

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Quand la Provence sublime le riz noir : Hériztage s'invite à La Table du Ventoux



Cultivé entre terre, sel et vent, le riz long noir complet Hériztage incarne une nouvelle génération de produits bruts : authentiques, puissants, traçables et porteurs de valeurs. Ce printemps, il entre dans l'univers gastronomique de La Table du Ventoux, où le Chef Thomas Lesage en fait l'ingrédient central d'une création végétale et audacieuse. Une reconnaissance forte pour un riz qui revendique haut sa signature camarguaise.

Hériztage cultive depuis ses débuts l'excellence du riz camarguais, avec un engagement fort : celui de maîtriser chaque étape du champ à l'assiette. Issu d'une filière 100 % intégrée, le riz long noir complet est cultivé selon les exigences de l'IGP riz de Camargue, avec une attention particulière portée à la gestion de l'eau, à la préservation des sols et à la qualité du grain. Ce riz, naturellement coloré et chargé en nutriments, séduit par sa texture ferme et son goût profond aux notes noisettées et grillées. Un produit de terroir, exigeant et rare, qui reflète le caractère de la région.

Sa couleur profonde, presque encre, est bien plus qu'un atout esthétique : elle est le signe d'une richesse nutritive reconnue. Un riz complet, mais jamais austère, qui conjugue saveurs et bienfaits avec élégance. Cette complexité et authenticité ont su charmer Thomas Lesage, Chef cuisinier au restaurant « La Table du Ventoux » à l'Hôtel Crillon Le Brave. C'est à l'occasion du SIRHA 2025, que ce dernier découvre Hériztage : « *Quand on s'est rencontré au SIRHA c'était le bon moment. J'étais à la recherche de partenaires pour constituer les bases de ce que serait la carte du restaurant. Le riz noir, c'est un beau produit que je n'avais jusqu'alors jamais travaillé.* »

Quand un riz révèle la créativité d'un chef

C'est au croisement des influences et des territoires que naissent les créations culinaires du Chef Thomas Lesage. Le choix du riz noir Hériztage s'est imposé avec évidence, nourri par ses souvenirs de voyages et son attachement profond au terroir. « *En Amérique latine, le riz est un élément central, presque sacré, comme le pain chez nous. Ce n'est pas un simple accompagnement mais un véritable pilier du repas.* »



Aux côtés de ses deux sous-chefs, Geoffrey et Bastien, il compose un plat 100 % végétal où le riz noir Hériztage devient l'élément central : sauté au beurre d'abricot, accompagné de fruits secs, tuiles croustillantes de riz noir et jeunes pousses cueillies à la main. Une assiette aux saveurs et textures affirmées, poétique, pensée pour être partagée, en parfait accord avec la philosophie du lieu. À l'instar de ce plat, la carte du Chef, labellisée Écotable, valorise les circuits courts, la saisonnalité des produits sélectionnés et le lien humain avec les producteurs. « *Derrière chaque produit je peux mettre un prénom. J'apporte cette valeur, cette connaissance à mon équipe, y compris au service afin que cela fasse sens.* » Pour lui, cuisiner, c'est relier les producteurs et les clients, la terre et la table, l'histoire personnelle et le plaisir collectif. Chaque plat devient ainsi une invitation à découvrir le meilleur de chacun.

Un produit qui parle aux chefs engagés

Le choix du riz noir Hériztage n'est pas anodin. Il répond aux attentes des chefs en quête d'ingrédients à la fois authentiques, techniques et porteurs de valeurs fortes. Proximité géographique, traçabilité exemplaire, authenticité gustative et adaptabilité en cuisine : autant d'atouts qui font de ce riz une matière première précieuse, au cœur d'une cuisine engagée. Dans le cas de La Table du Ventoux, le Chef Thomas Lesage sublime les produits locaux dans une démarche résolument respectueuse de l'environnement. Sa carte, régulièrement revisitée, privilégie les circuits courts et les produits de saison. L'engagement écoresponsable se traduit concrètement : compost en cuisine, tri rigoureux des déchets, gestion zéro déchet et une identité culinaire forte, sincère et ancrée. Des valeurs fortes, partagées par Hériztage.

Infos produit : Riz de Camargue IGP bio long noir complet

- **Ingrédients :** 100 % riz de Camargue IGP long noir complet issu de l'agriculture biologique.
- **Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie : 1545 kJ / 344 kcal – Matières grasses : 2,7 g dont acides gras saturés 0,4 g – Glucides : 72,2 g dont sucres 0,5 g – Fibres alimentaires : 4,4 g – Protéines : 7,2 g – Sel < 0,01.
- **Temps de cuisson :** 35 minutes
- **Labels :** Riz de Camargue IGP et AB
- **Prix de vente conseillé :** 5,10 € TTC le sachet papier de 500 g (conditionnement papier)
- **Circuits de vente :** Magasin spécialisé bio, épicerie fine, magasin de producteurs

Découvrez **la recette du Chef Thomas Lesage** sur notre [site internet](#).

Téléchargez nos visuels en HD : [ici](#). Merci de créditer l'Agence BICPOM en cas de réutilisation.

Où nous trouver ?

- **Natexpo 2025** : du 30/11/2025 au 02/12/2025 à Paris - Porte de Versailles
- **Site internet** : www.heriztage.fr
- **Réseaux sociaux**
 - Instagram et Facebook : @heriztage |
 - LinkedIn : @provence-factoriz

À propos d'Hériztage :

«Hériztage» est une marque gourmande qui célèbre un territoire, celui de la Camargue. Elle appartient à Provence Factoriz, une entreprise française spécialisée dans la commercialisation d'une large variété de riz sains et naturels labellisés IGP Riz de Camargue et AB. Elle incarne le renouveau de la riziculture camarguaise avec des valeurs fortes comme le développement durable et un fort ancrage local. Elle fait partie d'un groupe familial qui intègre l'ensemble de la filière riz de Camargue de la fourche à la fourchette. Les riz Hériztage sont principalement distribués en France.

À propos de l'Hôtel Crillon Le Brave et de La Table du Ventoux :

Situé à 40 km d'Avignon, l'hôtel village composé de 9 maisons reliées entre elles par les ruelles du village fusionne littéralement avec le décor et conte l'histoire d'un coin de paradis. Un labyrinthe de bâtisses des XVIIe et XVIIIe siècles, tapissées de vigne vierge, qui dévoilent une terrasse panoramique à couper le souffle, une piscine, un bar, La Table du Ventoux où officie le Chef Thomas Lesage - ainsi qu'un Spa Tata Harper dans les anciennes écuries du village et 34 chambres et suites pensées par l'architecte-décorateur Charles Zana... Plus qu'une destination, c'est un refuge privé où tous ont envie de vivre une autre expérience de la Provence : hédoniste, chic et raffinée.



CONTACT PRESSE INTERNE HERIZTAGE

Laurence TREIBER
Responsable commerciale
commercial@provencefactoriz.com
Tél. : + 33 (0)6 25 32 00 01

AGENCE DE COMMUNICATION ET RP HERIZTAGE

Agence GDA
Joanna VALDANT - j.valdant@gda.fr
Tél. : + 33 (0)4 72 05 54 57
www.gda.fr