

Goodoccitanie food Tour et Sud de France: porte-parole du mieux manger

Rencontre producteurs-consommateurs



Goodoccitanie food Tour et Sud de France: porte-parole du mieux manger

Depuis le 2 juillet dernier, le Goodoccitanie Food et le food-truck Sud de France parcourent la région. Ils font découvrir aux habitants les richesses culinaires qui contribuent à sa renommée. C'est Samedi 28 Août, sur le marché des producteurs locaux de Fleurance, place de la République que le Goodoccitanie Food Tour et le food-truck Sud de France ont fait étape afin de rencontrer le grand public.

Le food-truck Sud de France a apporté dans son garde-manger les meilleurs produits labellisés. Il a fait déguster gratuitement des fruits et légumes gorgés de soleil : melons, pastèques, grappes de raisins blancs et noirs ainsi que des boissons : eau, jus de fruits d'exception, madeleines. Ces produits d'excellence sont le reflet d'une région accueillante et pleine de dynamisme. Consommer Sud de France, c'est participer au développement de l'économie régionale et agir pour améliorer le revenu des agriculteurs en valorisant leurs produits qui répondent à des cahiers de charges spécifiques garantissant leur origine dans le respect des savoir-faire régionaux.

Sur le podium Goodoccitanie, derrière ses fourneaux, un chef étoilé Aveyronnais,

Bruno Rascalou, formateur en cuisine à la chambre des métiers et de l'Artisanat. Il exécute avec virtuosité devant un public médusé des démonstrations de recettes « faciles » affirme-t-il et délicieuses avec des produits de qualité. Ensuite, il fait le tour des visiteurs et leur offre une dégustation gratuite. Au menu pour commencer une panna cotta accompagnée d'une sauce au roquefort et amandes grillées. Le chef donne même la recette et conseille à l'assistance de la reproduire lors d'un apéritif. Un filet d'agneau du Larzac a été cuit à la planche. Il est servi avec sa crème à l'ail. Il a ravi visiblement les papilles gustatives de tous les consommateurs.

Derrière son micro : le sympathique animateur Steve Courtot présente les qualivores d'Occitanie. Il explique que le locavorisme se dresse en protecteur des produits régionaux. Lorsque le locavore vit au sein d'une région française où le goût, les saveurs et la qualité des produits sont certifiés et reconnus, il en devient qualivore. Il rajoute que Ceux-ci militent pour défendre une alimentation de qualité et de proximité, pour soutenir l'économie et les producteurs de la région, pour préserver l'environnement. Steve Courtot met en exergue les signes d'identification de la qualité d'origine. Un jeu concours qualivores est proposé. Le gagnant recevra une qualibox.

Sud de France propose une grande variété des meilleurs produits issus des terroirs. Il convie à nos tables les valeurs savoir-faire et art de vivre. Goodoccitanie Food Tour et Sud de France ont invité ce matin, les Fleurantins à un voyage culinaire d'exception, répandant des senteurs, étalant des couleurs, rappelant des valeurs et cela en toute la convivialité.