

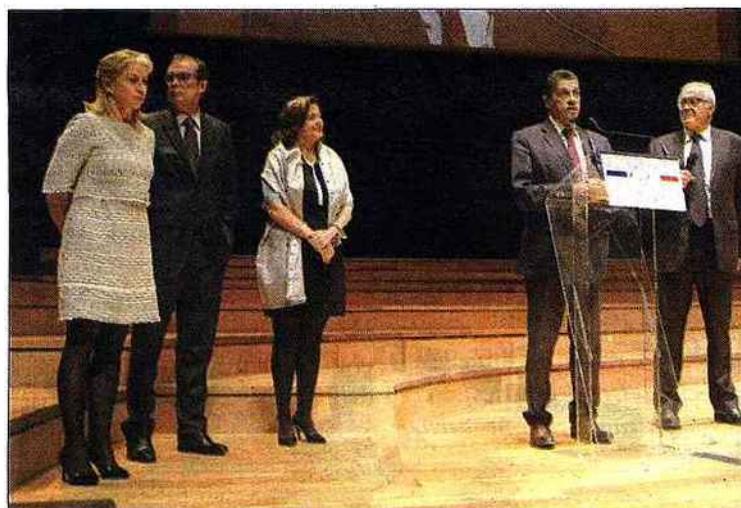


EXCELLENCE FRANÇAISE Le prix de l'excellence française a récompensé le bœuf du Limousin pour notre région.

22 produits du terroir récompensés

Le 17 novembre dans le cadre prestigieux de la Philharmonie de Paris, les lauréats de l'Excellence française ont été honorés en présence de représentants des Armées et du ministère des Affaires étrangères. 22 produits du terroir comme le foie gras du Sud-Ouest, le bœuf du Limousin, l'agneau de pré-salé de la baie de Somme, le beurre d'Echiré, le Comté, le Brie de Meaux, l'huile d'olive, le sel de Guérande, le cidre de Normandie, la Mirabelle de Lorraine ont été récompensés. Depuis sept ans maintenant, le prix de l'Excellence française distingue «ce qui se fait de mieux et au plus haut niveau, tous les savoir-faire reconnus, mais souvent insuffisamment connus» alliant «le travail bien fait, le respect des traditions et le souci de l'innovation», a déclaré Maurice Tasler, le président fondateur de ce prix qui a honoré Christiane Lambert, première vice-présidente de la FNSEA, en 2011.

Xavier Beulin n'a pas manqué de rappeler que «la diversité et l'excellence étaient les marqueurs de l'agriculture française». Souvent d'ailleurs mises en valeur et promues par la fine fleur de la cuisine et de la gastronomie française également distinguée, le 17 novembre. L'Excellence française n'honore pas seulement des produits du terroir et de la gastronomie, c'est la première fois qu'elle le fait dans le cadre de sa nouvelle section «Tourisme et gastronomie». Le 17 novembre l'ordre de la Légion d'honneur a été distingué, «un vecteur de l'excellence française et un marqueur de son identité», ainsi que l'a souligné son grand chancelier, Jean-Louis Georgelin. L'ordre récompense 3 000 personnes par an «pour leurs mérites éminents au service de la Nation» tant dans le domaine civil que militaire. Parmi les autres lauréats, la Philharmonie inaugurée, il y a peu, une des meilleures salles de musique au monde.



Le prix de l'Excellence française distingue ce qui se fait de mieux et au plus haut niveau.



> Carte de France produits Excellence Française

