



Défendons le goût du frais

Communiqué de presse - Artichauts Prince de Bretagne : la famille s'agrandit

27 avril 2015 - 11h48



Parure violette et notes douces et sucrées : le Cardinal est la nouvelle variété d'artichaut 100% breton proposée sur les étals dès le mois de juin par Prince de Bretagne. Le cardinal complète ainsi la gamme des artichauts bretons de la marque, Camus, Castel et Petit violet, cultivés par les 900 producteurs Prince de Bretagne. Un nouveau venu à *artichauter** en toutes occasions !

Les artichauts Prince de Bretagne, une belle et grande famille

Prince de Bretagne propose aujourd'hui quatre variétés d'artichauts, tous cultivés sur les côtes du nord de la Bretagne, tous récoltés manuellement de mai à novembre : le Camus de Bretagne, le Castel de Bretagne, le Petit Violet et enfin depuis cette année le Cardinal.

- Le Camus de Bretagne : le traditionnel. Tête ronde et ferme, capitules charnus, bractées serrées, fond tendre et fondant : le Camus de Bretagne plaît beaucoup aux

familles qui le dégustent tout entier, accompagné d'une vinaigrette.

- Le Castel de Bretagne : à farcir. Le Castel de Bretagne se reconnaît à sa tête en pointe et à ses feuilles plus écartées que celles de son cousin le Camus. Son vert vif cache un fond charnu que les gourmets prennent grand plaisir à farcir.

- Le Petit Violet : à croquer tout cru. Est-il utile de préciser que le Petit Violet est petit et... violet ? Si cette description ne suffit pas à le reconnaître, sachez qu'il se caractérise par son absence de foin et qu'il est très apprécié dans les plats d'été.

Et le petit dernier le Cardinal, un nouvel artichaut à découvrir

Le Cardinal tire d'abord son nom glorieux de sa robe pourpre cardinalice aux reflets violacés. C'est aussi un artichaut généreux avec un fond gourmand et volumineux, comme celui des Camus et autres Castel. Il offre cependant des notes plus douces et plus sucrées que ses cousins bretons. Avec ses têtes pourpres, son fond généreux et ses notes suaves, Cardinal répond parfaitement aux attentes des consommateurs d'artichaut. Lors de tests de dégustations, ces derniers ont particulièrement apprécié sa douceur et son goût sucré.

De fières origines

La Bretagne s'impose comme la capitale de l'artichaut puisque la production de la marque Prince de Bretagne occupe 6 000 ha et représente plus de 80 % de la production nationale. L'artichaut est parfaitement adapté au climat tempéré du littoral du nord de la Bretagne.

C'est donc naturellement en Bretagne qu'a été créée la nouvelle variété « Cardinal » par l'OBS (Organisation Bretonne de Sélection). Développé et testé en 2014 par les producteurs Prince de Bretagne, récompensé par un SIVAL d'argent dans la catégorie Innovations variétales lors du dernier SIVAL (le salon européen des productions végétales) à Angers, Cardinal fait enfin son entrée officielle dans la gamme. Il est aujourd'hui cultivé dans le Finistère et dans les Côtes d'Armor sur 105 ha par une centaine de producteurs Prince de Bretagne. Près de 1500 tonnes d'artichauts Cardinal sont attendues pour cette saison qui débute dès le mois de juin et se poursuit jusqu'à l'automne.

Les artichauts Prince de Bretagne en chiffres

900 producteurs
6 000 ha de culture
35 500 tonnes / an

[Dossier de presse Artichaut Prince de Bretagne 2015 en pièce jointe.](#)

**Artichauter*

Il fallait bien un nouveau terme pour désigner la dégustation si particulière, feuille à feuille, de l'artichaut. C'est maintenant chose faite grâce à la participation des internautes sur la page Facebook de Prince de Bretagne. Lors d'une consultation organisée en septembre dernier, Prince de Bretagne invitait les participants à inventer le mot qui correspondrait le mieux à la dégustation de ce légume emblématique de la Bretagne. Un terme est finalement sorti du lot : Artichauter !

A propos de Prince de Bretagne :

Prince de Bretagne est la marque collective des producteurs de fruits et de légumes de la côte nord de la Bretagne. Elle est aujourd'hui celle des producteurs de six coopératives bretonnes qui se sont associées au sein de Cerafel, garant de la marque, du respect des cahiers des charges, de la mise en marché des produits et de la mise en place des moyens communs de recherche et d'expérimentation. Du Conquet à Saint-Malo, 2 270 agriculteurs produisent plus de 107 espèces de fruits et légumes différentes qui sont mises en vente sur les marchés européens. Prince de Bretagne s'appuie sur une organisation solide et authentique afin de proposer tout au long de l'année des produits haut de gamme qui bénéficient tous des mêmes règles : origine Bretagne, naturalité, qualité et sécurité alimentaire.

