



MAISON  
DEHESA



L'ÉPICERIE HAUTE COUTURE  
DES GRANDS CHEFS

# LES PETITS ATELIERS DES GRANDES MAISONS DE GASTRONOMIE

Depuis 2011, la Maison DEHESA accompagne les plus grands chefs au monde, en déplaçant quelque peu le curseur de la création culinaire des cuisines à la terre, afin de revaloriser le travail de l'artisan-producteur.

Nous défendons le haut-artisanat agricole et nos produits iconiques sont le fruit de la passion pour l'excellence, le respect des traditions et celui de la nature.

## 1 L'EXCELLENCE

Promouvoir les petits artisans-producteurs grâce à un travail de valorisation des savoir-faire ancestraux, au cœur de la biodiversité.

## 2 LE TEMPS

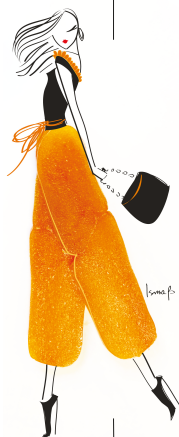
En respectant le temps de la nature et le temps des maturations, nous célébrons les goûts originels et complexes de nos terroirs.

## 3 LA DURABILITÉ

En soutenant financièrement et humainement nos producteurs, nous valorisons l'agriculture biologique et raisonnée en circuit court.

## 4 LA CRÉATION

Avec la complicité de nos 450 chefs étoilés à travers le monde, nous révélons le produit de terroir par de nouveaux jeux de texture et de structures aromatiques étonnantes.



« Respecter l'intégrité du produit commence par le temps qu'on lui consacre. »

Florence Châtelet Sanchez,  
Fondatrice de la MAISON DEHESA



# UNE PHILOSOPHIE DU GOÛT FONDÉE SUR LE TEMPS

« Notre premier ingrédient, c'est le temps ! »

## 🌀 LA SLOW CULTURE

Membre du mouvement Slow Food, notre maison valorise la biodiversité des sols, des milieux marins et des espèces vivantes grâce à nos artisans producteurs, qui pérennisent les gestes anciens de l'agriculture sauvage et de conservation.

## 🌀 LA SLOW MATURATION®

Depuis 10 ans, nous avons mené un travail de R&D unique au monde, combinant tous les artisanats anciens de la fermentation, à la fois méditerranéens et japonais, selon un procédé de slow maturation®.

Cette technique sublime le vivant dans des processus naturels de vieillissement, sans pour autant les figer. Elle se fonde à la fois sur des maturations lentes, sur une composition hygrométrique individualisée et l'utilisation de ferments ou de levures autochtones à chacun des produits pour tenir compte de leur caractère singulier.

## 🌀 LA SLOW GASTRONOMY®

Nous accompagnons plus de 450 chefs étoilés, à l'avant-garde de la scène culinaire internationale, en leur offrant de nouveaux jeux de textures et de saveurs, en respectant les enjeux de développement durable.

En donnant du temps aux maturations, nous aidons les chefs à révéler l'essence du goût.



# POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ FERMENTÉ !

Une charcuterie, un vinaigre, un vin, une conserve d'anchois ou de sardines, un caviar. Tous ces produits procèdent d'un processus de fermentation.

La fermentation conserve les aliments, multiplie leurs saveurs et enrichit leur bilan nutritionnel. Si vous êtes encore sceptique, voici les principaux bienfaits :

1. Ils sont naturellement riches en **micro-nutriments** et **vitamines**.
2. Ils facilitent la **digestion**. Fini les maux de ventre après manger !
3. Ils renforcent notre **microbiote** et notre **système immunitaire**.
4. Ils sont une solution **anti-gaspi** grâce à leur longue conservation.
5. Il booste **l'umami**, la saveur ultime la plus recherchée par les grands chefs ! Elle ne se révèle qu'avec le temps, à travers la maturation, le fumage, le séchage.

