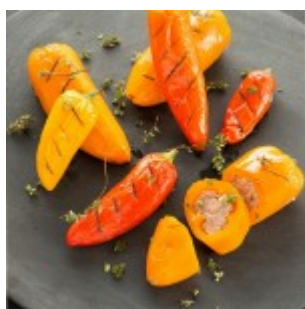


# La Maison Maréchal au Sirha 2015 : figues au foie gras, tortillades de magret au foie gras ... Goûtez et adoptez...

De la Normandie à Lyon, le **Sirha** raccourcit les distances et permet la découverte d'offres gustatives et qualitatives, créatives et colorées, ainsi que le propose la **Maison Maréchal**, venue pour montrer et faire partager ses dernières nouveautés, notamment à base de foie gras de canard, ou au contraire, ses recettes plus établies.



Les **mini-poivrons (farcis à volaille)** rouges et oranges avaient attiré notre oeil. Mme Pauline-George DEVIE, responsable export de la Maison Maréchal, nous accueillit en nous offrant de goûter à ce qui nous semblait être une curiosité, et se révéla une gourmandise addictive, aux parfums savoureux, absolument parfaite pour de nombreuses occasions conviviales, ou festives, qu'il s'agisse d'apéritifs, ou de buffets, et de cocktails déjeunatoires ou dinatoires.

Leur taille les rend par ailleurs aisément manipulables avec une simple pique. A picorer sans aucune réserve.



Sur cette base, nous ne pûmes qu'enchaîner avec les **tortillades de magret, fumé ou séché, au foie gras**, qui pourraient être comparées à une gourmandise salée, tendre et irrésistible, et fondante en bouche. Essayer c'est adopter, et y revenir. On en prendrait même au petit déjeuner, pour les amateurs de salé.



Le dicton « jamais deux sans trois » allait se vérifier une fois de plus, quand nous abordâmes la troisième dégustation, les **figues farcies au foie gras de canard**, mélange fondant-croquant, sucré-salé, invitation à la fugue champêtre, aux gazouillis des oiseaux, aux places et ruelles des villages du Sud, à la petite musique des ruisseaux printaniers, en bref, invitation à un avant-goût du paradis. On en mangerait à chaque instant. On en rêve.

Etait aussi présentée en avant-première sur le **Sirha 2015**, la **rosace d'aiguillettes de canard**... Vous en saurez plus en contactant directement les producteurs...

La production de la Maison Maréchal, sise à Bernay, en Normandie (où se trouve son laboratoire de production), créée en 1981, et héritière d'une longue et ancestrale tradition, est surgelée, et répond aux normes et certifications les plus rigoureuses en matière agro-alimentaire.

Les foies gras des Landes qu'elle utilise dans ses compositions sont faits à façon, spécifiquement pour elle, en France, dans les Landes, sur la base d'un cahier des charges très précis, d'après ses propres recettes.

Sa production est disponible sous deux packagings, l'un pour les épiceries fines, et le second, pour la restauration.

L'entreprise, forte d'une vingtaine de salariés, réalise un chiffre d'affaires de 2 millions d'euros, et exporte environ 15% de sa production vers les pays limitrophes de la France (Belgique, Luxembourg, Suisse, Espagne, Italie...), et aussi vers des destinations plus lointaines, comme le Japon, et d'autres pays d'Asie, où la demande pour les produits de la Maison Maréchal augmente.

La Maison Maréchal poursuit son développement à l'international et sera notamment présente au **SALON DE**

**GOURMETS Feria Internacional de Alimentacion y Bebidas de Calidad**, à Madrid, du 13 au 16 avril 2015, Hall 6, Stand 6J06.

Si vous passez à Madrid à cette période, arrêtez-vous pour rencontrer l'équipe de la Maison Maréchal. On vous accueillera de la meilleure manière du monde, avec le sourire, et une vraie convivialité.

**Contact international** : Pauline-George DEVIE – Commerciale export / Export sales manager – Tel : 00 33 (0)6 46 49 09 91 – export @ maisonmarechal.com

**Contact commandes France** : Sandy FERREY – Sandy @ maisonmarechal.com – Tel : 00 33 (0)6 82 49 78 07

**MAISON MARECHAL** – Route des granges – BP 201 – 27300 Bernay – FRANCE

Site web : <http://www.maisonmarechal.com>

Tel : 00 33 (0)2 32 46 11 44