
Sortie du Livret « Découvrez le vignoble de Fronton – un Chef, un Vigneron » : Une 3ème édition bilingue co-parrainée par Guillaume Gomez et Loïc Ballet

« Les restaurateurs sont les meilleurs ambassadeurs des vigneron... ». C'est par ces mots que Jean-Michel Rigal, a inauguré le lancement du 3ème Livret **Découvrez le vignoble de Fronton – un Chef, un Vigneron**, lors de la conférence de presse qui s'est tenue lundi 19 novembre 2018 au restaurant La Table des Merveille à Castanet-Tolosan. Le Président de l'interprofession des vins du sud-ouest, section Fronton, n'a pas manqué d'annoncer une récolte 2018 très satisfaisante et exceptionnelle en qualité. Il a souligné l'importance de ce partenariat entre les vigneron du Frontonnais et les chefs Tables & Auberges qui permet d'accélérer la réhabilitation des vins de l'AOP Fronton dans les restaurants régionaux, voire nationaux.



Un livret qui fait écho au label national « Vignobles & Découvertes »

La conférence de presse a réuni les chefs Tables & Auberges de France et les vigneron de l'AOP Fronton, tous désireux de poursuivre cette belle aventure à la fois touristique et gourmande. A leurs côtés, Francine Debiais, Première Vice-Présidente de l'Agence de Développement Touristique de Tarn-et-Garonne et Didier Cujives, Président de Haute-Garonne Tourisme et Président de Tables & Auberges de France Haute-Garonne, se sont félicités de l'engagement fort de leurs deux départements pour développer l'oenotourisme et faire que le Fronton compte dans le paysage des vins français. La Négrette, un cépage unique au monde, a en effet donné naissance en 2016 à un premier livret **Un Chef, Un Vigneron**. Cette 3ème édition vise à célébrer la pluralité des talents de deux territoires : la Haute-Garonne et le Tarn et Garonne. Elle fait écho au label national « Vignobles & Découvertes » décerné en mai dernier à la destination touristique de « Vignoble de Fronton, au cœur du Sud-Ouest » par l'Agence de développement touristique de la France, Atout France, et le Conseil supérieur de l'oenotourisme.

19 accords mets & vins

Côté nouveautés, ce 3ème livret est bilingue en anglais. Il est co-parrainé par Guillaume Gomez, Meilleur Ouvrier de France et Président des Cuisiniers de la République Française, et par Loïc Ballet, journaliste de France Télévisions, passionnés de gastronomie et de bons produits : « Ce livret compte de nombreux chefs que nous aimons. C'est avec grand plaisir que nous portons à vos papilles ce carnet gourmand qui promet de belles dégustations ». Un livret qui comporte pas moins de 17 recettes illustrées, en accord ou à base de vin de Fronton, imaginées par les chefs Tables & Auberges et les vigneron du Frontonnais, ainsi que deux accords fromage-vin par des fromagers de Haute-Garonne. Il est étoffé par une partie oenotouristique (présentation des domaines viticoles, des hébergements et des événements autour du vignoble) ; il est disponible à l'Espace Tourisme Haute-Garonne à Toulouse, à la Maison des Vins de Fronton, ainsi que chez les restaurateurs et les vigneron qui ont participé à sa réalisation. Il peut également être commandé auprès de Tables & Auberges de France par téléphone au 05 34 66 60 19 ou par courriel contact@tables-auberges.com



Contacts presse :

Annie MITAULT Chargée des relations presse
☎ 06 62 72 27 40 - annie.mitault@tables-auberges.com

Nathalie LACOMME Chargée de Mission Promotion Presse
☎ 05 61 99 44 03 - nlacomme@cdt-haute-garonne.fr