



Vignerons et chefs, le livre-recettes des meilleurs accords



Les partenaires du livre «Un chef, un vigneron» lors de sa présentation, hier, au restaurant toulousain Le Pois Gourmand./Photo DDM E.H

Parce que vins et mets feront longtemps encore bon ménage, les créateurs du livret "Un chef, un vigneron" ont choisi de remettre le couvert. Le 4e opus de ce qui est devenu un vrai livre destiné à tous les épicuriens vient de sortir. Comme les meilleurs vins, cette édition s'est bonifiée et propose une vraie balade à travers le vignoble de Fronton. Bien entendu, la part belle est faite, une fois encore, à divers chefs de restaurants réputés et des vignerons issus des deux départements, Haute-Garonne et Tarn-et-Garonne sur lesquels s'étendent les 2 000 hectares de ce vignoble et son cépage phare la négrette.

Les lecteurs sauront apprécier une vingtaine de recettes chacune associée à un fronton. Cette démarche met également en avant divers produits régionaux et fait de la lecture une jolie découverte de ce coin d'Occitanie aux multiples saveurs, senteurs et surprises... Pour saliver un peu, on découvre par exemple qu'un médaillon de homard rôti et sa crème à l'ail rose du Tarn s'apprécie avec un rosé de Belaygues ; qu'un rouge de chez Bouissel aux notes de fruits rouges bien mûrs préfère le jarret d'agneau du Quercy confit avec taboulé vert aux dattes d'oranger et asperges sautées Massalé ou encore que le rosé du Château Le Roc se plaît aux côtés d'un aspic d'huîtres sur tartare de veau à la pomme et aux herbes fraîches... Et c'est ainsi à toutes les pages qui présentent de belles adresses qui font honneur à tout un terroir.

Osmose autour des terroirs

Mais au-delà des papilles mises en effervescence, le livre est une belle occasion de découvrir celles et ceux qui font ces vins désormais reconnus dans le monde entier. Vignerones en tête ! Sans faire d'ombre à ces messieurs, elles sont nombreuses à donner une touche nouvelle à l'appellation en pleine métamorphose et dont le label Vignobles et découvertes, obtenu l'an passé, est un indispensable levier. C'est de ces ingrédients

www.ladepeche.fr

Pays : France

Dynamisme : 532



[Visualiser l'article](#)

qu'une osmose s'est créée pour faire naître l'idée d'un tel livre, il y a quatre ans. "Il est le reflet d'un vrai partenariat entre les vins de Fronton, les chefs, les conseils départementaux de Haute-Garonne, de Tarn-et-Garonne et de Tables et Auberges de France. Cette belle histoire se poursuit pour écrire l'avenir du vignoble", rappellent d'une même voix tous les acteurs de cette simple et délicieuse épopée à savourer, pour le coup, sans modération.

Le livret se trouve à la Maison des vins de Fronton, auprès de Tourisme Haute-Garonne et Tourisme Tarn-et-Garonne et à télécharger sur le site www.vins-de-fronton.com