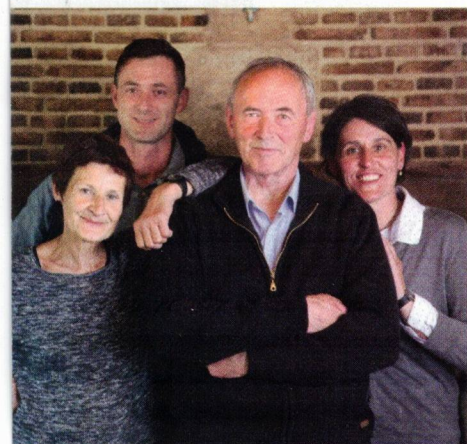




La Teurgoule de Cambremer

PURE
PÉPITE
GUSTATIVE

PRODUCTEURS DE LAIT DEPUIS 1974, LES SABLERY ONT VOULU VALORISER CETTE RESSOURCE PAR UNE GAMME DE RIZ AU LAIT ET UNE SPÉCIALITÉ LOCALE, LA TEURGOULE... EN TUTOYANT L'EXCEPTION !



La famille Sabler
dont Jacques et Élise (à droite)

« *Quand je dis, c'est 100% naturel, on peine à le croire. Mais une fois goûté, on repart avec !* » Jacques Sabler sourit, lui qui aime faire des animations en supermarché pour que le consommateur découvre ses produits. Sa star, c'est la Teurgoule, un riz au lait dont le secret est sa lente cuisson, 7 heures environ, à 105/106 degrés. Trois gammes, en petit ou grand pot, sont proposées : vanille Bourbon, cannelle en poudre ou caramel maison. Cette tradition normande a trouvé chez les Sabler un savoir-faire réputé usant de produits naturels (riz rond de Camargue, sucre de betterave, épices des îles).

Un artisanat du goût

Si la production s'est mécanisée, oubliant les pichets à lait cru de jadis, la Teurgoule reste une authentique gourmandise artisanale. Comme elle ne peut être manipulée une fois cuite (à la différence du riz au lait, nature ou vanille, préparé en marmite), la Teurgoule cuit doucement en four boulanger dans son contenant plastique, sans aucune migration

de matière. Un packaging au plastique totalement recyclable dont le développement a pris du temps. « *C'est un vrai choix que ce plastique propre* », souligne Élise, fille de la maison engagée dans l'aventure. « *Outre à la ferme, nos produits sont distribués en grandes surfaces, sur une bonne moitié de la France. Bientôt, grâce à un partenaire e-commerce, il seront partout disponibles* », précise Jacques, confiant dans la flexibilité de ses productions. L'important, c'est ce goût d'antan, le plaisir du vrai, l'onctuosité et cette saveur dont les enfants raffolent, curieux de dénicher la gousse de vanille déposée à la main dans le pot avant cuisson. « *C'est bon à se tordre la goule* », peut-on entendre ici, dans ce patois du pays d'Auge qui vaut le nom à cette réussite artisanale, sans additif. Enfin une histoire normande qui se termine assurément par « *P'tet ben qu'oui !* »

Ferme des Mondeaux,
14340 CAMBREMER
Tél. : 02 31 63 06 37
www.teurgoule-cambremer.fr



Ce communiqué est réalisé par Com'en Régions