



GASTRONOMIE

UNION DES TOQUES D'ARDÈCHE

Ils sont sept, sept comme le département de l'Ardèche. Sept maîtres restaurateurs passionnés par leur métier, leurs produits du terroir et leur territoire. Comme les Toques d'Auvergne, les Toqués d'Ardèche ont souhaité se réunir pour défendre des valeurs autour de la cuisine et ainsi véhiculer une image saine et gourmande que l'Ardèche offre aujourd'hui. « Nous habitons dans un cellier grandeur nature. Nous sommes des chefs qui s'engagent auprès des producteurs en circuit court », explique le président. Leur objectif : faire connaître et reconnaître la cuisine et les produits ardéchois, et clamer que « l'Ardèche n'est pas un désert gastronomique ». Pour le lancement de l'association, les chefs ont tenu leur premier Ardé'show autour des sept produits phares du département à savoir le fin gras du Mézenc, la châtaigne, le picodon, le chevreau, les fruits rouges, le miel et les pommes de terre rattes. Une première manifestation qui a intronisé ces toqués au rang d'ambassadeurs du département.

Sur internet : <http://lestoquesdardèche.wordpress.com>



D.R.