



ON EN PARLE CETTE SEMAINE

L'Excellence Française consacre les produits du terroir

Pour la 7^e année, l'Excellence Française récompensait récemment les meilleurs ambassadeurs, entreprises et institutions du savoir-faire français. Avec comme nouveauté de consacrer pour la première fois des produits de terroir et de la gastronomie. La cérémonie maintenue le 17 novembre, quelques jours après les attentats, s'est déroulée dans un climat particulier. À côté d'Axa, des chaussures Weston, de Claude Lelouch pour « Les films 13 », de la Garde républicaine, de la Philharmonie de Paris entre autres, vingt-deux produits ou ensembles de produits bruts ou transformables ont été mis à l'honneur dont seize sous signe officiel de qualité : comté, fromages d'Auvergne, foie gras du Sud-Ouest, champagne, rhum de la Martinique, roquefort, volaille de Bresse, mirabelle de Lorraine, brie de Meaux, viande du Limousin, agneau de prés salés, fromages de chèvre de Poitou-Charentes, beurre d'Échiré, huile d'olive de Nyons, cidre de Normandie et sel de Guérande. Six autres produits venaient compléter la liste : homard du Cotentin, truffe noire du Périgord, caviar de Sologne, coquilles Saint-Jacques, calisson d'Aix et huîtres Tarbouriech. Dix grands chefs « trois étoiles » étaient également nominés. « Cette année, nous souhaitons inclure les produits de terroir et la gastronomie représentée par les grands chefs. La FNSEA a sélectionné les produits afin que chaque région soit représentée, aidée en cela par les comités régionaux de tourisme, le guide Michelin et Atout France. Nous mettons le logo de l'Excellence Française à la disposition des produits nominés pour qu'ils soient valorisés dans leur communication », précise Sylvie de la Méraudière, directrice de la communication de l'Excellence Française. **Dominique Chaillouet**



> Vingt-deux produits ou ensembles de produits bruts ou transformables ont été mis à l'honneur dont seize sous Sigo.