

LE PRÉSIDENT DE L'INSTITUT ÉDOUARD NIGNON DE NANTES

L'Institut a pour rôle principal la défense et la mise en valeur du patrimoine culinaire de notre cité et de sa région.

Je viens par ce message destiné à tous les adhérents communiquer que :

Feue Madame Clémence LEFEUVRE créatrice voilà un siècle du « Beurre Blanc » vient de se retourner dans sa tombe ; ayant vu du ciel où elle réside avec d'autres grands-maîtres cuisiniers, le chef Eric FRACHON Meilleur Ouvrier de France réaliser un (soi-disant) beurre blanc dans le cadre du salon de l'Agriculture à Paris devant un nombreux public, mettre dans cette recette nantaise de la ciboulette et du thym qui, bien sûr, n'y ont jamais eu leur place.

Nous ne mettons pas ici en doute les compétences de ce chef prestigieux, mais lorsqu'il s'agit de défendre une appellation culinaire, emblème de Nantes, non conforme à son appellation traditionnelle depuis un siècle, nous ne pouvons le tolérer !

Mettre dans un beurre blanc de la ciboulette ou du thym est une hérésie par rapport à la tradition, cela ne peut être toléré ; c'est par ce type de comportements et dérives que l'identité culinaire peu à peu disparaît au profit de dangereux plagiat.

Pour avoir la véritable recette du « Beurre blanc authentique », le mieux est de prendre contact avec notre Institut ou éventuellement avec la Confrérie du « Beurre blanc nantais » récemment créée à Nantes.

Cordialement vôtre.

Yvon GARNIER