

LA PERCHE LOË

PREMIUM SWISS FISH



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Rarogne le 22 juin 2017

1 | 2

La perche à l'honneur

À l'occasion d'un voyage culinaire proposé chez Conte-Goûts à Lausanne, le jeune chef de renom Benjamin Luzuy a mis en vedette la perche LOË en lui imprimant son talent raffiné et sa créativité. La succession de plats a parfaitement su révéler tout le potentiel de ce poisson d'élevage. Déjà connu des fins gourmets, **LA PERCHE LOË** a séduit toute une table de journalistes qui ont pu, à l'occasion d'un repas, apprécier toutes les promesses de fraîcheur, de texture et de saveur tenues par ces perches suisses. Une occasion de découvrir ou de redécouvrir l'engagement de qualité de la ferme d'élevage de Rarogne qui bénéficie de l'eau pure du massif du Loetschberg.

Âgé de 31 ans, celui qui est parfois décrit par les médias comme le « Jamie Oliver suisse », jouit de la reconnaissance de ses pairs et est connu du public par sa participation à l'émission de la RTS « Descente en cuisine ». Adeptes d'une gastronomie qui fait la part belle aux produits innovants et aux nouvelles techniques, Benjamin Luzuy a été immédiatement conquis par les filets de perches **LA PERCHE LOË**.

« Les perches de Rarogne sont non seulement excellentes et de grande qualité, mais elles correspondent également à ma philosophie en ce qui concerne la provenance régionale et la production responsable d'un produit »

Benjamin Luzuy

Véritable pionnière en la matière, Valperca est l'unique ferme piscicole en mesure d'offrir des perches issues d'une production 100 % suisse. Sous le nom LA PERCHE LOË, la marque s'est engagée en faveur d'un élevage responsable dans les eaux du massif du Lötschberg. Le savoir-faire acquis en près de deux décennies conjugué au respect de l'animal prônant une approche exempte d'antibiotiques jouent un rôle déterminant dans la qualité supérieure des produits LOË.

« La qualité de notre produit n'est pas le fruit du hasard, c'est le résultat d'années de recherche et de savoir-faire maîtrisés permettant d'ouvrir de nouvelles perspectives et de nouvelles possibilités de préparations culinaires. Benjamin a pleinement exploité tous les atouts de LA PERCHE LOË. Son tartare en est l'expression d'une expérience unique et privilégiée ».

David Morard, directeur de Valperca SA

2 | 2

Parallèlement aux filets de perches frais, une version fumée de la perche LOË est dès à présent disponible sous la dénomination **L'ORIGINAL**. Elle est le fruit d'un long processus de développement en collaboration avec un maître fumeur local. Encouragée par ses succès, la marque se réjouit de proposer prochainement une gamme de nouveaux produits artisanaux, comme les raviolis farcis à la perche. Enfin, pour aller à la rencontre de ses consommateurs, **LA PERCHE LOË** lancera le mois prochain sa boutique en ligne. Celle-ci permettra aux clients de toute la Suisse de recevoir l'entier de la gamme de produits LOË à domicile dans des conditions de fraîcheur optimales.

Documentation

Plus d'informations ainsi que le détail du menu et les photos de la soirée sur :

<http://www.lapercheloe.ch/fr/espace-presse>

Contact média

David Morard, Directeur, Valperca SA

Tél : +41 76 365 33 82

E-mail : david.morard@valperca.ch