

LE PRUNEAU D'AGEN VU PAR... MICHEL TRAMA

Chef de L'AUBERGADE à Puymirol

Ancré dans l'Histoire, reconnu de tout temps pour ses vertus gustatives et nutritionnelles, le pruneau d'Agen est le fruit traditionnel d'une région ensoleillée, dont la réputation d'excellence n'est plus à faire.

Pas de secret de fabrication dans l'élaboration de "l'Or noir agenais" : une méthode séculaire naturelle, et le savoir-faire des pruniculteurs de notre sud-ouest, tout simplement... L'IGP dont bénéficie d'ailleurs le pruneau d'Agen confère désormais aux gourmands la garantie d'un produit de qualité et de sécurité qu'il ne leur reste plus qu'à déguster !

Fruit de gastronomie unique, le pruneau d'Agen n'en finit pas de surprendre nos papilles et nous étonne sans cesse au cœur de mets salés ou sucrés plus originaux les uns que les autres, ou dans des plats traditionnels dont nous ne nous lassons jamais.

De nombreux chefs, à travers la France et de part le monde, sont de plus en plus séduits par ce fruit extraordinaire, mais c'est avant tout au cœur du Lot et Garonne que des amoureux de « l'Or noir agenais » le mettent en scène mieux que personne...

Agenais d'adoption, enraciné depuis vingt-cinq ans dans une bastide haut perchée aux confins du pays du pruneau et du rugby, **Michel Trama** est un chef talentueux, un original créateur, qui a choisi de s'installer à Puymirol en abandonnant Paris.

Parfait autodidacte, ce chercheur passionné par la cuisine, a transformé son établissement en un rendez-vous incontournable pour les gourmets du monde entier, couronné en peu de temps par **trois macarons au Guide Michelin**.

Totalement novateur, il a découvert un procédé de dessiccation à four tiède, de légumes et de fruits pochés, finement tranchés, auxquels il a donné le nom de « cristallines ». La recette jointe vous en donnera un aperçu, à vous faire saliver de plaisir...

Fou des saveurs, Michel Trama ne cesse d'associer, et de mettre en scène, les produits les plus purs, dans un souci gustatif et esthétique, pour satisfaire les cinq sens, dans la plus parfaite des harmonies.

Qui donc mieux que lui pouvait représenter ce grand verger de France qu'est le Lot-et-Garonne, pays des gourmets et plus particulièrement le Pruneau d'Agen qui recèle de nombreux trésors de saveurs ?

Contact Presse :

Cécile Dulion – SPRIM BOX
2 square Pétrarque - 75116 Paris
Tél : 01 53 59 70 76 / Fax : 01 53 59 94 77 / e-mail : c.dulion@sprimbox.com