

VOYAGE EN SAVEURS

Philippe Mordelet

Gourmandises fruitées
Chutneys
Condiments
Confits





LES GOURMANDISES FRUITÉES



FRUITS PURS

6-7



MESCLUNS

8-9

LES CONDIMENTS



CHUTNEYS

10-11



CONFITS

12-13

QUALITÉ & PROVENANCE

14-15



LES ÉPHÉMÈRES



Créations et fabrications exceptionnelles, au gré des opportunités, de l'approvisionnement de fruits rares et en petites quantités, de l'envie du moment et des caprices du climat, les éphémères évoluent au fil du temps, apparaissent et disparaissent. C'est ce qui fait leur charme et séduit les gourmets qui aiment se laisser surprendre.



VOYAGE EN SAVEURS. D'une part parce que les préparations de Philippe Mordelet vous incitent à voyager intensément ou subrepticement, à l'autre bout de la terre ou juste à côté de chez vous, au gré d'une rencontre ou d'une envie, d'autre part parce que leurs saveurs savamment dosées viennent du voyage et retournent au voyage...

Épices évocatrices, parfums révélateurs et touches colorées rythment les préparations de cet ancien cuisinier passé maître dans l'art des mélanges délicats.

Citron confit à l'huile d'olive et aux épices, mesclun de clémentine de Corse au miel, chutney de pomme au fenugrec et au fenouil, fraise nature de Zoë, tomates vertes à la verveine et vanille... L'originalité à tous crins

n'est pas une fin en soi, les compositions doivent être cohérentes dans le propos et l'équilibre des saveurs. Les mariages sont subtils et les alliances toujours à bon escient.

Gourmandises fruitées, chutneys, condiments et confits jouent sur les harmonies pour mieux se révéler. L'émotion est à fleur de peau, avec une recherche passionnée de nouvelles saveurs à partager.

Reconnus et appréciés des gourmets désireux de découvrir de nouveaux territoires gustatifs, ces produits hors du commun, fins et raffinés, à forte identité gastronomique, sont commercialisés en épicerie fines, chez les fromagers affineurs et les magasins d'alimentation biologique. Pour le plus grand plaisir des gourmets.





Les gourmandises fruitées pour ceux qui veulent en finir avec la confiture trop sucrée : elles titrent maximum 48 % de sucre à la mise en pot, sucre du fruit inclus.

Les "fruits purs" ou "mescluns" aux saveurs épicées, contiennent 60 à 70 % de fruits frais exclusivement, sans congélation ou autres types de conservation. La fabrication privilégie toujours de petits volumes de production par cuisson, afin de préserver cette qualité intrinsèque du fruit fraîchement cueilli.

Elles s'apprécient au petit déjeuner, goûter, avec crêpes, galettes et entremets... Certaines s'accorderont subtilement avec les foies gras, les fromages affinés ou frais.

LES FRUITS PURS

Les "fruits purs" : le fruit, tel que la nature le livre, est simplement travaillé avec un peu de sucre et de jus de citron. Une invitation à découvrir la fraîcheur légèrement mentholée d'une pêche blanche (variété ancienne) ou l'acidulé caramel d'une fraise du Lot, autant qu'à révéler l'attaque vanille et caramel au beurre salé d'un citron vert de Corse ou la complexité du kumquat de Corse et son arc en ciel de saveurs !

Abricot de Sarah

Orange amère

Citron jaune de Corse

Orange de Sophie

Citron vert de Corse

Pêche blanche

Figue

Reine-claude

Fraise nature - de Zoë

Rose

Humquat



pureté



LES MESCLUNS

Mariage original d'un fruit avec une plante aromatique ou condimentaire.

A chaque récolte, pour chaque fruit, le juste équilibre des ingrédients éveillera à des saveurs inattendues et surprenantes. Ces assemblages subtils sont une invitation à la découverte de nouveaux horizons gustatifs :

- A**abricot - basilic
- C**itron jaune de Corse - amandes
- C**lémentine de Corse - miel
- F**igue, citron vert, citron jaune - gingembre
- F**raise - menthe - poivre du Cambodge
- O**range de Corse - safran
- O**range sanguine de Corse - lavande
- P**êche blanche - sauge
- P**oire Williams - bourgeon de pin
- P**rupe - étoile de badiane
- R**eine-claude - romarin
- T**omate verte - verveine - vanille



tempérament

Ils constituent une alternative fruitée et épicée aux moutardes et autres condiments. Comme pour les gourmandises fruitées, des fruits frais exclusivement sont utilisés. Avec leur faible teneur en sucre : 32 % pour les chutneys et 25 % pour les confits, ces préparations accompagnent parfaitement une cuisine diététique, chaude et ensoleillée.

Ces condiments s'apprécient aussi bien avec des plateaux de fromages affinés qu'avec des viandes grillées, des poissons à la vapeur ou des légumes sautés au wok et à l'apéritif.

LES CHUTNEYS

Ces condiments venus d'un autre Sud vous emmènent là où vous ne vous y attendiez pas, avec des saveurs acidulées, rondes et chaudes, parfois brûlantes.

Du plus classique au plus surprenant, les chutneys savent, au quotidien, relever les plats de légumes, de céréales, viandes blanches ou rouges, et accompagner des plateaux de fromages affinés.

Aabricot cumin carvi : oriental, chaud, acidulé et frais

Courge Curry : Bombay comme si vous y étiez

Figue moelleuse au miel & laurier

Oignon : intense comme un curry indien.

Orange graine de coriandre : un soupçon d'amertume, une pointe de sucre et une longue finale toute en fraîcheur

Pomme fenugrec fenouil : un grand classique à ma façon

PrunEAU d'Agen piment d'Espelette : le Sud-Ouest revisité



LES CONFITS

Présentés tels quels sur le bord de l'assiette, les confits dévoilent la saveur fondamentale du foie gras ou de fromages affinés. Ils sont les alliés indispensables des cocktails apéritifs originaux et ensoleillés.

Utilisés en déglacage de viande blanche ou rouge, ils deviennent des aides culinaires essentiels. En un tour de main, ils permettent par ailleurs de réaliser des apéritifs savoureux : toasts, verrines, cuillères. Ils agrémentent salades, fricassées de pâtes, pommes de terre vapeur, etc...

Aux confins de différents brassages culturels et culinaires, le citron confit apporte des touches d'exotisme des îles ou de la Méditerranée. Comme un condiment, sa vivacité et son moelleux relèvent les carpaccio de viande et poisson cru. On l'utilise également en aide culinaire pour la préparation de tajine, poulet au citron, papillote de poisson et volailles. Avec un simple pain grillé, il ensoleille les apéritifs.

- Oignon cacao - éclats de fève de cacao
- Oignon Miel
- Oignon olive noire façon tapenade
- Oignon raisins en aigre-doux
- Oignon tradition
- Poivron méditerranéen
- Tomate séchée

- Citron confit à l'huile d'olive et aux épices

Transformés selon le cahier des charges très exigeant de Nature et Progrès, les fruits et légumes triés sur le volet par Voyage en Saveurs sont issus de l'agriculture biologique certifiée. Soigneusement sélectionnés en fonction des variétés chez des producteurs qui cultivent en âme et conscience comme d'autres créent, les produits de Philippe sont transformés frais avec l'exigence de préserver leur grande qualité gustative.

La notion de saisonnalité et de proximité des productions est au cœur de la démarche et détermine ses choix de fabrication.

Afin de donner le meilleur d'eux-mêmes, les produits sont cuits en petites quantités, avec juste ce qu'il faut de sucre. Selon des recettes originales, Philippe réalise lui-même ses assemblages d'épices et de plantes aromatiques fraîches, intégrés au dernier moment afin de préserver toute leur puissance.

L'AURÉAT DU MEILLEUR PRODUIT BIO AU CONCOURS DE DÉGUSTATION HACHETTE 2007



Voyage en Saveurs : lauréat du meilleur produit au concours de dégustation Hachette des produits bio. La **Fraise nature - de Zoë** - a été élue parmi 35 confitures de fraise, sélectionnées et testées par le jury présidé par Pierre-Jean Furet.

LE GUIDE DES GOURMANDS - ÉDITIONS GLÉNAT



Depuis 2008, le Guide des gourmands honore Voyage en Saveurs de ses commentaires.

LABELS

Les labels qui apparaissent sur les produits de Voyage en Saveurs sont les garants d'une haute qualité de produit, depuis la culture des matières premières utilisées jusqu'à la mise en pot.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'agriculture biologique est un mode de production agricole spécifique : un ensemble de pratiques agricoles respectueuses des équilibres écologiques, visant à la préservation des sols, des ressources naturelles, de l'environnement, au maintien et à l'autonomie des agriculteurs.

Les produits issus de l'agriculture biologique sont identifiés par les logos suivants :



Propriété du Ministère de l'Agriculture, ce logo atteste que le produit est composé d'au moins 95 % d'ingrédients issus du mode de production biologique.



Le logo européen « agriculture biologique » permet aux producteurs et fabricants d'attester que leur produit est conforme aux conditions fixées par l'Union européenne. Les produits doivent contenir au moins 95 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et bien-sûr doivent être certifiés par un organisme agréé.



Nature et Progrès est une association de consommateurs et de professionnels unis dans un même mouvement pour une agriculture biologique :

- respectueuse des hommes, des animaux, des plantes et de la planète.
- biodiversifiée et seule capable de satisfaire le plaisir des saveurs et de garantir la santé.
- qui préserve le tissu rural et le métier de paysan en le revalorisant.
- qui soutient les savoir-faire et les semences paysannes.
- éthique et rigoureuse, sans complaisance avec l'économie de marché.

VOYAGE EN SAVEURS

Philippe Mordelet

164 chemin Lanusse - F 31200 Toulouse
Tel. : 33 (0)5 61 13 37 01

www.voyagensaveurs.com

Philippe Mordelet est un auteur-compositeur qui suit son intuition et recherche une pureté simple du goût. Pas de règles culinaires, pas d'école(s). Juste un autodidacte amateur d'épices et de saveurs nouvelles. Un voyageur d'embarques gustatives et amateur d'escales imaginaires. Son credo, basé sur la noble simplicité, s'inspire d'une idée et d'un principe de Pierre Hermé : trois ingrédients, pas plus. Sa rencontre avec Bernard, cuisinier, pour qui la création jaillit de la contrainte, l'a autant inspiré que les métissages gastronomiques d'Olivier Røellinger. A apprécier les yeux fermés.

