



## RESTAURANT. L'Hétéroclite à nouveau distingué



Une nouvelle reconnaissance pour ce restaurant bagnolais.

Après la reconnaissance du guide Tables et Auberges de France, le restaurant L'Hétéroclite vient d'obtenir un second sésame, celui de restaurant de qualité accordé par le Collège culinaire français.

Fondé par 15 chefs français reconnus internationalement, ce collège culinaire a pour vocation de promouvoir la qualité de la restauration en France et dans le monde. Il soutient, promeut et développe l'héritage du patrimoine culinaire artisanal, en tant qu'institution de référence de la culture gastronomique française à partir des valeurs et des pratiques du métier qui en sont issus.

### Produits locaux

Pour Kevin Breuil et Laurine Denizart, à la tête de l'Hétéroclite « cette reconnaissance est motivée par la mise en avant de produits locaux, frais et le plus souvent issus de circuits courts, avec prise en compte par le Collège culinaire du pourcentage de produits bruts frais : nos

légumes viennent du producteur Thierry Lacoste, à St-Maurice du Désert ; nos viandes des producteurs de la Charentonne, en Mayenne ; nos fromages et volailles de chez François-Xavier Bouvet, à la Ferme des Gorges de Villiers ».

Ils précisent : « pour entretenir notre côté hétéroclite, nous avons aussi une curiosité : la viande de bœuf Wagyu, une race japonaise qui a été importée en France. Notre fournisseur de cette viande persillée, très goûteuse et tendre, fait naître, élève et abat ses bêtes en Normandie. Nous essayons toujours de trouver des produits d'exception issus de producteurs locaux ». Pour célébrer cette reconnaissance et parce que L'Hétéroclite participe aussi à l'opération « Good France » dans le cadre du printemps de la gastronomie, le menu proposé les 21 et 22 mars mettra à l'honneur les produits du terroir Normand et plus particulièrement ornaïs. Pour en découvrir les saveurs, il est nécessaire de réserver.