

Une saveur délicieusement régressive



Dossier de presse Fleur de lait



***Un produit unique signé
Fleurs de Ferme***



SOMMAIRE

Un savoir-faire d'antan pour des créations innovantes (page 3)

La Fleur de Lait par le chef Boris Campanella (page 4)

La Fleur de Lait par le chef Laurent André (page 5)

La Normandie dans l'assiette (page 6)

Bienvenue au GAEC du Triskel (page 7)

Vous aimerez aussi (page 8)

Contacts presse (page 9)



UN SAVOIR-FAIRE D'ANTAN... POUR DES CRÉATIONS CULINAIRES INNOVANTES

"L'idée de produire de la peau de lait avec le lait de nos vaches est née d'une conversation autour du Yuba avec le chef David Maroleau (Le 5 Codet à Paris). Cette peau de lait de soja, qui donne de l'onctuosité aux gâteaux et particulièrement utilisé en pâtisserie, était à ce moment-là introuvable. Pourquoi ne pas commercialiser ce savoir-faire de nos grand-mères avec notre lait, recherché par les chefs et les pâtisseries de renom? Notre Fleur de Lait était née..."



RENAISSANCE D'UNE TRADITION FERMIÈRE

La peau de lait a une consistance entre la peau fine et la crème du lait. Elle ressemble à du mascarpone avec un goût prononcé, moins riche en gras. À la campagne, il était d'usage de stériliser le lait en le faisant bouillir dans une casserole pour éliminer toute impureté avant consommation. La couche qui se formait en surface était alors récupérée pour confectionner de délicieux gâteaux et ne faire aucun gâchis.

"Après plusieurs essais, un process a été mis au point, permettant la fabrication de la peau de lait, comme le faisaient nos aïeux. Elle est en effet issue du lait, qui, chauffé puis refroidi, forme une couche de matière grasse qui capte les protéines du lait. D'autant que le lait produit sur l'exploitation agricole du GAEC du Triskel, labellisé Bleu Blanc Cœur donc riche en Oméga 3, donne une consistance unique à cette peau de lait remis au goût du jour par Fleurs de Ferme".

VALIDÉ PAR LES PLUS GRANDS

Ce n'est donc pas un hasard si la Fleur de Lait fait aujourd'hui l'unanimité auprès de grands chefs :

"Les premières dégustations se sont déroulées avec les chefs Boris Campanella, Laurent André, Pierre Gagnaire et Thierry Marx. Tous ont été séduits par ce juste équilibre entre crème et beurre, utilisable aussi bien en cuisine qu'en pâtisserie..."

RECETTES SALÉES. SUCRÉES
ET PÂTISSERIE



BORIS CAMPANELLA
CHEF EXECUTIF À L'HÔTEL CRILLON. (PARIS)

"Une alternative très intéressante au beurre..."

"Depuis que Guillaume Bouleau m'a fait découvrir la Fleur de Lait, nous travaillons ensemble pour en tirer tous les avantages et les subtilités. Ce produit est génial ! A mes yeux, c'est une alternative très intéressante au beurre, parce qu'on arrive à en avoir le goût sans cette puissance de matière grasse... On peut la travailler de mille et une façons à la fin d'une blanquette par exemple, ou l'incorporer dans les sauces notamment pour le poisson. On peut cuisiner des flans, des quiches etc. et bien sûr l'utiliser pour la pâtisserie. Elle me permet d'enlever le beurre et d'obtenir une pâte complètement homogène..."



Sole, Fleur de Lait et chou-fleur



**Turbot de pêche
petit bateau,
poireaux au caviar
de Madagascar**



SIRHA
LYON

Primée au SIRHA 2023
Médaille d'Argent
Concours International de Lyon !



LAURENT ANDRE
CHEF EXECUTIF INTERCONTINENTAL PARIS LE GRAND

"Un savoir-faire gourmand qui me rappelle mon enfance..."

Est-ce que la Fleur de lait proposée par Fleurs de Ferme vous évoque des souvenirs gustatifs ?

"J'ai été très ému en redécouvrant la peau de lait, car effectivement cela m'a fortement rappelé mon enfance. Originaire du Haut-Jura, j'avais l'habitude d'aller chercher le lait à la fromagerie du village avec mon grand-père. D'où le souvenir de la peau de lait... ma grand mère l'incorporait à la purée de pommes de terre pour remplacer je pense le beurre vu le taux de matière grasse".

Quel est l'intérêt de cuisiner avec de la Fleur de lait ? Comment l'utilisez vous dans vos recettes ?

"Je l'utilise actuellement dans une recette de risotto, elle vient remplacer le mascarpone et cela fonctionne très bien".

Qu'est-ce qui vous plaît chez les produits Fleurs de Ferme ?

"L'authenticité, la simplicité, la gentillesse et le savoir-faire gourmand de Guillaume. le goût des choses qu'il produit, j'adore..."



LA NORMANDIE DANS L'ASSIETTE !

Aussi riche sur terre qu'en bord de mer, la Normandie collectionne les AOP/AOC et les labels rouges qui engagent le savoir-faire de ses producteurs à la recherche du meilleur et de la diversité. Camembert, livarot, pont l'évêque, neufchâtel, beurre et crème... les produits made in Normandie font la fierté des agriculteurs.

De l'élevage au calvados en passant par les produits de bouche, le département de l'Orne ne fait pas exception à la règle et affiche toute la richesse d'une terre, symbole d'un art de vivre accessible à deux pas de la région francilienne.



100% TERROIR DE L'OR BLANC

C'est en Normandie, pays de l'or blanc, plus précisément dans le bocage Ornaïs à Juvigny Val d'Andaine, que trois amis Aurélien Foisneau, Flavien Lecoite et Guillaume Bouleau ont mis en commun leur passion de l'agriculture pour fonder le GAEC Triskel. Trois copains devenus trois associés, trois hommes animés par la même passion pour ce métier, pour la nature et pour leur troupeau laitier.

"Au GAEC DU TRISKEL, nous avons choisi de valoriser le lait de notre troupeau laitier en le transformant à la ferme. Nous avons rêvé de créer des produits correspondant à notre philosophie : de la qualité, du bon et du beau..."



YAOURTS



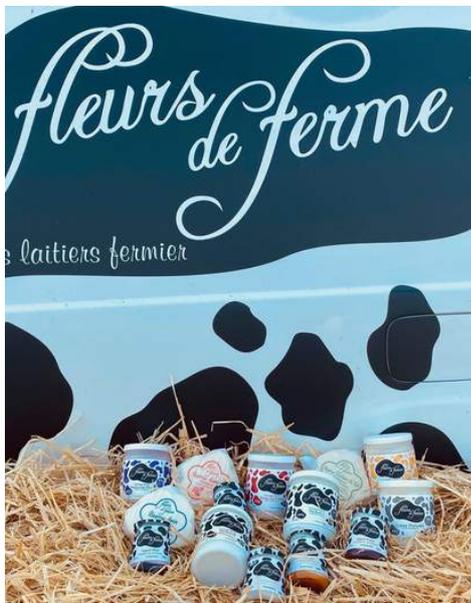
FROMAGES BLANCS



CRÈMES FRAÎCHES



BEURRES



Bienvenue chez Aurélien Foisneau, Flavien Lecointe et Guillaume Bouleau, trois agriculteurs normands, fondateurs du GAEC du Triskel

La volonté de produire mieux, de faire de bons et beaux produits s'est imposée aux trois agriculteurs devenant ainsi la philosophie du GAEC DU TRISKEL. Aurélien, Flavien et Guillaume partagent des valeurs identitaires fortes et incarnent un attachement au terroir, à l'authenticité et à la tradition profondément engagé. Cet engagement se traduit par l'élevage dans le respect de la santé animale ; par une agriculture responsable ; par la fabrication de produits d'excellence et sains pour leurs clients ; par l'adhésion à des démarches qualité :



Guillaume Bouleau (chargé de clientèle) avec Stéphane Layani (président du Marché International de Rungis)



Flavien Lecointe
(responsable agricole)



Aurélien Foisneau
(responsable de l'atelier laitier)

VOUS AIMEREZ AUSSI...

Fleurs de Ferme est avant tout une gamme de produits laitiers qui invite à un voyage gustatif.



Le beurre Fleurs de Ferme, fondant et tendre, apporte un goût unique de douceur. Il s'étale avec élégance sur une tartine de pain doré et révèle toutes ses qualités lorsqu'il est utilisé dans la confection de plats cuisinés, de pâtisserie.

Les yaourts nature et les yaourts sur un lit de confiture Fleurs de Ferme, ainsi que **le fromage blanc pasteurisé aux fruits Fleurs de Ferme**, ont été créés comme des desserts, de vraies gourmandises !

La crème Fleurs de Ferme, à la texture moelleuse et veloutée, se marie avec délicatesse à toutes les préparations culinaires.

TOUS LES PRODUITS FLEURS DE FERME





www.fleurs-de-ferme.fr

CONTACTS PRESSE

Guillaume Bouleau - Fleurs de Ferme - 06 19 91 48 30
contact@fleurs-de-ferme.fr

Annie Mitault - Bons Matins - Faims d'Aprem - 06 62 72 27 40
anniemitault.pro@gmail.com