

gastronomie

On se régale à Notre-Dame-La-Riche



Une belle occasion pour les élèves de se frotter à la gastronomie.

C'est un repas gastronomique et gourmand qui a été proposé mardi dernier au restaurant d'application de l'école hôtelière « La Garbarre », tout près des halles.

Avec ce temps d'échange entre restaurateurs, chefs de cuisine et l'institution Notre-Dame-La-Riche à Tours, « Les Automnales de la gastronomie » organisaient un repas de prestige autour des produits de la Renaissance avec différents acteurs locaux. L'occasion de préparer un menu gastronomique pour 55 convives, dans le restaurant d'application.

Pensé et concocté par le chef nouvellement étoilé Gaétan Evrard (L'Évidence, à Montbazou), avec l'aide du chef Gilles Emart (L'Escapade à Tours), cet exercice se devait d'être à la hauteur de l'évènement afin de répondre aux exigences de qualité, d'authenticité, dans le respect du terroir ligérien. Les harmonies entre mets et vins ont été pensées par Franck Guimon, propriétaire de L'Escapade. Exercice qui a reçu le renfort des équipes en cuisine et en salle de l'école hôtelière de Notre-Dame-La-Riche.