

# Société Prétexe

ou comment procurer un plaisir à tartiner ou à cuisiner 100% végétal !

## Prétexe

1. Raison donnée pour dissimuler le véritable motif d'une action.
2. Ce qui permet de faire quelque chose ; occasion.

C'est un souci de santé familial chez 2 des 3 filles de Philippe Limbourg (intolérance au lactose) qui fut un des points de départ de ce très chouette projet.

Ensuite, au cours de repas partagés au restaurant, les 3 amis, futurs associés dans la société Prétexe, se rendirent compte qu'il y avait des choses à faire et qu'ils pouvaient créer quelque chose de bon, de sain, de naturel qui ressemblerait à du fromage sans en être !

C'est le défi que ces 3 amis de longue date se sont lancé il y a près d'un an: celui d'évangéliser ce type de produit rencontré alors au restaurant « La Distillerie » à Bourglinster (Luxembourg), chez le grand chef étoilé René Matthieu.

Avec sa bénédiction et ses précieux conseils pour lancer le développement des produits, les 3 amis ont alors mué ce produit de bouche exceptionnel de restaurant en une gamme commercialisable à long terme et déclina- ble à l'envie tant par les particuliers que par les

professionnels de la gastronomie ou les cuisines de collectivité. Parce que ce produit démontre à quel point on peut faire du « bon » même avec des produits « sans ».

## Qui sont les créateurs et managers de Prétexe ?

**Philippe Limbourg**, Ce gastronome qui fut directeur de la rédaction chez Gault&Millau durant quinze années a aujourd'hui rangé la plume non sans conserver sa fourchette et son palais. Mieux, il a désormais saisi le fouet et c'est à lui qu'a été confiée la tâche d'élaborer et de mettre au point les recettes tout en supervisant la production dans les ateliers.

**Bernard de Burlin**, serial entrepreneur et marketer dynamique, assure le développement de la stratégie commerciale tant en Belgique qu'à l'étranger.

**Jean-Christophe Duplat** est l'homme des chiffres de la société. Il assure la stabilité financière et la constance de la croissance.





### Que propose la société Prétexte ?

Ce projet est bien autre chose qu'un simple « prétexte pour entreprendre ».

Le prétexte qu'il proposent ici, c'est celui de vouloir terminer un morceau de pain ou... un verre de vin (comme le disait la grand-mère de Philippe Limbourg). Même pour ceux qui ne peuvent plus manger de fromage. Car telle est la spécificité du Prétexte: celle de procurer un plaisir à tartiner ou à cuisiner 0% lactose et 0% gluten qui procure 100% de plaisir. Nombreux sont les gastronomes et les chefs de renom qui ont déjà fondu devant ces textures et saveurs uniques.

Et que ceux qui ont déjà testé des « faux fromages » ne s'éffraient pas: chez Prétexte, cela fait longtemps que l'on a compris qu'il ne fallait pas tout faire pour ressembler à du fromage.

Leurs produits sont certes des clins d'œil à ce qui se fait dans le monde fromager mais ils ont un caractère, une texture et un goût qui leur sont propres. Parce que, belgitude oblige, ceci n'est pas un fromage.

### Les produits

#### "Cabri c'est fini", Crème végétale à tartiner

Une texture blanche granuleuse qui laisse le palais surpris avant de fondre sur la langue et de procurer

mille plaisirs à tout qui aime la tartiner sur un toast encore tiède, la faire gratiner au four ou, pourquoi pas, en farcir des fleurs de courgette et autres préparations généralement réservées à des fromages de chèvre ou autre ricotta. On peut aussi y planter des légumes ou des grissini à l'apéritif.

#### "I Have a Cream !" Crème végétale à cuisiner

Du petit-déjeuner estival au cours duquel un bol de Cream garni de quelques fruits rouges et autres graines diverses fera votre bonheur, à la glace, au milkshake ou autres préparations crémeuses pour lesquelles elle se fera votre alliée la plus fidèle, les occasions ne manquent pas ici non plus de la faire découvrir à vos amis et à votre famille. Cette crème se travaille en chaud comme en froid, en sucré comme en salé. Épaisse comme un yogourt à froid, elle se liquéfie légèrement à la chaleur ce qui en fera la base de vos sauces les plus onctueuses. Les protéine( végétales) en plus, le gras en moins.

La liste va constamment s'allonger afin que tous puissent profiter des fameuses soirées « no cheese and wine. ».

Vous découvrirez où trouver ces produits sur le site <http://www.pretexte.be>

J'ai goûté les 2 produits et moi qui adore le fromage, j'avais un peu peur mais j'ai été séduite et étonnée d'aimer autant ce genre de choses !

Quelques idées de recettes :



## Tatin de potimarron, coings et Cabri C'est fini

### Pour 4 à 6 personnes

- Une pâte brisée
- 600g de potimarrons
- 2 càs de huile d'olive
- 150g de plaisir végétal "Cabri c'est fini »
- 80g de noisettes
- 2 coings
- Sel et poivre

Lavez le potimarron et coupez-le en tranches assez fines. Epluchez les coings et coupez-les en tranches également.

Concassez les noisettes.

Effeuillez le thym pour remplir une grosse cuiller à soupe.

Faites dorer les tranches de potimarron dans une grande poêle avec 1 càs d'huile.

Faites cuire les coings dans une autre poêle avec 1 càs d'huile.

Laissez 5min sur le feu en mélangeant plusieurs fois. Salez et poivrez, rajoutez le thym.

Préchauffez le four à 180°

Disposez en rond, et en alternant, les coings et les potimarrons dans un moule à tarte un peu plus étroit que le diamètre de la pâte.

Au-dessus de chaque couche, tartinez de « Cabri c'est Fini »

Salez et poivrez le cas échéant

Étendez la pâte au-dessus de la préparation. Rentrez la partie de la pâte qui dépasse en la coinçant entre le bord du moule et les couches de légumes.

Enfournez 30 minutes, retournez sur un plat, et servez aussitôt.

Enfournez pour 30 minutes puis retournez sur un plat et servez aussitôt.

## Prefexte

C/O Artisans de Bossimé  
Rue Bossimé, 2B  
5101 Loyers

**Infos produits**  
Philippe Limbourg  
philippe@prefexte.be  
+32 473 71 98 05

**Infos commerciales et distributeurs**  
Bernard de Burlin  
bernard@prefexte.be  
+32 477 66 42 95





## Rillettes végétales de fruites fumées

A servir à l'apéritif avec du fenouil ou des grissini par exemple.

### Pour 4 personnes

- 150g de "I Have a Cream"
- 2 filets de truite fumée
- ½ citron
- Aneth ou ciboulette
- Sel, poivre

Verser dans un saladier le pot de « I Have a Cream », les filets de truites, le jus du demi citron.

Ecraser à la fourchette jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de gros morceaux, et que l'ensemble soit harmonieux.

Rajouter la ciboulette ou l'aneth.

Salez, poivrez, rectifiez le cas échéant.

## Crème végétale aux épinards et à l'ail des ours

- 300g de "I Have a Cream"
- 250g de pousses d'épinards
- 2 petits oignons
- 4 gousses d'ail
- 6 càs d'huile d'olive
- 4 càs de noix et amandes (concassées de préférence)
- 1 bouquet d'ail des ours
- 1 càc de cumin en poudre
- 500g de pommes de terre

Lavez les pousses d'épinard dans une bassine d'eau fraîche, égouttez-les puis épongez-les bien.

Épluchez et ciselez les gousses d'ail et les oignons.

Si elles ne le sont pas, concassez les noix et les amandes.

Brossez les pommes de terre sous l'eau et égouttez-les.

Préchauffez le four à 200 °C.

Disposez les pommes de terre dans un plat, arrosez-les d'un peu d'huile d'olive, salez, poivrez et enfournez 25 minutes.

Faites chauffer une grande poêle avec 4 c. à s. d'huile d'olive puis faites dorer l'ail et les oignons ciselés, ajoutez ensuite les noix et amandes, du cumin, un peu de sel, du poivre puis les épinards. Mélangez et laissez fondre quelques minutes.

Mélangez le contenu de la poêle avec le « I Have a cream », ciselez quelques feuilles d'ail des ours puis servez avec les pommes de terre coupées en 2 et un pain bien choisi.

Salez, poivrez, rectifiez le cas échéant.

