



CHRISTOPHE DARDUS **le parfait hédoniste**

Éleveur de 110 vaches dans le Parc Naturel Régional de la Brenne (Indre) Christophe Dardus est un original. Amoureux de la nature et de ses bêtes, il veille à ce qu'elles se nourrissent « d'herbe et de foin », qu'elles élèvent tranquillement et naturellement leurs veaux et surtout qu'elles « ne stressent pas » pour aller à l'abattoir. « C'est très mauvais pour la qualité de la viande », s'exclame Christophe Dardus. À l'aide d'un traiteur, il a mis au point 6 recettes à base d'épices rapportées de ses voyages : du poivre sauvage de Madagascar dans ma daube provençale ; de l'écorce d'orange d'Andalousie dans mon bœuf à la gardiane ; de l'huile d'olive de Toscane dans ma sauce bolognaise ; du Raz el Hanout de Fez dans mon bœuf façon tajine ; du paprika de Hongrie dans mon bœuf façon goulache ; de la cannelle de Ceylan dans mon civet de bœuf. Lauréat Innovation à VAE Expo 2008.

Doypack de 450 g, sans colorant ni conservateur. DLUO de deux ans. Tél. : 06 78 97 04 10 ou www.christophedardus.com