

Février 2017

**Un Chef étoilé
du département
crée sa marque de saveurs !**

L'HORT

LE JARDIN DE LA GALINETTE



Huile d'olive
100% artisanale, 100% goût

Christophe Comes . Restaurant La Galinette . 23, rue Jean Payra . 66000 Perpignan . 04 68 35 00 90

L'HORT

LE JARDIN DE LA GALINETTE



Christophe Comes, chef étoilé de La Galinette, amoureux du « végétal », cultive depuis une dizaine d'années ses fruits et légumes.

Dans son jardin secret poussent des dizaines de variétés de tomates, d'aubergines, de betteraves... Ici des aromates embaument, là des carottes attendent qu'on les arrache. Dans le verger, fruits exotiques, anciens, agrumes rares acclimatés à nos latitudes, mûrissent en silence.

La récolte, résultat d'un travail minutieux et passionné, **se retrouve dans les créations de La Galinette**, mise en valeur par les associations et le savoir-faire du Chef.

Cette démarche paysanne, cette envie sincère de partager et faire plaisir, « en direct du potager », ne pouvait qu'aboutir à la création de produits gastronomiques artisanaux destinés à toutes les cuisines et regroupés sous la marque « L'Hort » (« le jardin » en catalan).

Une démarche paysanne

L'HORT

L'Hort est un « jardin extraordinaire » aux alentours du Soler. Il abrite une oliveraie de 600 arbres, un verger, un potager... La production d'huile est 100% bio (aucun produit chimique de synthèse, rotation des cultures) et huile de coude !

Première création : une huile d'olive

Issue d'un assemblage personnel de variétés exclusivement locales (olivières, picholine et verdales), l'huile d'olive de L'Hort est **entièrement conçue « à la main »**. Parce que la passion est un moteur et le goût du terroir une philosophie de vie, **Christophe cultive, cueille et met en bouteille lui-même, aidé par son épouse**.

Tous deux suivent avec gourmandise et méticulosité le pressage de leur huile. Une affaire de famille qui est avant tout une affaire de qualité de produit et de qualité de vie. Une démarche locavore et qui sous tend tout le travail déjà entamé avec La Galinette et son menu de saison unique.

L'Hort est le projet d'un passionné de nature et de goût. **Cette première huile d'olive est un commencement** pour Christophe Comes qui rêve déjà d'autres créations : confitures, assaisonnements, préparations uniques qui amèneraient un peu de son jardin dans les recettes des amateurs de bonnes choses, de ses saveurs exceptionnelles que l'on redécouvre toujours avec étonnement, gourmandise et un plaisir toujours renouvelé, comme autant de trésors naturels trop souvent oubliés.



3 POINTS CLÉS

- 1 Première huile d'olive produite artisanalement par un chef des Pyrénées-Orientales.
- 2 La création de L'Hort s'inscrit dans une démarche de vie globale : écologique, locavore et amoureuse du terroir.
- 3 L'huile d'olive de L'Hort est disponible au restaurant La Galinette pour 25 €.



ÊTRE LOCAVORE

- 1 Acheter fruits, légumes, etc. aux producteurs locaux
- 2 Privilégier les produits frais et de saison
- 3 Limiter le gaspillage alimentaire
- 4 Favoriser le maintien des populations sur le territoire



L'HORT, UNE HISTOIRE DE FAMILLE...



Toute la **gamme**

100% OLIVIÈRE

Variété typique des PO, elle offre une huile riche de saveurs et tout en subtilité pour satisfaire tous les palais. Pour cette saison 2017, elle apportera à vos plats un goût fruité avec des arômes de plant de tomate, de tomate mûre, d'amande et de basilic.

100% PICHOLINE VERTE

Pour les amateurs d'une huile forte et ardente. Triturée encore verte, elle conserve tout son caractère. Vivement conseillée pour vos salades ! Les connaisseurs y trouveront un léger goût de poire avec une pointe piquante et quelques touches herbacées.

100% PICHOLINE FRUITÉE MÛRE

Méthode plus traditionnelle : les olives récoltées début janvier 2017 en pleine maturité fermentent à température contrôlée avant le pressage, afin d'obtenir une huile aux arômes puissants mais tout en rondeur: des notes de cacao, artichaut cuit, champignon et fruit confit... Une huile plus rare, produite en petite quantité.

ASSEMBLAGE : VERDALE, OLIVIÈRE PICHOLINE ET GLORY

La belle variété Verdale de Millas, sublimée grâce à un assemblage de picholine et d'olivière. Résultat : une très légère ardeur, de vives sensations d'herbe coupée et d'amande fraîche.



OUVERT DU MARDI AU SAMEDI.

23 rue Jean Payra . 66000 Perpignan

04 68 35 00 90

www.restaurant-galinette.com

LA GALINETTE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

L'établissement de Christophe Comes est la première table étoilée de Perpignan (depuis 2007).

Le Chef a révolutionné sa carte en 2014 en imposant un menu de saison unique en 8 services.

Ce menu évolue chaque semaine selon les arrivages et la saisonnalité, garantissant la fraîcheur aux amoureux des saveurs et la surprise aux habitués.

Cette nouvelle approche, unique sur Perpignan et ses environs, a remporté un grand succès et maintenu La Galinette parmi les meilleures tables du département.