



Les Merveilles

par



Les Paysans
de Rougeline

Dégustez & Comparez !



LANCEMENT JUIN 2014

Les Paysans
de Rougeline

2

Les Merveilles

des tomates engagées !



L'excellence gustative

Les Merveilles

tomates cerises en grappe
et petites tomates en grappe



h Les Merveilles ! Une fierté pour nous, Paysans de Rougeline ! Il faut dire que tout a été fait pour atteindre ce goût de tomate profond, cette douceur suave et cette longueur en bouche surprenante, en somme, l'excellence gustative. Certes, il y a l'aspect irréprochable du fruit avec ce rouge intense, signe d'une parfaite maturité. Mais au-delà, il y a le goût tant attendu qui résulte d'une alchimie complexe ! Les variétés sont triées sur le volet. La conduite de culture est très soignée, autour d'une gestion en eau précise, respectueuse du cycle naturel de la plante pour exprimer saveurs, sucres et arômes au maximum. De "bonnes pratiques" culturelles, responsables et durables. De faibles rendements, une sélection rigoureuse, des attentions permanentes...

Dégustez, vous comprendrez !

Les Merveilles

des packagings engagés !

Un positionnement haut de gamme autour de 2 formats où le fruit est extrêmement visible, d'une couleur rouge profonde, où la présence de la rafle odorante et la brillance apportent des garanties dans l'acte d'achat.

2 références sous le doux nom "Les Merveilles" qui sont proposées emballées dans un écrin, une boîte fourreau cartonnée toute d'or vêtue.



Grappe (le grand format) en barquette de 400 g
et Cerise grappe (le petit format) en barquette de 200 g

Dans un écrin...

Les Paysans de Rougeline

Les Merveilles

Nous avons demandé, en avant-première, à 5 chefs
qui aiment nos tomates, d'imaginer des recettes
pour sublimer nos Merveilles.



Merci à Serge Chenet, Michel Dussau,
Christian Etienne, Romuald Royer
et Benjamin Toursel

Les Paysans de Rougeline

Les Merveilles

miam-miam



*Ces merveilleuses petites tomates,
ces pommes d'amour, avec un caramel
parfumé au basilic*

*Laisser cuire 15 à 18 minutes,
servir tiède et accompagner d'un sorbet
fromage blanc au lieu d'une glace vanille,
c'est extraordinaire !*

Michel Dussau
La Table d'Armandie, Agen (Lot-et-Garonne)

Petites tomates sucettes au caramel

Serge Chenet
Entre Vigne et Garrigue, Pujaut (Gard)

et ses petites déclinaisons...



fleur de sel



sésame doré et pavot



fleur de sel et fleurs de thym

Les Merveilles

miam-miam

Serge Chenet
Entre Vigne et Garrigue, Pujaut (Gard)



*Dos de saumon mi-cuit,
tomates cerises aux fines
épices, miel de lavande
et jus d'orange...*



*La tomate grappe en tartare
de homard et tourteau,
vinaigrette à l'huile
de pistache...*



Les Merveilles

miam-miam



*Tartare d'huîtres et merveilleuses tomates...
avec vue sur les montagnes corses*

*Couper en dés les huîtres, ajouter les quartiers de Merveilles,
de l'échalote ciselée, de la coriandre fraîche, de l'huile d'olive,
mélanger et assaisonner. Réaliser une écume avec l'eau
des huîtres filtrée, un peu de lait et de l'huile de noisette...*

Romuald Royer
Le Lido, Propriano (Corse)
et Mani Propriano et Paris

*Tomates grappes, rôties au caramel de citron,
ail des ours, citronnelle et rhubarbe*

Benjamin Toursel
Auberge du Prieuré à Moirax (Lot-et-Garonne)



*Royale de tomates grappe
et rouelles de calamars
aux baies de Sansho,
Tomates cerises confites,
tentacules en vinaigrette
au basilic*

Christian Etienne
Restaurant Christian Etienne à Avignon (Vaucluse)



