



Festival de Luchon : l'Agneau des Pyrénées et la Gasconne des Pyrénées mis à l'honneur Par les chefs Tables & Auberges samedi 8 février dans le village gourmand

C'est le grand rendez-vous télévisuel de région Occitanie ! La 22^{ème} édition du Festival de Luchon se déroule du 5 au 9 février 2020. A cette occasion, 2 filières d'excellence du terroir seront mises à l'honneur par des chefs Tables & Auberges sur le stand du Conseil Départemental de la Haute-Garonne, à savoir l'Agneau des Pyrénées et la Gasconne des Pyrénées.

Samedi 8 février 2020, 3 chefs Tables & Auberges vont sortir de leur cuisine et réaliser différentes recettes sur le stand du département dans le village du festival. Ci-après le programme détaillé de ces démonstrations culinaires :

- Samedi 8 février à 11h30 : Les chefs Fanny Manuguerra et Jean-Charles Briquet - Restaurant Le Trendy à Cazères (Table Bistronomique) : ***Epaule agneau des Pyrénées confite, célerisotto, jus d'agneau corsé***
- Samedi 8 février à 13h30 : Le chef Juan Benedetto - Restaurant el Almacèn à Cires (Table Gastronomique) : ***Gigot d'Agneau des Pyrénées Citron Menthe, Chimichurri et légumes d'hiver***
- Samedi 8 février à 16h00 : Le chef Olivier Verheecke - Restaurant L'Etang d'Ô à Villemur sur Tarn (Table de Terroir) : ***Wok de Bœuf Gascon des Pyrénées à l'asiatique***



Fanny Manuguerra & Jean-Charles Briquet



Juan Benedetto



Olivier Verheecke

A propos de Tables & Auberges de France : La démarche professionnelle, territoriale et patrimoniale pour promouvoir la Gastronomie de Terroir. Une structure associative dont l'ambition est de rassembler et promouvoir les talents d'hommes et de femmes passionnés, qu'ils soient chefs, hôteliers, aubergistes ou producteurs locaux. Tous partagent un savoir-faire et les mêmes exigences de qualité, d'authenticité et de professionnalisme. Tables & Auberges de France offre aujourd'hui une sélection de près de 2000 établissements indépendants, de la grande table renommée à la petite auberge de campagne en passant par les bistrotts de tradition au cœur de nos régions. Cette démarche exemplaire s'inscrit à travers le référentiel Tables & Auberges qui bénéficie de la reconnaissance officielle de l'Etat notamment avec son agrément Qualité Tourisme™.