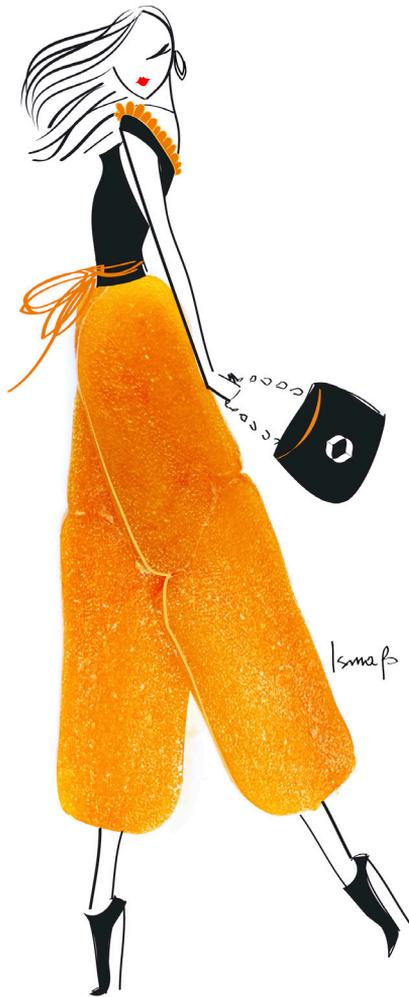




MAISON
DEHESA

L'ÉPICERIE HAUTE COUTURE
DES GRANDS CHEFS,
DÉVOILE SES PRODUITS D'EXCEPTION



WWW.MAISONDEHESA.COM



Depuis une dizaine d'années, la Maison DEHESA, menée par sa fondatrice Florence Chatelet Sanchez, fournit les plus grands chefs étoilés en produits d'exception et occupe une place de premier rang dans l'avant-garde culinaire. C'est tout d'abord la noblesse incontestable de ses jambons Patanegra de Bellota - parmi les meilleures au monde - qui a fait le succès de la maison au service de la haute cuisine gastronomique. Puis ce sont les produits de salaison de la mer tels que l'icône anguille fumée à la japonaise, la poutargue signature à la texture d'oursin ou encore le caviar biologique frais qui ont inspiré les chefs étoilés pour concevoir des plats devenus aujourd'hui incontournables.

La Maison DEHESA propose des produits de fermentation, d'affinage et de salaison reposant sur une technique maison de slow-maturation*. En dix ans, Florence Chatelet Sanchez a su imposer sur les plus belles tables du monde, des produits issus de savoir-faire artisanaux ancestraux et dont le temps est le premier ingrédient. Ces produits ne sont plus seulement réservés aux chefs puisque la Maison DEHESA les rend accessibles via son site www.maisondehesa.com pour une livraison partout en France. Ils se dégustent bruts pour en apprécier tous les jeux de textures et leur complexité aromatique, ou avec peu d'ingrédients, car leur caractère singulier suffit à sublimer un plat.

*« Respecter la nature profonde du produit commence
par le temps qu'on lui consacre. »*

Florence Châtelet, fondatrice de la maison DEHESA.

* expertise signature de la Maison DEHESA





LA DEHESA POUR ORIGINE

« Le luxe, ce n'est pas le produit en lui-même mais le geste essentiel de l'artisan qui l'a façonné. »

Florence Chatelet Sanchez

Comme le nom de sa maison l'indique, Florence Chatelet Sanchez rend hommage à la richesse du terroir espagnol dont elle est originaire. C'est dans la Dehesa de son enfance, au sud-ouest de la péninsule ibérique, que tout a commencé. Cet écosystème, bastion de l'excellence artisanale, figure parmi l'une des dernières réserves de biodiversité d'Europe. Ici, les paysans perpétuent les gestes essentiels et immémoriaux qui préservent les sols et les espèces animales, tout en produisant une nourriture saine. Désireuse de préserver cette agriculture agroforestière pluriséculaire, Florence quitte en 2010 sa carrière de banquière à Genève pour sauver une petite production de Patanegra au bord de la faillite. Elle y élève les standards d'élevage et d'affinage à un niveau inégalé en Espagne et s'affranchit de la culture traditionnelle de la maturation du jambon pour emprunter des techniques issues du monde du vin. Ses jambons développent alors des complexités aromatiques nouvelles, qui les rendent uniques.



LE HAUT-ARTISANAT POUR INSPIRATION

Si la philosophie de la Maison DEHESA est née autour de l'iconique jambon de Patanegra, elle s'est vite déployée au-delà de ses frontières d'origine. La maison s'attache avant tout à faire redécouvrir des produits dont le goût originel a été oublié, et renouvelle l'image du luxe culinaire.

La Maison DEHESA donne des lettres de noblesses inédites à des produits tels que l'anguille, les anchois, les sardines, la poutargue, l'ail noir, l'huile d'olive ou encore le vinaigre balsamique grâce à une convergence de techniques et savoir-faire ancestraux venus du monde entier. C'est cet engagement pour la sauvegarde du haut-artisanat agricole et des métiers de la maturation qui contribue à sublimer chaque produit proposé par la maison. Les saveurs élégantes et les textures nouvelles ou retrouvées créent une véritable rupture avec les standards actuels des produits de salaison, d'affinage et de fermentation, au point de séduire les plus grands chefs au monde. Ce sont aujourd'hui plus de 450 chefs étoilés qui mettent en scène les produits de la maison.



LA SLOW MATURATION, OU L'ART DE RÉVÉLER L'ESSENCE DU GOÛT

Dès 2010, Florence Chatelet Sanchez fonde un collectif slow food de 12 micro-producteurs espagnols, fondé sur les principes de l'agriculture paysanne et de conservation. Pour Florence, le modèle de sauvetage de ces artisanats doit s'inspirer de celui des ateliers français de marques de luxe. Elle relève le défi en finançant la reconversion d'une partie de leurs productions pour en faire les petits ateliers haute-couture des grandes maisons gastronomiques, et fabriquer des produits de terroir «sur-mesure» pour les grands chefs.

Pour ce faire, la Maison DEHESA a mené depuis 10 ans un travail de recherche et développement unique au monde. Elle combine des techniques d'affinage, de fermentation, de fumage et de salaison, de tradition méditerranéenne et asiatique, selon une expertise maison dite de slow maturation. Cette technique se fonde sur une composition hygrométrique individualisée, l'utilisation de ferments ou de levures autochtones à chacun des produits pour tenir compte de son caractère singulier.

Laissant le temps nécessaire à sa juste maturation, le produit révèle alors des textures surprenantes entre le cru et le cuit, et une complexité aromatique incomparable. Sans additif ni conservateur, le premier ingrédient de la Maison DEHESA, c'est le temps.





UNE CRÉATION ICONOCLASTE AU STYLE DÉCOMPLEXÉ

La Maison DEHESA ne cesse de casser les codes. Ce sont tout d'abord les jambons de Patanegra qui furent affinés comme on vieillit un grand cru bordelais. Ceux-ci ne sortant pas de cave avant quatre ans et pouvant atteindre les neufs ans d'affinage pour les « Millésimés ». Un temps de maturation inégalé qui leur confère une palette aromatique des plus complexes au monde, marquée par des notes florales et minérales étonnantes. Puis, ce sont les salaisons de la mer qui ont rapidement été mis sur le devant de la scène gastronomique.



Le produit signature le plus évident de cette création iconoclaste au style décomplexé est sans conteste le sashimi de sardine fumée à la japonaise. Si la sardine est un produit simple et brut, elle est aussi la grande oubliée des grandes tables étoilées, jusqu'à ce qu'Alain Ducasse en fasse en 2013 son plat signature au restaurant Naturalité. Afin de restituer son croquant naturel et la saveur de son gras noble, la Maison DEHESA utilise une combinaison originale de techniques de conserverie méditerranéenne et japonaise, pour obtenir un mi-cuit-mi-cru, façon sashimi traditionnel, qui explose en bouche.





MAISON DEHESA EN SIX PRODUITS

LUMIÈRE SUR SIX PRODUITS HORS DU COMMUN,
QUI NE SONT PLUS RÉSERVÉS QU'ÀUX GRANDS CHEFS !

Les **ANCHOIS XXL** affinés 18 mois (un record d'affinage)

...

Le véritable **PATANEGRA** affiné jusqu'à 8 ans (un autre record)

...

La **POUTARGUE** à la texture de l'oursin et aux notes ultra-iodées

...

L'**ANGUILLE** de Méditerranée Ikéjímé fumée aux douces notes de bois d'olivier

...

Le premier **CAVIAR FRAIS** certifié de production biologique au monde

...

Ainsi que le vieux **VINAIGRE BALSAMIQUE** de 50 ans d'âge, non filtré





L'ANCHOIS XXL

La Maison DEHESA réinvente les anchois façon poutargue pour leur conférer une texture beurrée et des notes de noix, sans aucune note de sel. Afin de capturer au mieux la fraîcheur du poisson, ils sont sélectionnés un à un, étêtés et équeutés dans les deux heures suivant la pêche. Le désarêtage à la pince à épiler, véritable travail d'orfèvre unique en Europe, leur confère le taux de sel le moins élevé car il permet de retirer les cristaux qui se concentrent principalement dans les arrêtes pendant le processus de salaison. Au total, c'est plus de 72 heures de travail manuel par boîte et près de deux ans d'affinage qui offrent à ces anchois leurs lettres de noblesse et leur complexité gustative.

...

Semi-conserve sous vide - 100g - 23 €





LE VÉRITABLE PATANEGRA

Les porcs de pure race Iberico sont issus d'une lignée sauvage qui vit en liberté depuis des siècles. Leur spécificité génétique confère aux jambons une tendreté et un persillage intenses. Les porcs bénéficient d'un élevage doublé de 24 à 36 mois*, en pleine dehesa. Ils profitent ainsi de deux saisons d'alimentation aux glands Bellota pour un gras sublimé. L'affinage à l'air de la montagne doublé de 42 à 82 mois** assure un goût structuré, délicat et sans aucune note de sel. Tranché à la main, il se présente en pétales délicates qu'on laisse simplement fondre en bouche.

...

Sous vide - 80g - 33 €

* contre 18 mois en moyenne

** contre 30 mois en moyenne



LES POUTARGUES

Les poutargues de la Maison DEHESA sont réalisées à partir de poches d'œufs de mulot, issues de pêche responsable en Méditerranée. Les pêcheurs se concentrent sur des zones de capture en eaux pures et attendent patiemment que les femelles arrivent à pleine maturité afin d'obtenir des œufs « king size ». produire des poutargues à la texture confit, et des notes douces amères et maturation exclusif de la maison, équilibré et révèlent une note fruitée d'astringence, elles sont également sans cire d'abeille.



Les poutargues de la Maison DEHESA classique, avec ses 3 mois de séchage, les préparations culinaires, et de ses deux mois de séchage, dévoile un justesse. Elle se déguste en fines tranches, à température ambiante. Enfin, la Signature est un petit bijou gastronomique. Avec un seul mois de séchage, sa texture très onctueuse et sa saveur rappellent l'oursin. Elle se déguste fraîche et en tranches épaisses, comme un sashimi.

Le calibre de ces œufs permet de plus onctueuse, proche du fruit iodées. Grâce au procédé de slow-les poutargues offrent un goût très en fin de bouche. Sans note de sel, ni sans conservateur, sans additif et

se déclinent en trois variétés. La est celle qui s'adaptera à toutes préférence râpée. La King Size, avec caractère prononcé, mais tout en

caractère prononcé, mais tout en



Poutargue Signature
sous vide - 200g - 55 €



Poutargue King Size
sous vide - 200g - 45 €



Poutargue classique
sous vide - 200g - 39 €





L'ANGUILLE FUMÉE IKÉJIMÉ

L'anguille fumée est de ces produits dits « clivants » car elle a parfois un goût de vase et une texture molle. La Maison DEHESA lui restitue ses lettres de noblesse grâce à une combinaison de technique japonaise et espagnole ancestrales qui offrent aux anguilles une texture croquante et un gras salin incomparables. Les anguilles sont pêchées à l'embouchure du Delta de l'Ebre, dans un espace naturel protégé, au bord de la mer Méditerranée. Dès la sortie de l'eau, encore vivantes, leur système nerveux est neutralisé et elles sont vidées de leur sang. Elles subissent un minimum de stress et meurent de façon quasi instantanée. C'est la technique dite Ikejimi qui permet de maintenir la texture ferme de l'anguille. Le fumage est réalisé dans les plus vieux séchoirs d'Europe, au bois noble d'olivier, ce qui surélève le gras minéral de l'anguille sans laisser de goût fumé prédominant en bouche.

...

Sous vide - 1 pièce - environ 500g - 49 €





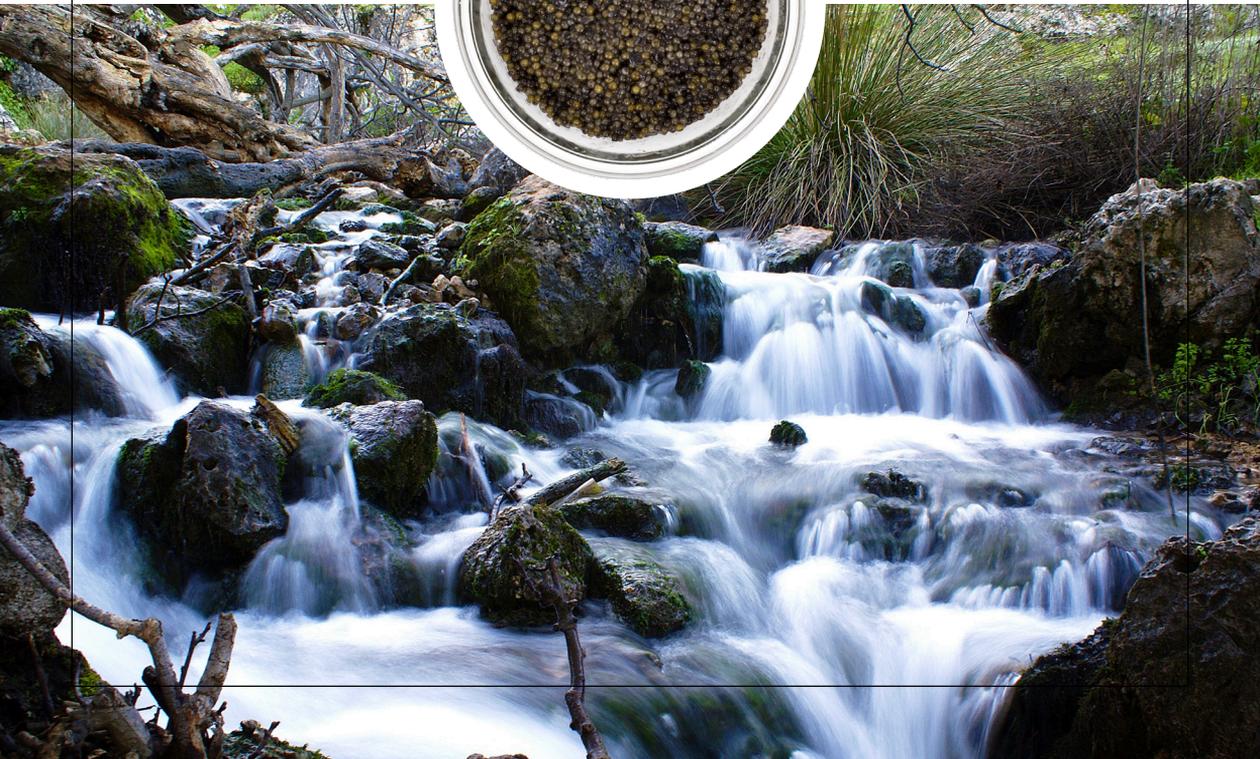
LE CAVIAR BIO

La Maison DEHESA a souhaité mettre en valeur la première ferme au monde de certification biologique. Au-delà d'un label, la maison révèle surtout un caviar européen d'antan, frais et iodé, au roulé en bouche incomparable. La qualité de l'eau est le premier critère de sélection d'un bon caviar et celui-ci est sélectionné dans une ferme blottie à la naissance d'une source de montagne, au cœur de la Sierra Nevada en Espagne. De cette montagne, espace protégé par l'UNESCO, jaillit de l'eau fossile, la plus pure au monde. L'espèce d'esturgeon, qui y est élevé dans des conditions respectueuses de sa condition sauvage, est autochtone et non croisé. Son alimentation est 100% naturelle, certifiée bio, et réplique le mode alimentaire naturel de l'animal dans son biotope.

La ferme s'inscrit également dans un rapport au temps naturel car c'est vers l'âge de 18 ans que les femelles offrent les meilleurs œufs. A ce stade de maturité, le caviar présente une taille exceptionnelle de plus de 3mm, comparable au seul Beluga, et sa fraîcheur conduit à un usage très modéré du sel. On succombe à ses notes ultra iodées, son magnifique roulé et son éclat, caractéristiques des caviars sauvages d'exception.



...
Bocal en verre -
à partir de 95 € les 30g





LE VIEUX VINAIGRE BALSAMIQUE

Le Vieux Balsamique de la Maison DEHESA est le premier vinaigre en monocépage, sans sucre ajouté, ni caramélisation du moût de raisin. Sa sucrosité naturelle est entièrement due à une culture en biodynamie dans les vignobles « albarizas », à Cordoue en Andalousie, dont les terres sont composées de sables siliceux et permettent une réflexion plus importante de la lumière.

Cumulée à des vendanges tardives et un séchage des grappes au soleil pendant 24h, la Maison DEHESA parvient à concentrer le sucre naturel contenu dans ce cépage. Le jus est ensuite vieilli en fûts de chênes centenaires et, sans filtration, le vieillissement peut se poursuivre en bouteille. Ainsi, ce vinaigre balsamique unique au monde révèle toute la palette aromatique complexe du cépage Pedro Ximenez.

Pour lui offrir l'envergure d'un grand cru de sherry, la maison convoque de grands œnologues espagnols ainsi qu'un producteur spécialiste de la réplique des méthodes de vieillissement des grands crus de Sherry Wine, en crieda et solera. La concentration des saveurs de ce vinaigre est aussi harmonieuse que puissante. Les tonalités madérisées et acidulées sont exaltantes en milieu de bouche. Le miel, le chocolat et les fruits secs se distinguent en fin de bouche.



...
Bouteille en verre - 37,5 cl

25 ans - 28 €

50 ans - 33 €



MAISON DEHESA,
L'ÉPICERIE HAUTE COUTURE
DES GRANDS CHEFS

Produits d'exception disponibles partout en France

www.maisondehesa.com

INFORMATIONS PRATIQUES



CONTACT PRESSE

Woki Toki

Sophie Ribault / sribault@wokitokiparis.com