



Le Baume de Bouteville récompensé au salon Gourmets !

lundi 25 novembre 2019, par [lpe](#)

Depuis sa première édition en 2009, le [salon professionnel Gourmet Selection](#) s'est positionné sur la mise en avant de produits premium à destination des épiceries fines, des métiers de bouche et de la restauration avec une ambition claire : devenir le lieu de référence pour faire se rencontrer producteurs et distributeurs .

Comme chaque année, Gourmet Selection a récompensé les meilleurs produits du salon à travers son incontournable concours Best Of, de nouveau présidé par Vincent Ferniot, accompagné de son jury d'experts. La finalité ? Repérer les innovations produit qui feront les tendances de demain !

Un producteur charentais fait partie des lauréats 2019 : Le Baume de Bouteville, avec Le Fumé. "Le Fumé" de Bouteville est un vinaigre gastronomique élaboré en triple maturation (méthode de Bouteville), avec deux étapes de vieillissement en foudre et une étape d'affinage en petite barrique. C'est la chauffe de cette petite barrique à la tonnellerie qui confère au vinaigre ses notes iodées, cendrées et fumées. Cette méthode innovante met en valeur le terroir très qualitatif du vignoble de Cognac. Seulement trois ingrédients sont utilisés : le raisin, le chêne et le temps... Un produit 100% naturel. Ce vinaigre apporte des notes fumées aux recettes, tout en restant naturel et sain. Il accompagne parfaitement un poisson charnu comme le thon, le saumon ou encore le maquereau, des viandes. Il peut tout à fait faire office de marinade ou d'assaisonnement dans une salade d'endives aux noix, mais aussi être le petit secret d'un dessert innovant. Enfin, les meilleurs mixologues du monde n'hésitent pas à l'utiliser en cocktail.