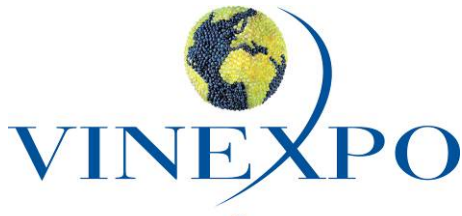




Père  
**MAGLOIRE**  
CALVADOS



**Les Calvados Père Magloire s'exposent au salon VINEXPO ;  
l'évènement mondial des acteurs des vins et spiritueux !**



**BORDEAUX 17-21 JUIN/JUNE 2007**

Avec plus de 50% de son CA réalisé à l'international dans plus de 80 pays, les **Calvados Père Magloire** seront à nouveau présents à **VINEXPO** du 17 au 21 juin, sur le Pavillon **NORMANDIE Hall 1 – Stand B 350**

**VINEXPO** : 2 400 exposants de 45 pays pour 2007, plus de 49000 visiteurs de 148 pays et plus de 1200 journalistes de 50 pays en 2005.

« **VINEXPO** est le salon incontournable qui nous permet de rencontrer la plupart de nos clients et importateurs du monde entier rapidement. C'est aussi le lieu de nombreux nouveaux contacts et l'occasion de présenter les nouveautés de la gamme : le 15 Ans d'âge, le 38 Ans d'âge, le 50 Ans d'âge, et la superbe Carafe Isadora » **B. PELLERIN P.D.G.**

**Présent dans 80 pays, Père Magloire est la marque de Calvados la plus diffusée dans le monde.**

**Allemagne**



**Mexique**



**Finlande**



**Danemark**

**Espagne**



**Russie**



### *Père Magloire Calvados XO*

*Envelhecido pelo menos 10 anos em cascos de carvalho, com uma cor rubi acompanhada por um complexo bouquet de aromas de cidra apresenta um sabor de frutos vermelhos e baunilha que o apaixonam desde a primeira prova.*



### **Les Calvados Père Magloire** dans le monde :

Belgique, Allemagne, Pays-Bas, Danemark, Russie, Luxembourg, Espagne, Etats-Unis, Suisse, Finlande, Italie, Royaume-Uni, Norvège, Autriche, Estonie, Suède, Israël, Canada, Andorre, Japon, Mexique, Afrique du Sud, Jersey, Guernesey, Chine, Malte, Chypre, Brésil, Turquie, Hongrie, Ukraine, Lettonie, Islande, Bermudes, Thaïlande, Rép. Tchèque, Lituanie...

---

### **La recette du mois : La Planche de Foie Gras aux pommes caramélisées**

---

#### **pour 4 personnes**

- 200 g de foie gras
- 8 cl de Pommeau [Père Magloire](#)
- sucre, sel et poivre

#### Pour la présentation :

- 10 raisins noirs
- 10 raisins verts
- 1 pomme en dés caramélisés
- 1 pomme coupée en bâtonnets
- 12 tranches de pain d'épice
- 20 g de confiture de figue
- Sel de Guérande



1. Préparer le foie gras ; retirer les nerfs et les veines.
2. Déposer les lobes de foie dans un bocal propre et sec puis les faire mariner dans le Pommeau, avec un peu de sel, de sucre et de poivre, pendant 30 minutes.
3. Dans une terrine chemisée d'un film, disposer les lobes et les tasser, en incorporant la confiture de figue et les dés de pommes caramélisés au centre de la terrine. Laisser cuire au bain marie à 100° pendant 30 minutes.
4. Mettre au réfrigérateur pendant 24 heures.
5. Démouler, et couper les parts à servir.
6. Dresser par assiette (ou idéalement planches en bois) 2 parts de terrine avec la décoration : les raisins, les bâtonnets de pomme, 3 tranches de pain d'épice. Ajouter quelques grains de sel de Guérande et de poivre en grain avant de servir.

---

**LES CALVADOS PERE MAGLOIRE** - Route de Trouville - 14130 PONT-L'EVEQUE - FRANCE

Tel. : + 33 2 31 64 12 87 [www.pere-magloire.com](http://www.pere-magloire.com)

**Boutique en ligne :** [www.pere-magloire-boutique.com](http://www.pere-magloire-boutique.com)

---

[Vous ne souhaitez plus recevoir le communiqué de presse Père Magloire](#)

---

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – A consommer avec modération

---