



COLLECTIF D'AUTEURS

**UN CHEF,
UN VIGNERON**

Vin et gastronomie sont intimement liés. D'un côté, des vignerons qui ont l'amour de la vigne et de leur métier, de l'autre des chefs, artisans du goût, en quête des meilleurs produits, mais tous partagent les mêmes exigences de qualité. C'est avec la volonté de réunir ces deux familles de

professionnels passionnés autour de l'AOP Fronton et de la Négrette, un cépage noir unique au monde, que le Comité départemental du tourisme de Haute-Garonne, la Maison des vins de Fronton et les Tables & Auberges de France Haute-Garonne ont réalisé ce livret de recettes.

En 44 pages format 210 x 150, ce livret révèle 14 recettes illustrées, en accord ou à base de vin de Fronton, imaginées par les chefs Tables & Auberges de France et les vignerons du Frontonnais. Il met en relief les produits de la Haute-Garonne : foie gras, canard, bœuf Gascon, violette ainsi qu'un accord fromage-vin autour du Pavé Toulousain, proposé par François Bourgon. Meilleur ouvrier de France Fromager, il est l'ambassadeur de cette première édition du livret *Un chef, un vigneron*, fruit d'un investissement collectif qui a mobilisé les professionnels amoureux de l'art de vivre Haut-Garonnais.

www.tables-auberges.com

