



Entreprises > Prince de Bretagne

La saison de l'artichaut breton est lancée !

21 mai 14

Petits et grands vont pouvoir se régaler : l'artichaut Prince de Bretagne est de retour ! Cru ou cuit, l'artichaut breton déploie un éventail de possibilités culinaires et de qualités gustatives. Légume insolite, aux bractées vertes ou légèrement violettes, il est réputé aussi bien pour ses caractéristiques gustatives que pour son intérêt nutritionnel.

D'origine méditerranéenne, l'artichaut est devenu, dès 1810, un vrai petit breton. Aujourd'hui, près de 45 000 tonnes de ce légume rondouillard à la forme intrigante sont cultivées par 900 producteurs de légumes frais Prince de Bretagne. La marque bretonne confirme ainsi sa place de première organisation de producteurs d'artichauts en France. L'artichaut Prince de Bretagne est cultivé sur la côte nord de la Bretagne, entre le Conquet et Paimpol, en passant par Saint-Pol-de-Léon. La Bretagne représente environ 80 % de la production française. La commercialisation se fait surtout sur le marché français, mais l'Italie en est également très friande.

[Télécharger le dossier de presse Artichaut Prince de Bretagne 2014](#)

Au sommaire :

Petits et grands vont pouvoir se régaler : l'artichaut breton est de retour !

Saveur d'enfance

L'artichaut : l'atout santé !

Sa cuisson : un jeu d'enfant !

Sans oublier, le four micro-onde pour les plus pressés !

L'artichaut, fleuron du terroir breton

Une récolte manuelle

Une culture respectueuse de l'environnement

La Gamme Prince de Bretagne, une valeur sûre

Côté Recettes

Artichaut, frites et bolognaise

Artichaut « farci » minute

A découvrir prochainement, une campagne publicitaire décalée et légère pour la pleine saison de l'artichaut breton, en juin prochain. A contre courant de sa consommation traditionnelle et familiale, cette nouvelle campagne "osée" aura pour principal objectif de séduire et de donner une autre image à l'artichaut.

