



# L'ÉTUVERIE

PRODUCTEUR D'AIL NOIR BIO DANS LE GERS

# FABRICATION NATURELLE

Technique ancestrale

## 01

L'ail noir est obtenu par étuvage de l'ail blanc.

## 02

Plusieurs réactions chimiques naturelles permettent cette transformation.

## 03

L'ail 100% BIO est produit en France dans la région de Lomagne.

## 04

L'étuvage dure 3 semaines à température et humidité contrôlées.

## 05

Les meilleures têtes d'ail sont sélectionnées.



**Nicolas Ricau et  
Fabien Candelon,  
fondateurs de l'Étuverie,**

produisent dans le Gers de l'ail noir de haute qualité.

Avant de débuter ce projet, les deux amis sont partis en Asie pour comprendre pourquoi là-bas l'ail noir et ses saveurs particulières sont si appréciés.



L'ail blanc va subir une dégradation enzymatique, réaction naturelle conduisant à un brunissement des cellules.

Cette réaction est aussi constatée sur les fruits mûrs.

Dans un second temps, les sucres naturels de l'ail vont, grâce à la température et l'humidité, se caraméliser pour donner à l'ail noir son goût et ses arômes uniques.

Cette étape nommée "Réaction de Maillard" est naturelle et très recherchée en cuisine car elle est à l'origine du développement aromatique des aliments.

*Nicolas Ricau & Fabien Candelon*

# AIL'PÉRO



**Bière à l'ail noir**

## **Oeufs Mimosa**

Mayonnaise montée avec une moutarde à l'ail noir. Gousse d'ail noir.



## **Tapas, galette de sarrasin, saumon, omelette japonaise.**

Gousse d'ail noir. Pâte d'ail noir. Moutarde à l'ail noir.



# PLATS 4 SAISONS



## **Hot-Dog Gersoïis**

Moutarde à l'ail noir.  
Gousse d'ail noir.



## **Risotto primavera**

Tête d'ail noir.



## **Soupe de courge shiatsu**

Tête d'ail noir. Gousse d'ail noir.

# DOUCEURS



## **Fromage frais**

Miel à l'ail noir.



## **Sablés abricot**

Tête d'ail noir.



## **Segments d'orange, framboises, amandes**

Pâte d'ail noir.



# L'ÉTUVERIE

AU GRAND SAUZENS,  
32380 CADEILHAN

AGENCE LUCKY LISA KLEIN MICHEL 06 07 10 04 78

