



CRÉATIONS SIGNATURE

par la cheffe Dominique Pourrat





CRÉATIONS SIGNATURE

Les Créations Signature Hériztage sont nées d'une volonté simple : montrer que le riz de Camargue IGP est un véritable terrain d'expression culinaire contemporain. À travers trois recettes inédites imaginées par la cheffe Dominique Pourrat, Hériztage propose une lecture nouvelle du produit, entre traditions provençales et créativité actuelle. Pensées comme des recettes de transmission autant que de plaisir, ces créations révèlent la richesse gastronomique des riz de Camargue IGP et invitent à les redécouvrir autrement.



DOMINIQUE POURRAT

Cheffe privée et consultante culinaire basée dans les Alpilles, Dominique Pourrat développe depuis plus de 15 ans une cuisine raffinée, sincère et profondément ancrée dans le produit local. Formée auprès de chefs, traiteurs et restaurants gastronomiques, elle construit une approche intuitive et équilibrée, où technique et simplicité se rencontrent.

Avec Saveurs des Alpilles, elle accompagne aujourd'hui particuliers et marques culinaires dans la création de recettes sur mesure, mettant toujours le produit au centre de l'assiette.



@SAVEURS_DES_ALPILLES



CRÉATION SIGNATURE

par la cheffe Dominique Pourrat



RIZ COMPLET FAÇON "ANCHOIADE"



RIZ AU LAIT CRÉMEUX À LA FLEUR D'ORANGER



BOISSON FRAÎCHE EAU DE RIZ & SPIRULINE



CRÉATION SIGNATURE

par la cheffe Dominique Pourrat

RIZ COMPLET FAÇON "ANCHOÏADE"

RECETTE



INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 250 g de riz de Camargue IGP bio complet Hériztage
- 2 carottes
- 12 tomates cerises
- 12 olives noires confites dénoyautées
- 1 branche de céleri
- Quelques feuilles de céleri
- 6 filets d'anchois
- 1 gousse d'ail
- 8 cl d'huile d'olive
- 1 c. à café de vinaigre de xérès
- Sel
- Poivre du moulin



RIZ COMPLET FAÇON "ANCHOÏADE"

PRÉPARATION

1. Cuisson du riz

Rincer le riz complet à l'eau claire.

Le cuire dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant environ 30 à 35 minutes, selon la texture souhaitée.

Égoutter puis laisser tiédir.

2. Préparer les légumes

Éplucher les carottes puis les couper en brunoise. Les conserver crues pour apporter du croquant.

Couper les tomates cerises en lamelles.

Couper les olives noires confites en lamelles.

Émincer très finement la branche de céleri.

Réserver les feuilles de céleri pour le dressage.

3. Réaliser l'anchoïade

Dég germer la gousse d'ail.

Dans un petit mixer ou au mortier, réunir les anchois, l'ail, le vinaigre et le poivre.

Mixer ou piler en incorporant progressivement l'huile d'olive jusqu'à obtenir une sauce lisse, brillante et homogène.

4. Assemblage

Mélanger le riz encore légèrement tiède avec les carottes, le céleri, les tomates et les olives.

Ajouter l'anchoïade cuillerée par cuillerée en ajustant la quantité selon l'intensité souhaitée.

Rectifier en sel si nécessaire (souvent très peu à cause des anchois).



CRÉATION SIGNATURE

par la cheffe Dominique Pourrat

RIZ AU LAIT CRÉMEUX À LA FLEUR D'ORANGER FAÇON « COURONNE DES ROIS »

RECETTE



INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 200 g de riz de Camargue IGP bio rond blanc Hériztage
- 500 ml de lait entier
- 150 ml de crème liquide
- 50 g de sucre
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 80 g de fruits confits Lilamand



RIZ AU LAIT CRÉMEUX À LA FLEUR D'ORANGER

FAÇON « COURONNE DES ROIS »

PRÉPARATION

1. Blanchir le riz

Porter une petite casserole d'eau à ébullition.
Verser le riz et le blanchir pendant 2 minutes.
Égoutter. Cette étape permet d'éviter un excès d'amidon.

2. Cuire le riz au lait

Dans une casserole, chauffer le lait, la crème et le sucre.
Ajouter le riz, baisser le feu puis cuire pendant 25 à 30 minutes en remuant très régulièrement.
Lorsque le mélange devient crémeux, retirer du feu.

3. Parfumer et garnir

Ajouter l'eau de fleur d'oranger (1 cuillère à soupe).
Couper les fruits confits Lilamand en petits dés puis incorporer délicatement la moitié dans le riz au lait.

4. Repos

Laisser tiédir pendant 10 minutes.

Note : La texture doit être crémeuse mais non liquide. Elle se raffermi naturellement en refroidissant.

Dressage : Suggestions de présentation

Option 1 – Dressage en cercle (élégant & épuré) effet “couronne des rois”
Utiliser un cercle inox pour former un anneau de riz crémeux (forme de mini-couronne). Garnir le dessus d'un mélange de fruits confits brillants.

Option 2 - Dressage en verrine raffinée. Sur un fond de riz crémeux, déposer un coeur de fruits confits recouvert par une seconde couche de riz. Quelques micro-gouttes de fleur d'oranger apportent une touche brillante.



CRÉATION SIGNATURE

par la cheffe Dominique Pourrat

BOISSON FRAÎCHE EAU DE RIZ & SPIRULINE

RECETTE



INGRÉDIENTS (1 LITRE)

- 1 c. à café pleine de spiruline fraîche Solis Culturae
- 1 citron jaune bio
- 1 c. à soupe de miel de Provence
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 branche de romarin
- 500 ml d'eau de cuisson de riz de Camargue IGP bio Hériztage filtrée
- 500 ml d'eau fraîche



BOISSON FRAÎCHE EAU DE RIZ & SPIRULINE

PRÉPARATION

1. Préparer la base

Délayer la spiruline surgelée dans un petit volume d'eau afin d'éviter la formation de grumeaux.

2. Assaisonner la boisson

Zester puis presser le citron jaune bio.

Ajouter le jus de citron, le miel de Provence et l'eau de fleur d'oranger. Mélanger doucement.

3. Allonger la boisson

Ajouter l'eau de cuisson du riz préalablement filtrée puis compléter avec l'eau fraîche.

Mélanger délicatement pour homogénéiser.

4. Infusion

Ajouter la branche de romarin et laisser infuser pendant 10 minutes.

5. Service

Servir très frais, avec le zeste de citron en finition.

À savoir

Le rôle de l'eau de cuisson du riz

Une fois filtrée, elle contient naturellement une petite part d'amidon et de minéraux apportant une texture légèrement enveloppante et une hydratation douce.

La spiruline fraîche est une micro-algue aux qualités nutritionnelles remarquables, naturellement riche en protéines, vitamines et antioxydants. Sous sa forme fraîche, à la texture dense et onctueuse, à la couleur profonde et intense, elle apporte en cuisine une signature iodée et végétale qui souligne les plats avec subtilité.



CRÉATIONS SIGNATURE



Hériztage est la marque des riz de Camargue IGP bio portée par **Provence Factoriz**. L'entreprise fait partie d'un groupe familial qui maîtrise 100% de la filière riz français en circuit court et en démarche écoresponsable.

Ancrée en Provence, la marque travaille en lien direct avec les riziculteurs camarguais afin de mettre en lumière un savoir-faire agricole unique, façonné par un territoire, un climat et un équilibre écologique singuliers entre terre et eau.



Au-delà de la qualité de ses produits, Hériztage défend une approche globale : rendre les riz français plus lisibles, plus inspirants et plus présents dans les cuisines d'aujourd'hui. À travers collaborations avec des chefs, créations de recettes inédites et projets éditoriaux, la marque explore de nouvelles écritures culinaires capables de faire dialoguer héritage méditerranéen et créativité contemporaine.



Cette démarche s'inscrit dans une vision durable de l'alimentation, où traçabilité, agriculture responsable et plaisir gastronomique avancent ensemble. Les Créations Signature Hériztage prolongent cette ambition en faisant des riz plus qu'un simple accompagnement mais bien les ingrédients centraux d'expressions culinaires infinies.

 @HERIZTAGE



CRÉATIONS SIGNATURE

LES CRÉATIONS SIGNATURE HÉRIZTAGE RÉUNISSENT PRODUCTEURS ET SAVOIR-FAIRE AUTOUR D'UNE CUISINE VIVANTE ET CONTEMPORAINE.

CONFISERIE LILAMAND

Maison provençale emblématique fondée en 1866 à Saint-Rémy-de-Provence, Lilamand perpétue depuis plusieurs générations le savoir-faire traditionnel des fruits confits.

Reconnu pour l'exigence de sa sélection et la qualité artisanale de ses fabrications, l'atelier travaille dans le respect des recettes historiques tout en accompagnant les usages culinaires contemporains.

Ses fruits confits apportent ici une touche lumineuse et festive à l'une de nos Créations Signature Hériztage.

📷 @lilamandconfiseur

SOLIS CULTURAE

Producteur provençal de spiruline fraîche et surgelée basé à Châteaurenard, Solis Culturae développe depuis 2012 une culture locale bio et durable dans des bassins sous serre recréant des conditions tropicales naturelles.

Leader français de production, l'entreprise explore aujourd'hui les usages culinaires de la spiruline comme ingrédient gastronomique à part entière : exhausteur de goût naturel, liant non gras et source nutritionnelle exceptionnelle issue de la photosynthèse.

📷 @lacuisine.solis

Pour toute demande d'envoi ou de découverte de spiruline fraîche, vous pouvez contacter Hanna Gurrisi : h.gurrisi@solis-culturae.fr

PROVENCE FACTORIZ

Hériztage est la marque qui incarne le renouveau de la riziculture française.

Elle offre une large variété de riz sains et naturels labellisés IGP Riz de Camargue et AB. Tous sont cultivés, transformés et conditionnés en Camargue, au sein d'installations familiales.

Distribution en France par les magasins bio, les épiceries fines, les magasins de producteurs et les grossistes de la restauration.

[Dossier, communiqués de presse et photos téléchargeables.](#)

📷 @heriztage



CONTACTS

PROVENCE
FACTORIZ

Laurence TREIBER
commercial@provencefactoriz.com
Tél. : 06.25.32.00.01



Marijke ZIJLSTRA SAMB
marijke@bicpom.com
06.32.25.75.09