

Article du SUD-OUEST du 13 octobre 2015.

L'association de restaurateurs du Pays royannais Saveurs d'ici organise, de 17 à 19 heures, des ateliers de démonstration et de dégustation||PAYS ROYANNAIS.



Gilles Sallafranque

A l'occasion de l'événement organisé par l'association Saveurs d'ici en fin d'après-midi au Palais des congrès de Royan, « Sud Ouest » a demandé à chaque chef présent de nous parler d'un plat inscrit à leur carte et d'un producteur du coin avec lequel il travaille. Bon appétit.

« Je propose à la carte la Sole Fernand Point, du nom du maître d'apprentissage de Paul Bocuse. Il faut des échalotes, des petits dés de tomate et du vin blanc. J'aime bien cette recette de bord de mer. Ça se sert avec des pâtes fraîches.

Côté producteur, j'ai envie de parler de Thierry Poget, ostréiculteur à la Tremblade. La famille Poget est présente à Mornac sur Seudre depuis des décennies. Il m'arrive d'aller sur le terrain pour voir comment ça se passe. C'est important, pour un cuisinier, de voir comment le produit est fabriqué. Quand je vois toute l'attention que Thierry porte à ses huîtres, je ne regrette pas de travailler avec lui. »



Jérémy Munslow (La Santonine à Breuillet)