

Geoffroy Cormorèche

Producteur de betteraves rouges choisi par Christophe Marguin, Les Échets (01)

Ils sont tous les deux originaires de la même commune. L'un comme l'autre, ils ont repris une affaire familiale héritée de génération en génération. Visite d'un site de production atypique : de la betterave rouge dans le bassin lyonnais.

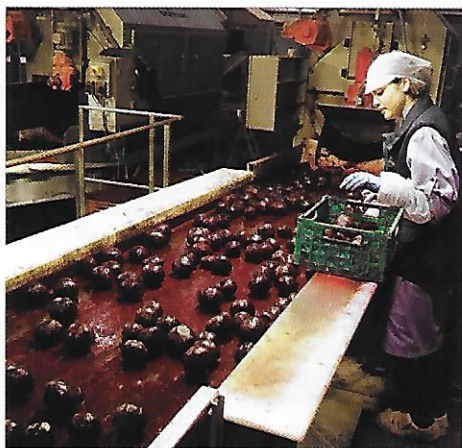
La société Cormorèche vend donc plusieurs types de produits : la betterave crue (minoritaire) et la betterave cuite et épluchée, sous vide ou en barquette operculée, entière ou en morceaux. Un produit sans conservateur et pourtant de longue conservation, très commode à utiliser par les Maîtres Restaurateurs, prêt à être mis à toutes les sauces.

Or, des sauces, elle en connaît ! Car la betterave a cette chance d'avoir le vent en poupe dans les milieux culinaires. Sa couleur et son goût sucré sont souvent très inspirants. « Quand on parle de

betterave, j'ai remarqué que tout le monde a son mot à dire : moi je l'utilise comme ci, moi je la fais comme ça. C'est un produit que tout le monde aime bien », raconte Geoffroy Cormorèche.

Une entreprise familiale et locale prospère, donc, et engagée dans l'association Demain la terre, prônant la culture de fruits et légumes respectant une charte de qualité exigeante et contrôlée. En somme, un produit brut de haute qualité rentrant parfaitement dans le cahier des charges des Maîtres Restaurateurs. ♦

cormoreche.fr



Tout le sud et la moitié est de la France, au moins, connaissent bien cette marque : Rouge Tonic. Ce sont chaque année 4500 tonnes de betteraves rouges qui sortent des usines Cormorèche : 2000 produites sur place, sur 40 hectares dédiés à sa culture, par roulement, et le reste issus de producteurs locaux, de Provence ou d'Espagne, selon la saison. Car les établissements Cormorèche sont à la fois producteurs, depuis 3 générations, mais aussi cuisiniers transformateurs, depuis 2002. En effet, les betteraves font partie des rares légumes vendus généralement déjà cuits – question de culture et de praticité, car leur cuisson (à la vapeur) est longue et fastidieuse, pour le particulier, et leur maniement salissant.



Terres DE Chefs

PRINTEMPS 2016 ♦ n° 20

escapade en
région lyonnaise

Christophe Marguin

Restaurant Christophe Marguin (01)

**Cédric Sachet
et Romain
Simonetti**

La Régate (69)

**Mickaël
Charretier**

Le Plaisir des Gourmands (69)

**Jean-Pierre
Martinak**

Basillico Rosso (69)

**Frédéric
Côte**

Au Colombier (69)

**Reine
Sammot**

L'Auberge la Fenièrre (84)

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS
Christophe Marguin
Hôtel Restaurant C. Marguin

 Les
TOQUES
LYONNAISES