



lundi 28 juillet 2014

## Du sirop réunionnais dans les verres des gourmets !

**La cité de Brantôme, située au cœur de la petite Venise du Périgord Vert, a accueilli le Festival International du Verre Gourmet, du 4 au 6 juillet 2014. Cette compétition a rassemblé les grands noms de la cuisine française et internationale sur le thème " meilleur accord mets et vins ". Parmi quinze producteurs sélectionnés pour la qualité et la finesse de leur produits, Nature d'ici et d'ailleurs, représenté par la Réunionnaise Gwenn Atheaux, a eu l'honneur d'y être invité.**

Gwenn Atheaux, créatrice des produits Nature d'ici et d'ailleurs, a été conviée au Festival International du Verre Gourmet, qui s'est tenu dans le Périgord au début du mois de juillet dernier. Pour la Réunionnaise, il s'agissait de faire découvrir un produit complètement innovant et éco-conçu à l'île de La Réunion : le sirop à froid, ou sirop cru. Fabriqué à moins de 40°C à partir de plantes exotiques endémiques de La Réunion, les sirops de Nature d'ici et d'ailleurs sont riches de saveurs exotiques. Elaboré sans ajouts de conservateurs, d'additifs ou de colorants, ils sont garantis 100 % naturels. Géranium rosat, combava, cannelle, baies roses, curcuma... : une réelle découverte pour les papilles de tous les fins gourmets !



*Les produits issus du terroir réunionnais de Nature d'ici et d'ailleurs*

Sur place, Gwenn Atheaux a également exposé sa seconde gamme de produits composée de tisanes anti-stress, toniques, calmantes... Cultivées sans engrais ni pesticides, issues de cueillettes raisonnées dans le respect de l'environnement et éco-séchées, ces plantes venues d'ailleurs ont su mettre les sens des visiteurs et des chefs en éveil !



#### *Gwenn Atheaux et les produits de Nature d'ici et d'ailleurs*

La première édition du Festival International du Verre Gourmet s'est déroulée du 4 au 6 juillet derniers, sous le parrainage de Gault et Millau. Quinze producteurs, quinze vignerons et huit chefs français et internationaux ont rencontré les quelques 5.000 visiteurs venus profiter de cet événement gastronomique. Un véritable marché des saveurs où experts et grand public ont pu échanger et s'initier à la dégustation et à l'élaboration de mets fins aux côtés de chefs français, mexicain, polonais, égyptien ou encore en compagnie de la pâtissière Noémie Honiat

Parallèlement au marché des saveurs, où artisans et vignerons exposaient leurs produits du terroir français, se tenait la première édition du concours de cuisine Le Gourmet d'Or International. Sous le haut patronage du chef Michel Roth, chef de cuisine du restaurant L'Espadon de l'hôtel Ritz à Paris, les grands chefs français et étrangers de renommée mondiale devaient élaborer les meilleurs mets, à la recherche de l'accord parfait avec les vins des viticulteurs présents.

Trois chefs ont choisi de cuisiner avec les sirops crus de Nature d'ici et d'ailleurs, dont la grande gagnante du Gourmet d'Or, Noémie Honiat, élue meilleure cheffe internationale. La candidate de l'émission Top Chef (M6) a participé au concours en proposant un esturgeon en émotion, où les sirops à froid de gingembre et de citronnelle, sont venus relever le goût des pêches et du poisson. Une manière de se démarquer haut les papilles qui a permis à Noémie Honiat de remporter la première édition du Gourmet d'Or.

Un formidable coup de projecteur sur les produits innovants de Gwenn Atheaux, issus du terroir réunionnais !

8+1 2

| [Partager](#)

[<- retour vers Toutes les actualités](#)

- [Découvrir](#)
  - [Randonnées](#)
  - [Lieux remarquables](#)
  - [Réunion thématique](#)
  - [Histoire](#)
  - [Géographie](#)
  - [Climat](#)
  - [Population](#)
  - [Produits locaux](#)
  - [Restaurants réunionnais en métropole](#)
  - [Art de vivre](#)
  - [Webcam à Saint-Leu](#)
  - [Photothèque](#)
- [Préparer son voyage](#)
  - [Vols vers La Réunion : les transports aériens](#)