



TERROIR

La Haute-Garonne promeut son excellence



Guillaume Gomez (à d.) intronisé dans la Confrérie du porc noir de Bigorre lors du Salon de l'agriculture.

Agneau IGP des Pyrénées, boeuf Label Rouge Gasconne des Pyrénées, AOP porc noir de Bigorre, vin de Fronton, AOP ail violet de Cadours, IGP/Label Rouge haricot tarbais : la Haute-Garonne mettait à l'honneur ses produits d'excellence et ses producteurs, le 26 février, lors d'une soirée qui se déroulait au restaurant J'Go (Paris IX^e). En pleine semaine du Salon de l'agriculture, cet événement organisé par le conseil départemental de Haute-Garonne en partenariat avec la fédération Tables & Auberges était l'occasion de mettre en contact les producteurs haut-garonnais et

les restaurateurs parisiens pour faire (re)découvrir ces produits de qualité au travers de plusieurs recettes.

Le lendemain était inauguré officiellement le stand Haute-Garonne sur le Salon de l'agriculture, avec un discours de Georges Méric, président du conseil départemental, en présence des chefs de Tables & Auberges, avant l'intronisation de Guillaume Gomez, chef des cuisines de la présidence de la République, par la confrérie du porc noir de Bigorre, en partenariat avec le département des Hautes-Pyrénées. Un ambassadeur de choix ! ●