



100

goûts qui font la France

Du gotchial aux storzapretti, du garum au cacou, voici notre rendez-vous annuel des secrets gourmands de l'Hexagone.

PAR THIBAUT DANANCHER AVEC OLIVIER BOMPAS, ERWANA CAMIUS, LAURENCE GOUNEL, NATHALIE LAMOUREUX, CLARA LE FORT, JULIEN REBUCCI ET MARION TOURS

GRAND EST



PRUNELLE DES DIEUX

Troyes, Aube

Récompensée lors de l'Exposition universelle de 1900, qui s'est déroulée à Paris, la prunelle de Troyes résulte d'un savant mélange de plantes secrètes. La recette, l'alambic et le lieu de distillerie – le Cellier Saint-Pierre – restent identiques depuis 1840. Son ange gardien actuel : Alexandre Krumenacher.

27,90 € la bouteille de 70 cl.
celliersaintpierre.fr