


# Laballe x les conservistes.
# UN AMOUR DE PÂTÉ

**Collaboration gourmande entre Laballe, domaine familial producteur d'Armagnac depuis 1820 et les Conservistes, jeune start-up pleine de talents ou quand les Landais revisitent l'apéritif.**

Janvier 2019

## ÉTERNEL : LE PÂTÉ AFFINÉ PAR LES ANGES

**C'est lors d'un dégustation que Cyril Laudet du Domaine Laballe et Jean-Baptiste et Romain des Conservistes se rencontrent. De cette soirée épicurienne naît l'idée d'élaborer une recette de pâté associant viande de porc landaise et Armagnac.**




Cyril Laudet a choisi un Armagnac Réserve de 4 ans, relativement jeune, sur le fruit et légèrement boisé pour se marier avec la viande noble et savoureuse du porc Prince Noir de Biscay, une race exclusivement élevée dans les Landes, par Gilles Pecastaing. Ajoutez à cela du sel, du poivre et une pincée d'amour. Et le tour est joué !
Le résultat est sans appel ! Un pâté délicatement parfumé qui laisse sous le charme par son goût unique et sa texture généreuse.

**Prix public** **ETERNEL 130g : 5,80€ / 180g : 7,70€**
**Points de vente** Epiceries dans le Sud Ouest : lesconservistes.com/epiceries/
Boutique en ligne Laballe : boutique.laballe.fr/



Les Conservistes proposent deux autres pâtés aussi exceptionnels que gourmands, élaborés avec le collectif de producteurs « Chez les Landais » : MAJESTÉ avec le porc Prince Noir de Biscay et DIVIN avec le foie gras de canard de la Ferme de Brougnon.

## ACCORD PARFAIT POUR APÉRITIF TRADI-TRENDY

**Quoi de plus naturel que d'accorder le pâté ETERNEL à un vin du domaine ou un cocktail à base d'Armagnac ! Et le Sud-Ouest s'invite dans votre salon le temps d'un apéritif…**

### Old fashioned landais




*5 cl de Laballe RICH 12 ans*
*1 cl de sirop de sucre*
*3 traits d'Angostura Bitters*
*Zeste d'orange*

Dans un verre à mélange, associer sucre et bitters. Ajouter des glaçons et l'Armagnac Laballe RICH 12 ans. Mélanger puis passer dans un verre sur glace. Exprimer un long zeste d'orange.

### Sables Fauves Blanc sec IGP Landes




Un vin frais et gras avec une belle minéralité.
Il développe des notes intenses de fruits exotiques, d'abricot et de fleurs blanches.

## LES CONSERVISTES : FROM TERROIR WITH LOVE

**Sublimer le pâté tout en conservant ce coté généreux et gourmand d'autrefois.**

Jean-Baptiste et Romain se sont rencontrés en 2008 pendant leurs études**.** Amoureux de la convivialité et de la gastronomie du Sud-Ouest, ils n'arrivent pas à retrouver le goût et la qualité du pâté « fait maison d'antan » et décident de lui redonner ses lettres de noblesses.
Avec leur vision traditionnelle de la conserve et un esprit avant-gardiste, ils font le choix de partenaires locaux, d'un savoir-faire artisanal et du zéro conservateur**.**



Design épuré et élégant, rehaussé d'un brin d'humour : les produits des Conservistes ont tout pour plaire !

## DOMAINE LABALLE : ARMAGNAC IS BACK

**L'histoire débute en 1820, lorsque Jean-Dominique Laudet, de retour des Antilles où il a passé plus de 20 ans dans le commerce d'épices, décide d'accomplir son rêve : consacrer le reste de sa vie à produire la plus ancienne eau-de-vie de France, l'Armagnac.**




Très vite les Armagnacs du Château Laballe deviennent renommés et Jean-Dominique exporte même 200 barriques en 1829 à New York !
Dés lors, la flamme de l'Armagnac se transmet de père en fils : Jean-Dominique, Alexandre, Julien, Fernand, Robert, Noël, Christian et depuis 2007 Cyril, entretiennent au fil des ans et des siècles le savoir-faire familial apportant chacun une "griffe" personnelle.

Julie rejoint le domaine en 2009, séduite par l'univers de Laballe et portée par la passion de Cyril. C'est la 8ème génération à prendre en main la conduite du domaine.

L'ambition de Cyril et Julie est de travailler dans le respect des traditions, tout en apportant une touche contemporaine, en adéquation avec leur époque et leur vision moderne de l'Armagnac et des vins du Sud-Ouest.

Le domaine produit une large collection d'Armagnacs ainsi que des vins du Sud-Ouest dans les trois couleurs en Côtes de Gascogne, IGP Landes et Sables de l'Océan.

**Contact Presse**
Agence BW – Born to be Wine
Aurélie Rovnanik
Tel +33 (0)6 81 98 45 15
aurelie@agencebw.com

**Contact Domaine de Laballe**
40310 Parleboscq
Tel +33 (0)5 58 73 81 57
julie.laudet@laballe.fr
www.laballe.fr