pris leur retraite et ont transmis leur exploitation à leurs enfants et à un frère de Gabriel . Le domaine des Galloires est dirigé par 4 associés:
 - Christian, le frère de Gabriel qui est responsable de la partie agricole,
 - Maxime, le fils de Jean-Louis qui est le Maître de Chai,
 - Louis-Charles, le fils de Gabriel qui s'occupe de l'entretien et de la culture de la vigne,
 - Cécile, la fille de Gabriel qui est chargée de la vente aux particuliers et de la communication graphique.
- Aujourd'hui, le domaine des Galloires représente 52 hectares de vignes et un élevage de 45 vaches allaitantes rouges des Prés revendiqué pour la vente de viande AOP Maine Anjou. Cette exploitation familiale met tout en œuvre pour perpétuer l'activité présente depuis plusieurs générations.

B-Le terroir et l'encépagement

- Le domaine des Galloires, situé sur le vignoble des coteaux d'Ancenis, bénéficie d'un climat océanique tempéré, avec une multitude de microclimats. La Loire à proximité du vignoble est aussi un point fort permettant de véhiculer l'air marin à l'intérieur des terres et ainsi donner des arômes caractéristiques aux vins. Elle permet aussi l'élaboration de vin moelleux notamment grâce à la formation de pourriture noble due à la brume déposée par la Loire sur les vignes.
- Le sol du domaine des galloires est composé de micaschiste, c'est une roche qui permet un bon drainage de l'eau, ce qui affaiblit la fertilité et le développement de la vigne permettant ainsi de réunir les conditions optimales pour l'élaboration d'un vin.

- Le terroir et le climat présent sur l'exploitation permettent comme dit précédemment de réunir des conditions multiples favorables à l'exploitation de la vigne. Le domaine des Galloires, possède 52 hectares sur lesquelles sont plantés divers cépages tels que le Gamay, le Melon, le Pinot gris, le Cabernet Franc et le Chenin blanc.
- Chacun de ces cépages permettent l'élaboration de vins différents, par exemple le Gamay et le Pinot Gris entrent dans l'élaboration des Coteaux d'Ancenis, le Melon, permet la réalisation du Muscadet. Le cabernet franc est utilisé dans la réalisation des Anjou rouges alors que le chenin blanc permet l'élaboration des Anjou blancs secs et moelleux. Pour la réalisation des Crémants de Loire blancs, les viticulteurs utilisent deux cépages, le chardonnay et le Chenin, qu'ils assemblent ou non, à leurs souhaits. Les vins effervescents rosés sont quant à eux élaborer avec le cépage Grolleau noir ou un cépage résistant au maladie, le Plantet.
- Le domaine des Galloires propose donc un choix de vin varié, allant du vin blanc sec tel que le muscadet, au vin blanc moelleux, en passant par le vin effervescent avec le crémant de Loire. Il réalise aussi des vins rouges comme l'anjou rouge ainsi que des rosés tel que le Coteaux d'Ancenis.
- Cette propriété viticole a remporté dernièrement de nombreuses médailles, par exemple le crémant de Loire Blanc Extra Brut a remporté la médaille d'or au concours national des crémants. De même le coteaux d'Ancenis rouge, "le vieux planty" a reçu la médaille d'or au concours international du Gamay. De nombreux autres vins ont remporté des prix notamment lors du concours des vins du Val de Loire.

C- La philosophie du domaine des Galloires

- Le domaine des Galloires met en avant une agriculture raisonnée au sein de son exploitation, afin de respecter au mieux les vignes et donc la nature. Cette initiative donne des raisins de qualités permettant ainsi d'élaborer des vins qualitatifs.
- Cette agriculture raisonnée, apportant un grand soin au raisin, se traduit tout d'abord par l'utilisation de moyens naturels comme l'effeuillage, l'enherbement ou encore l'utilisation de fumier issu du cheptel bovin. L'application de ces techniques ainsi que l'emploi de machine tel que le tracteur permet d'améliorer l'état de la vigne et de supprimer la manipulation de pesticides. Concernant l'élaboration du vin, les viticulteurs privilégient des méthodes dites douces, comme le pressurage doux ou encore la fermentation thermorégulée. Ils limitent aussi les apports de sulfites au minimum nécessaire pour maintenir la stabilisation du vin.
- Les propriétaires de l'exploitation souhaitent à travers leurs vins transmettre une histoire, celle de la famille Toublanc qui exerce le métier de vigneron au domaine des Galloires depuis 7 générations. De nombreux vins font références à leur ancêtres qui ont travaillés dans la vigne, comme le crémant de Loire Blanc Brute "Leon et Jean" qui renvoie aux prénoms de leur grand -père ou arrière grand père.

- Il y a aussi le rosé brut pétillant “Eulalie”, ce vin pétillant raconte l’histoire d’Eulalie Toubanc grand-mère de Jean et Léon, qui cultivait, dans les années 1900, le cépage Plantet noir. Cépage que la dernière génération a remis au goût du jour, en l’insérant dans cette cuvée, pour rendre hommage à leurs ancêtres.

II-Le Crémant de Loire du domaine des Galloires

A-Elaboration du produit

- La cuvée créée au domaine des galloires spécialement pour l’université, est un crémant de Loire élaboré à partir des cépages chenin (95%) et chardonnay (5%).
- En Septembre 2019, lors des vendanges, les raisins issus des cépages précédents ont été récoltés, à la main et à maturité avec 13% de volume alcoolique afin de pouvoir élaborer un crémant de Loire selon la méthode ancestrale. Il s’agit d’une technique de vinification qui repose sur une fermentation incomplète en cuve et qui se poursuit en bouteille à partir du sucre résiduel du raisin.
- Une fois le raisin récolté puis pressé, la fermentation alcoolique a pu commencer en cuve puis après quelques jours, elle a été stoppée par le froid. Quelques mois après, en janvier 2020, l’assemblage de la cuvée a été réalisé, le mélange des cépages et la quantité de chacun a été déterminé par les viticulteurs afin de pouvoir créer la cuvée.
- Une fois l’assemblage effectué, le vin a pu être mis en bouteilles afin de pouvoir reprendre la fermentation alcoolique et ainsi dégager du gaz carbonique. Le vin effervescent est resté ensuite pendant plusieurs mois en cave afin de développer des arômes.
- Au mois de Juin, après un peu plus d’un an le vin effervescent pourra être dégorgé, les dépôts qui se sont formés dans la bouteille seront donc retirés pour qu’il soit plus limpide.
- Avant de pouvoir le consommer, une dernière étape sera réalisée, les viticulteurs ajouteront au Crémant de Loire une liqueur d’expédition, qui comprend la quantité de sucre à additionner au vin. Pour cette cuvée, 7 à 8 grammes de sucre seront certainement ajoutés, afin de pouvoir obtenir un Crémant de Loire Brut mais tout cela va se décider en Mai 2021, lors d’une grande dégustation avec l’ensemble du comité de direction de l’université au domaine.

B-Analyse sensorielle

Phase visuelle

- Une robe de couleur jaune, limpide avec des reflets verts, présentant une belle intensité. Un vin effervescent avec de nombreuses bulles partant du milieu du verre.

Phase Olfactive

- Un premier nez avec des arômes primaires de fleurs, de fruits frais (pêches), mais aussi d'amandes. Un deuxième nez qui révèle des arômes fermentaires comme la levure. Un nez agréable et très frais dans l'ensemble.

Phase Gustative

- En bouche, le vin effervescent est rapidement dominé par l'acidité et l'alcool, c'est un vin encore jeune qui manque encore d'équilibre. Néanmoins, c'est un vin très frais avec des arômes de fruits comme la pomme verte mais aussi de fruits secs comme la noisette. On retrouve aussi en bouche comme au nez des arômes fermentaires avec un côté brioché.

III-Phases et méthodologies de recherche

A-Idee de plat

- Dès le début de notre démarche dans la recherche de notre matière première de base, nous nous sommes tous les trois entendus sur le fait d'utiliser du poisson, ou du moins, des produits de la mer. Nous avons donc fait le choix de partir sur une entrée pour changer de l'accord traditionnel, Crémant de Loire avec le dessert.
- Nous avons proposé en premier lieu, la Noix de St Jacques comme ingrédient de base pour notre recette finale. Nous serions partis sur une recette de St Jacques accompagnée de sa sauce parfumée aux échalotes. Mais ce plat n'était pas en accord avec le Crémant de Loire.
- Nous nous sommes finalement dirigés sur un poisson blanc, qui s'accorde parfaitement avec notre vin. Plutôt que de cuire le poisson, nous sommes restés dans l'idée de réaliser une entrée et non un plat de résistance. Nous avons choisi de cuisiner un mets froid, un tartare de Daurade. Mais avant de faire le choix de la Daurade nous avons pensés à d'autres recettes avec différents poissons comme :
 - Un tartare de saumon, mangue ciboulette
 - Un tartare de saumon au miel
 - Un tartare de saumon à la pomme verte
- Ces idées de recettes nous ont toutes inspirées, mais nous voulions comme produits de base, un poisson blanc, afin d'accorder la couleur du plat avec la couleur du vin. C'est ainsi que nous avons opté pour la Daurade puisque c'est le meilleur poisson blanc, dû à sa chair ferme et fine, pour faire un tartare de qualité. Mais toutes ces différentes recettes nous ont inspirés pour créer notre propre assiette.

B-Essai en cuisine

- Deux assiettes ont été réalisées pour ce projet. Une première avec de la pomme pour accompagner notre tartare de Dorade, et une seconde avec de la mangue.
- En ce qui concerne la pomme, nous avons choisi la Granny smith puisque ses arômes sont semblables à ceux de notre vin. Pour la mangue, son côté fruité et doux nous rappelle aussi les caractéristiques du Crémant.
- Nous allons analyser le visuel des plats, tout d'abord la daurade associée à la pomme verte. La Daurade, déjà blanche à besoin de couleur vive, hors notre pomme, comme toute les pommes, à la chair très claire voir presque transparente. Nous avons laissé la peau pour que la couleur verte ressorte, malheureusement, l'assiette reste terne malgré tout. La daurade accompagnée de la mangue apporte une couleur orange vive et naturelle à notre assiette. La daurade blanche fait contraste et fait ressortir toutes les couleurs de notre plat.
- En termes de goût, l'accord de la daurade avec la pomme est trop porté sur l'acidité au vu du choix de la pomme verte, en effet celle-ci a pour caractéristique d'apporter un côté vif en bouche. Notre choix aurait pu porter sur une autre variété de pomme comme la Royal Gala qui est plus sucrée et plus douce mais qui apporte moins d'équilibre au plat. En ce qui concerne, l'accord de la daurade avec la mangue, l'équilibre sucré, salé, acidité est plus homogène qu'avec la recette pomme daurade.
- En supplément, sur les assiettes, nous avons ajouté de la vinaigrette de mangue pour apporter un côté frais et pour assaisonner cette entrée. Nous avons parsemer des noisettes torréfiées pour rappeler les arômes de fruits secs qui sont présents dans notre vin. Des fleurs comestibles auraient pu être ajoutées à notre décoration d'assiette pour rappeler le côté floral du Crémant mais il est difficile au vu de la saison de trouver des fleurs.
- Pour conclure, nous pouvons dire que notre choix se porte donc sur l'assiette qui présente l'accord de la daurade avec la mangue autant pour ses qualités visuelles, gustatives mais aussi pour l'équilibre présent entre le vin et le plat.

Essai de la recette daurade pomme



Source: Photos de Mathis Ouisse

Essai de la recette daurade mangue



Source: Photos de Mathis Ouisse

IV-Elaboration de la recette

A-Fiche technique

voir annexe 1

B-Justification des produits

- Nous avons décidé de partir sur un tartare de daurade, poisson blanc à la chair fine, souvent pêché en Méditerranée. Ce poisson diminue le stress, l'anxiété, la dépression et favorise la santé du corps humain. La daurade s'accordera parfaitement avec le Crémant de Loire du Domaine des Galloires. Pour accompagner ce poisson, nous nous sommes accordés sur la mangue riche en fibres, en vitamines qui contient également beaucoup de bêta-carotène, de minéraux, tels que le magnésium, le cuivre et le potassium.

- Dans ce plat, la mangue donne une touche de sucrée au poisson et vient contrer l'acidité du citron vert, tout en s'accordant parfaitement avec le Crémant de Loire. Le citron est un élément incontournable de notre tartare, il contient 23 calories pour 100 grammes, il est riche en fibres et pauvre en lipide. Il sert à lier tous les aliments tout en donnant un côté vif au plat. Pour apporter également de la fraîcheur à la recette, nous avons opté pour une herbe aromatique, la coriandre. Cette plante a de nombreux bienfaits, elle est antioxydante, antibactérienne et aide à réduire le diabète.

C-L'analyse sensorielle du plat

- Lors de la première cuillère, le premier goût qu'on ressent c'est l'acidité du citron qui est très vite contré par la mangue qui apporte un côté sucré en bouche. Nous sentons ensuite le goût du poisson ainsi que la fraîcheur de la coriandre. Les 4 éléments principaux du plats sont la daurade, le citron, la mangue ainsi que la coriandre.
- Un équilibre parfait se crée entre ses saveurs car on y retrouve l'acidité, le sucré, la fraîcheur ainsi que le goût fin et raffiné du poisson. C'est une entrée fraîche, qui se marie parfaitement avec le Crémant de Loire. Cet accord permet de multiplier les saveurs du plats tout en apportant une touche de légèreté.

D-Argumentation commerciale

- Pour commencer votre repas, nous vous proposons un tartare de daurade. Vous apprécierez la chair délicate de la daurade fraîchement sortie de la mer Méditerranée, parfumée au jus de citron vert qui apporte de la fraîcheur à cette entrée. Accompagnée d'huile d'olive tout juste pressée de Provence ainsi qu'une touche sucrée venant de la mangue d'Inde. Outre le fait que nos produits sont qualitatifs, ils vont vous apporter des biens fait tels que les vitamines A, B et C, des fibres, du magnésium ainsi que du cuivre, Cette entrée vous aidera à vaincre le stress, l'anxiété, la dépression mais aussi aide à réduire le diabète. Et tout ça pour seulement 250 calories maximum, le rêve... En accompagnement de cette entrée, nous vous proposons un Crémant de Loire du Domaine des Galloires. Avec sa robe de couleur jaune et ses reflets verts, ce vin très frais avec des arômes de fruits comme la pomme verte mais aussi de fruit sec comme la noisette se mariera à merveille avec la daurade ou encore la mangue.
- Pour finir, nous vous conseillons de commencer cette dégustation par une petite gorgée du Crémant de Loire suivi d'une bouchée de tartare. Vous sentirez parfaitement bien les arômes du vin qui seront ensuite décuplés par le tartare. Maintenant place à la dégustation et bon appétit...

Conclusion

La création de cette recette en accord avec le Crémant de Loire Cuvée Spéciale “50ème anniversaire de l’Université” a constitué une très bonne expérience, malgré le contexte sanitaire qui nous à empêcher de monter ce dossier tous les trois en présentiel.

Nous avons découvert un Crémant avec une belle couleur jaune aux reflets verts, un vin effervescent caractérisé avec des arôme de noisettes, de fleurs et de pommes vertes. Nous n’avons malheureusement pas pu déguster ce vin en raison de la crise sanitaire qui ne nous donnait pas la possibilité de participer en présentiel à ce cours.

Nos différents échanges et essais nous ont amenées à choisir des produits de la mer. Ainsi, tous nos choix ont été guidés par la volonté d’être le plus fidèles aux marqueurs de goûts et d’arômes du Crémant.

C’est pour cela que pour accompagner cette cuvée nous avons opté pour un tartare de dorade à la mangue, en espérant que ces choix correspondent à vos critères.



Bibliographie

<https://galloires.com/vins>

Cours d'analyse sensorielle de Monsieur Monnier

Cours d'accords vins et mets

V-Annexes

Annexe 1: Fiche de dégustation du vin

Fiche de dégustation des vins							
N° du Vin :	millésime:	AOP:	Crémant de Loire	Propriétaire:	Domaine des Galloires	cuvée:	
	aspect visuel de la robe						
Couleur	Blanc	rosé	rouge	Tranquille	Fines bulles	Matière / Charpente	
Intensité colorante	Très faible	Clair	moyenne	intense	T. intense	Dominante gustative	
Nuance de couleur	blanc	jaune vert	serin	or	ambré	Douceur	
	rosé	rose violine	saumon	orangée	cuiré	Acidité	
	rouge	violine	rubis	grenat	tuilé	Tanins	
Limpidité	laiteuse	trouble		limpide	brillante	Alcool	
	<i>nature du dépôt:</i>					Impression aromatique	
Viscosité / Larmes	Peu	nombreuses	/	fines	épaisses	Description aromatique	
Bulles	absence		fines	moyennes	grossières		
	L'olfaction : le nez du vin						
Première impression	net		leger doute		pas net		
Intensité aromatique	faible	légère	moyenne	dense	puissante		
Description aromatique	Arôme floral, de fruit frais (pêche), de noisette, d'amande						
	Arôme de levure						
évolution	jeune (frais)	en cours (fermé)	d'évolution	évolué	fatigué (passé)	Fin de Bouche	
	Conclusion / évaluation de la qualité						
Niveau de qualité	défectueux	médiocre	acceptable	bon	excellent		
Potentiel de garde	trop jeune	parfait		gagnerait à vieillir	trop vieux décharné		
	pour boire maintenant						
	Le Palais : le gout du vin						
	flutte	légère	étouffée	dense	charnue		
	acidité	velouté		alcool	tannins		
	sec	rond	tendre	moelleux	liquoreux		
	absente	faible	moyenne -	moyenne+	mordante		
	absents	légers	denses	secs	astingsents		
	faible (vin aqueux)		moyen (vin équilibré)		fort (vin alcooléux)		
	faible	légère	moyenne	dense	puissante		
	Arome floral, arôme de fruit frais (pommes verte)						
	Arome de brioche, de pain d'épice, de miel, de tabacs séché						
	courte					moyenne	longue
	Notes:						

Annexe 2: fiche technique

Tartare de daurade																																																																																						
<i>Descriptif</i> : Tartare de daurade accompagné de citron vert, mangue et sa coriandre fraîche																																																																																						
Apport calorique environ 200 à 250 calories	<table border="1"> <tr><td>Coût portion</td><td>8,7</td></tr> <tr><td>Coût portion</td><td>X2</td></tr> <tr><td>Priz de vente</td><td>17</td></tr> </table>	Coût portion	8,7	Coût portion	X2	Priz de vente	17																																																																															
Coût portion	8,7																																																																																					
Coût portion	X2																																																																																					
Priz de vente	17																																																																																					
Technique	Portions																																																																																					
<p>ETAPE 1 Enlever la peau et les arêtes du filet à l'aide d'une pince à désarêter. Tailler ensuite le poisson en lamères, puis en petits cubes. Le disposer dans un bol.</p> <p>ETAPE 2 Zester et presser le citron. Eplucher la mangue. Couper la en petits cubes. (n'utiliser que la moitié) Ajouter au citron presser. Effeuiller la coriandre, puis rouler les feuilles sur elles-mêmes et les émincer. Eplucher puis émincer les oignons nouveaux en mélangeant le bulbe blanc et la partie verte (la cive). Torifier les noix. Dans un bol, mélanger le jus et le zeste de citron, les pommes, l'huile d'olive, la coriandre, le sel et les baies roses.</p> <p>ETAPE 3 Assaisonner le poisson de cette vinaigrette, ajouter les oignons.</p> <p>ETAPES 4 Dresser dans un cercle en inox. Ajouter une salade de roquette et d'herbes fraîches, puis servir.</p>																																																																																						
DENREES	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Quantité</th> <th>Unité</th> <th>Coût</th> <th>Prix de vente</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>FILET DE DAURADE</td><td>G</td><td>140</td><td>0</td><td>5,25</td></tr> <tr><td>CITRONS VERT</td><td>P</td><td>1</td><td>0</td><td>0,25</td></tr> <tr><td>MANGUE</td><td>P</td><td>1</td><td>10</td><td>1,49</td></tr> <tr><td>HUILE D'OLIVE</td><td>PM</td><td>/</td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>FLEUR DE SEL</td><td>PM</td><td>/</td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>BAIES ROSES</td><td>PM</td><td>/</td><td>10</td><td></td></tr> <tr><td>OIGNONS NOUVEAUX</td><td>G</td><td>10</td><td>0</td><td>1,07</td></tr> <tr><td>NOIX</td><td>G</td><td>10</td><td>0</td><td>0,5</td></tr> <tr><td>CORIANDE</td><td>P</td><td>1</td><td>0</td><td></td></tr> <tr><td>ROQUETTE</td><td>P</td><td>1</td><td>0</td><td></td></tr> <tr><td>CIBOULETTE</td><td>G</td><td>10</td><td>0</td><td></td></tr> <tr><td>SEL</td><td>PM</td><td></td><td>0</td><td></td></tr> <tr><td>POIVRE</td><td>PM</td><td></td><td>0</td><td></td></tr> <tr><td>Total denrées</td><td></td><td></td><td>8,56</td><td></td></tr> <tr><td>Arrondissement 2</td><td></td><td></td><td>0,1</td><td></td></tr> <tr><td>Coût matières</td><td></td><td></td><td>8,76</td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>Assaisonnez votre tartare juste avant la dégustation afin d'éviter que le poisson ne "cuisse" trop. Dans un tartare réussi, le poisson doit conserver sa texture, le citron et l'huile n'étant là que pour sublimer le goût sans le masquer.</p>		Quantité	Unité	Coût	Prix de vente	FILET DE DAURADE	G	140	0	5,25	CITRONS VERT	P	1	0	0,25	MANGUE	P	1	10	1,49	HUILE D'OLIVE	PM	/	1		FLEUR DE SEL	PM	/	1		BAIES ROSES	PM	/	10		OIGNONS NOUVEAUX	G	10	0	1,07	NOIX	G	10	0	0,5	CORIANDE	P	1	0		ROQUETTE	P	1	0		CIBOULETTE	G	10	0		SEL	PM		0		POIVRE	PM		0		Total denrées			8,56		Arrondissement 2			0,1		Coût matières			8,76	
	Quantité	Unité	Coût	Prix de vente																																																																																		
FILET DE DAURADE	G	140	0	5,25																																																																																		
CITRONS VERT	P	1	0	0,25																																																																																		
MANGUE	P	1	10	1,49																																																																																		
HUILE D'OLIVE	PM	/	1																																																																																			
FLEUR DE SEL	PM	/	1																																																																																			
BAIES ROSES	PM	/	10																																																																																			
OIGNONS NOUVEAUX	G	10	0	1,07																																																																																		
NOIX	G	10	0	0,5																																																																																		
CORIANDE	P	1	0																																																																																			
ROQUETTE	P	1	0																																																																																			
CIBOULETTE	G	10	0																																																																																			
SEL	PM		0																																																																																			
POIVRE	PM		0																																																																																			
Total denrées			8,56																																																																																			
Arrondissement 2			0,1																																																																																			
Coût matières			8,76																																																																																			

Sources: FT Abigaël Marchand

Annexes 3: photo de préparation



Source: Photo de Mathis Ouisse