

L'Etang d'Ô met les saveurs en boccux

Olivier Verheecke, le chef du restaurant l'Etang d'Ô à Villemur-sur-Tarn est venu nous présenter sa gamme de boccux gastronomiques pasteurisés. L'occasion également de vous présenter les lauréates du Trophée de la recette originale remis par [Tables](#) et [Auberges de France](#).



Les invités de Circuit Bleu, Côté Saveurs © Radio France

Dans son restaurant [L'Etang d'Ô](#) à Villemur-sur-Tarn, Olivier Verheecke aime travailler les produits locaux et surtout de saison. Il aime jouer des saveurs et surprendre nos papilles par sa carte. Et désormais, il vient nous surprendre avec une gamme de boccux pasteurisés. Des produits que vous retrouver sur le site [Les Boccux d'Olivier](#). Il est venu nous en parler, mais c'était aussi pour lui l'occasion de mettre en avant la belle réussite d'une de ses amies.

Après une année d'interruption due à la pandémie, les acteurs du [Trophée du Petit Déjeuner Gourmand](#) organisé et créé par [Tables](#) & [Auberges de France](#) se sont retrouvés mercredi 17 novembre 2021 à l'Ecole de Paris des Métiers de la Table (EPMT) à Paris. Comme nous l'a présenté Annie Mitault de [Tables](#) & [Auberges de France](#), ce fut une 4eme édition qui fut belle pour l'Occitanie et qui a récompensé Sabine Sarrere de Cépet avec un prix spécial : le prix de la tartine originale.

Ce prix, Sabine l'a partagé avec sa meilleure amie Sandra (la femme d'Olivier) et elles sont donc venues toutes les deux nous en parler dans Circuit Bleu, Côté Saveur. Ce concours fut pour elles une belle expérience.

[Visualiser l'article](#)

