

DEPUIS 1948 FRANCE

MAISON

Laurance

PRIMEUR DÈS LA 1^{ÈRE} HEURE

Produit pleine saison : Mois de novembre

Rémy ... Ratatouille !!!!!



Ratatouille - c'est si bon!

Légumes frais du potager, herbes aromatiques, huile d'olive vierge: la ratatouille provençale est un plat sain et simple qui sent bon les vacances. Ce ragoût de légumes, emblématique de la cuisine méditerranéenne, se savoure chaud ou froid.

L'occasion d'inviter la Provence à votre table et de faire le plein de saveurs estivales!

On touille et on mélange

La ratatouille concentre tout le soleil de la Provence: aubergines, tomates, poivrons, courgettes, oignons et ail mêlent leurs arômes pour composer un plat presque fruité. Accompagnée d'une baguette croustillante, cette recette estivale constitue un repas léger.

Comme la célèbre salade niçoise, elle est originaire de la région de Nice, perle de la Côte d'Azur. Son nom s'est probablement formé à partir des mots *tatouiller* (forme expressive de *touiller*) et *rabouiller* (mélanger).



Pour la petite histoire...

À l'origine, le mot *ratatouille* a d'abord désigné en 1778 un ragoût grossier, un mélange grossier, voire une raclée. Son abréviation *rata* a désigné à la fin du XIX^e siècle, en argot militaire, un mélange de haricots et de pommes de terre, puis un mélange de légumes et de viande. Ce n'est qu'au cours du XX^e siècle, que le mot *ratatouille* a pris le sens que nous lui connaissons.

