

# LA BOURRICHE AUX APPÉTITS

## Conserves artisanales de Chambord

65 rue Nationale  
41500 SAINT-DYÉ-SUR-LOIRE  
FRANCE  
Tél. : 33 2 54 81 65 25  
Fax : 33 2 54 81 64 65  
E-mail : [bourriche.appetits@gmail.com](mailto:bourriche.appetits@gmail.com)  
[www.bourriche.fr](http://www.bourriche.fr)



### CONTACT

Julien QUESNEAU  
Artisan Conserveur  
Pêcheur professionnel en Loire

### CONTACT

Julien QUESNEAU  
Quality producer of tinned foods  
Professional fisherman in the Loire

**La Bourriche aux Appétits** est une entreprise artisanale de fabrication de produits stérilisés alimentaires, valorisant le poisson de Loire et d'eau douce et le gibier de Sologne.

Située à Saint-Dyé-sur-Loire, à 2 kilomètres de Chambord, l'entreprise est créée en 1994 par Gilles Quesneau, ancien chef cuisinier et surtout passionné du fleuve Loire, et reste à ce jour une entreprise familiale.

Nos recettes relativement élaborées mettent en avant les produits de notre région.

Nous travaillons les produits issus de notre activité de pêche en Loire mais aussi les poissons issus des étangs de la grande Sologne en partenariat avec des pisciculteurs. L'évolution de la gamme suit les saisons et offre toujours des nouveautés, séduisant ainsi les habitués qui découvrent toujours de nouvelles saveurs.

Nos produits sont travaillés dans notre laboratoire agréé aux normes européennes.

Notre travail sur le poisson est très pointu, puisque nous cherchons pour toutes nos préparations, à garder un poisson de grande fraîcheur et le valoriser à son meilleur niveau par une cuisine de chef lointaine des mélanges traditionnels proposés par les industriels. Toutes nos préparations sont riches en poissons, moelleuses de par leur consistance tout en gardant une texture ferme permettant de pouvoir présenter sa terrine tranchée lors d'une entrée. Nous travaillons systématiquement en fonction du poisson au meilleur assaisonnement grâce à une grande variété d'épices et d'herbes importées directement des meilleurs endroits du monde.

**La Bourriche aux Appétits** is a cottage industry that makes sterilised food products, giving pride of place to Loire and freshwater fish and Sologne game.

Based in Saint-Dyé-sur-Loire, 2 kilometres from Chambord, the company was founded in 1994 by Gilles Quesneau, a former chef and above all enthusiast of the River Loire, and is still a family venture to this day.

Our relatively elaborate recipes showcase the produce of our region.

We work products from our fishing activity in the Loire, as well as fish from La Grande Sologne ponds, in partnership with fish farmers. Our range changes in step with the seasons and always has something new on offer – keeping our regular customers happy with constantly new flavours.

Our products are worked in our accredited laboratory under European standards.

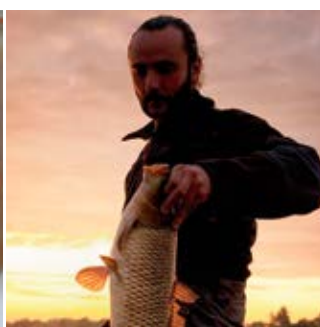
Our fish techniques are highly sophisticated as, in all of our recipes, we seek to keep the fish as fresh as possible and to bring out the very best of its qualities through haute cuisine a far cry from the traditional mixtures that manufacturers offer. All of our preparations have generous lashings of fish and are tender in consistency, whilst maintaining a firm enough texture for presenting slices of terrine as a starter. We systematically work using the very best seasoning, depending on the fish, thanks to a wide variety of spices and herbs that we import directly from the world's top suppliers.

### PRODUITS

Terrines, rillettes  
Plats cuisinés stérilisés traditionnels et innovants

### OUR PRODUCTS

Terrines, rillettes  
Traditional and innovative sterilised ready meals



# LA BOURRICHE AUX APPÉTITS

## Conserves artisanales de Chambord

65 rue Nationale  
41500 SAINT-DYÉ-SUR-LOIRE  
FRANCE  
Tél. : 33 2 54 81 65 25  
Fax : 33 2 54 81 64 65  
E-mail : bourriche.appetits@gmail.com  
www.bourriche.fr



### CONTACT

Жюльен КЕНО  
Производитель консервов  
Профессиональный рыболов на реке Луаре

**La Bourriche aux Appétits** – это ремесленное предприятие по производству стерилизованных продуктов питания, руководство которого уделяет особое внимание рыбе, выловленной в реке Луаре и в других пресных водоёмах, а также дичи из региона Солонь.

Наше семейное предприятие, расположенное в городке Сен-Дие-сюр-Луар, всего в 2 км от Шамбора, было создано в 1994 году бывшим шеф-поваром Жилем Кено, влюблённым в реку Луару.

При разработке наших рецептов мы используем продукты именно нашего региона (рыба из реки Луары, а также рыба, выловленная в прудах региона Солонь) в тесном сотрудничестве со специалистами по рыбоводству. Ассортимент нашей продукции меняется в зависимости от времени года. Нашим потребителям мы всегда готовы предложить наши новинки, давая, тем самым, возможность открывать для себя всё новые и новые вкусы.

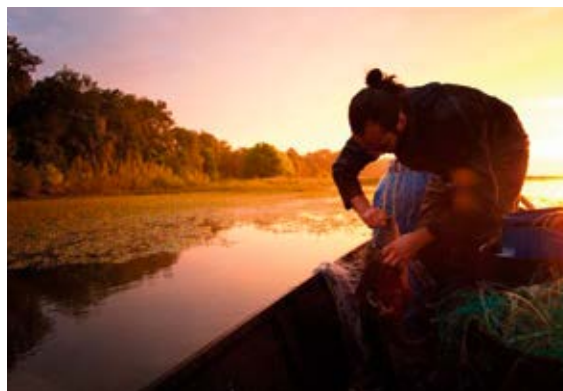
Вся наша продукция разрабатывается в специальной лаборатории, соответствующей всем действующим европейским стандартам.

Мы с особым вниманием относимся к процессу обработки рыбы, поскольку стремимся сохранить её свежесть и создать рецепты, непохожие на традиционную продукцию, предлагаемую многочисленными французскими предприятиями. Благодаря высокому содержанию рыбы, а также нежной консистенции и твёрдой текстуре, наши паштеты станут великолепной закуской для Ваших гостей. А благодаря огромному разнообразию пряностей и трав, импортируемых из самых разных уголков мира, мы тщательно отбираем приправы к нашим блюдам в зависимости от используемых сортов рыбы.

### НАША ПРОДУКЦИЯ

Разнообразные паштеты

Стерилизованные полуфабрикаты по традиционным и новаторским рецептам



### 連絡先

Жюлиан·Кену Julien QUESNEAU  
保存食品製造業者  
ロワール川漁師

**La Bourriche aux Appétits** 「ラ・ブリーッシュ・オ・ザベティ」は、ロワールの川魚やその他の淡水魚、ソローニュ地方のジビエ（野生鳥獣）を使った保存食品の製造企業です。

当社は、1994年に、元料理シェフで、何よりもロワール川を愛するジル・ケノーにより、シャンボール城から2キロほどのサン=デイエ・シュル・ロワールに創立され、現在も家族企業として経営を続けています。

工夫を凝らした当社のレシピにより、当地方の産物を十分に生かした製品をお勧めしています。

当社の製品には、ロワールの川魚はもちろん、養殖業者との提携により、ソローニュ地方の池でとれる魚を使用しております。製品ラインナップも季節に応じて変化し、お客様にいつも新しい味わいをお届けしています。

当社の製品は、欧州基準に準拠した自社製造所で作られています。

素材の扱いには特に細心の注意を払っています。新鮮な素材だけを使い、それぞれの素材の特性を最大限に生かしたレシピで、大量生産品とは比べものにならない、深い味わいをお楽しみいただくためです。当社の製品は魚を多く含み、まろやかな味わいが特徴です。その上、しっかりとしたテクスチャーで、スライスで食卓に出してもくずれる心配がありません。世界各地から直輸入される最高品質のスパイスやハーブを豊富に取り揃え、常に素材の魚に合った味付けを心がけております。

### 当社の製品

テリーヌ、リエット

伝統レシピや新しいレシピの調理済み長期保存食品

