



■ PAYS D'HÉRAULT

St-Pargoire Lou Régalou savoure le label "Tables et auberges de France"

Une belle récompense pour le couple de restaurateurs, Thierry et Martine Pedeloup.

C'est ce mardi 30 juillet que Thierry Pedeloup et son épouse Marie ont dévoilé la plaque apposée sur la façade de leur restaurant Lou Régalou.

Ils ont obtenu un label national, remis par Christophe Stuber, ambassadeur de la Fédération nationale des tables et auberges de France, accompagné de Jack Gang, responsable de la publication du magazine des tables gourmandes de la région *Terrasses et Patios*. Engagée dans une dynamique de promotion des professionnels indépendants, *Tables et Auberges de France* lutte contre la malbouffe et l'amateurisme et Thierry y a tout à fait sa place.

Le maire, Jean-Luc Darmanin, entouré d'élus, a chaleureusement félicité les restaurateurs pour ce label et s'est dit aussi « *heureux pour Saint-Pargoire car peu de villages bénéficient de ce label.* ».

Valoriser les saveurs et les produits du terroir

Après des années dans des établissements parisiens, en cuisine comme en salle, puis un petit tour de France de la Côte-d'Azur au Lot-et-Garonne et à l'Aveyron, avant de passer quelques années au Cap-d'Agde, chef de cuisine chez "L'Ami Louis", Thierry s'est installé « *au piano* » en



■ Les restaurateurs heureux entourés de Jean-Luc Darmanin et Christophe Stuber.

2011 à Saint-Pargoire. « *Je propose une cuisine valorisant les saveurs et les produits du terroir et je travaille exclusivement avec des produits frais, accompagnés de vins régionaux,* » dit-il, ajoutant « *je reste désormais aux fourneaux et c'est Marie, mon épouse, qui officie en salle.* »

Et c'est avec le sourire qu'elle reçoit les clients, proposant une carte particulièrement

alléchante ! Le foie gras cuit au sel, accompagné de gelée de thym ou la panna cotta de crabe avec combava et gingembre vous ouvrira l'appétit avant de déguster daurade ou loup grillé ou encore souris d'agneau aux herbes de la garrigue.

Le traditionnel pélardon n'est pas oublié et est présenté différemment chaque mois.

Il reste, bien sûr, une petite place pour le dessert avec le

gaspacho de fruits, la soupe de pêches ou la crème brûlée aux figues et bien d'autres plats encore qui ne peuvent être tous cités.

Toutes les personnes présentes ont chaleureusement félicité Thierry et Marie pour le label de table du terroir avant de partager verre de l'amitié et petits fours maison, bien entendu.

► Correspondant Midi Libre : 06 87 01 79 59