



À lire !

Quand les vins de Fronton inspirent les recettes de nos chefs

Pour la 4^e année consécutive, Tables et Auberges de France publie son guide gourmand, dans lequel des chefs de Toulouse et de la région, qui possèdent le label Tables et auberges de France, dévoilent leurs meilleures recettes à accorder avec les vins du vignoble de Fronton. On retrouve ainsi un carpaccio de faux-filet de bœuf

mariné au café accordé avec un Château Bellevue-la-forêt rosé (Villa du Taur, le Sixty Two ; situé rue du Taur) ou une langoustine, crémeux avocat citron yuzu et mangue fraîche à déguster avec un Château Plaisance rosé 2019 (Florian Joffres pour La Cendrée). Simon Carlier (Solides), Bastien Pons (Le Belvédère), Ugo Plazzotta (Au Pois Gourmand, avec son

médailon de homard rôti marié avec un Belyagues rosé) ou encore Jérémy Morin (L'Aparté), une étoile au Michelin, vous dévoilent leurs accords mets-vins préférés.

Où trouver le livre gratuitement

Ce dernier vous détaille un crémeux chocolat menthe à boire avec un château Boujard rouge de 2016 à faire

frétiller les papilles ! Le livre, intitulé « Découvrez le vignoble de Fronton », est disponible gratuitement dans l'ensemble des restaurants participants au livre, à la Maison des vins et du tourisme de Fronton ainsi que dans les Comités départementaux du tourisme du Tarn-et-Garonne et de la Haute-Garonne (14, rue Bayard).

A. A.



Jérémy Morin, le chef de L'Aparté.
© Côté Toulouse