



FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

LE PITHIVIERS FONDANT – PORTO ANDRESEN SPÉCIAL RÉSERVE BLANC

LYCÉE : Lycée Jean-de-La-Taille à Pithiviers

CLASSES : terminale BAC PRO (3 ans)

RÉGION : Centre

Pithiviers fondant



Présentation des produits

ANALYSE SENSORIELLE :

A l'œil : un décor sobre sur un glaçage très fin et lisse.

Au toucher : une délicate souplesse sous un fin glaçage craquant et cassant.

Au goût : un mélange sucré, d'amandes et de froment qui reste longtemps en bouche



DESCRIPTION DU PORTO :

A l'œil : un aspect blanc pâle assez soutenu qui rappelle certains miels de printemps.

Au nez : un nez floral, et miel très agréable et profond.

Au goût : un Porto très séduisant en bouche, riche et délicat à la fois



FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

LE PITHIVIERS FONDANT – PORTO ANDRESEN SPÉCIAL RÉSERVE BLANC

UN PEU D'HISTOIRE :

Le Pithiviers fondant, dont l'origine se perd dans la nuit des temps, est sans conteste l'expression originale de cette spécialité puisque le feuilletage n'est connu que depuis l'invention du sieur Feuillet, pâtissier du prince de Condé au XVIII^e siècle. Avec ses trois siècles d'existence, le Pithiviers feuilleté ne peut donc être qu'une variante « moderne » du gâteau traditionnel de Pithiviers.

Cette Ville du Loiret, depuis son origine gauloise, a toujours été un carrefour important. Les étymologistes expliquent d'ailleurs que Pithiviers signifie « le carrefour des quatre chemins » dans la langue des Carnutes. A cette époque, Pithiviers était déjà un lieu important d'échanges commerciaux. Il n'est pas surprenant qu'une spécialité gastronomique soit née de ces rencontres car les Carnutes étaient réputés dans toute la Gaule pour la qualité des galettes qu'ils confectionnaient avec le meilleur froment de leurs plaines. De la rencontre de ces galettes avec les amandes échangées par de nombreux commerçants romains qui suivaient les armées naquit sans doute la galette Carnute aux amandes, ancêtre de notre Pithiviers fondant.

COMMERCIALISATION :

Le Pithiviers fondant, moelleux et délicat, est un dessert aux arômes complexes et riches.

Un porto blanc type Andresen spécial réserve, puissant et aux arômes délicats, va sublimer cette spécialité aux amandes.

Ce mariage apportera plus de finesse, de complexité et de longueur en bouche à la dégustation de cette spécialité du centre de la France.

PARTENARIAT LES VINS DE PORTO, CONNAISSANCE DES PRODUITS EUROPÉENS ET INTER-CULTURALITÉ