

Essai 100 milles à bord

FX de Crécy



Bons petits plats toujours prêts

Christophe Dardus, éleveur installé dans la riante campagne de la Brenne est aussi un passionné de bonne chère et d'épices qu'il va lui-même chercher sur les marchés du monde. En partenariat avec un traiteur provençal, il propose une gamme de plats cuisinés qui se conservent deux ans dans un sachet en aluminium de type Doypack

résistant et très facile à stocker. La daube provençale et le tajine que nous avons goûtés étaient tout simplement succulents. Il suffisait d'ouvrir les sachets et de les faire chauffer au bain-marie dans l'eau utilisée pour la cuisson des pâtes d'accompagnement. Tous les plats comportent au moins 60% de viande. Les vaches de Christophe

Dardus sont nourries exclusivement de céréales cultivées sur ses terres et abattues à 15 km de la ferme. Parfaits pour se faire facilement plaisir en croisière... ou en course, comme peuvent en témoigner plusieurs concurrents de la Transquadra. Prix : 8 € (plats), 6 € (sauce bolognaise). Achat en ligne : www.christophedardus.com.

“ Christophe Dardus, éleveur passionné de bonne chère, a eu l'idée de conditionner ses petits plats en sachets longue conservation. ”