

FÊTE DE LA GASTRONOMIE**Une mise en bouche
avec Féfé sur le boul'**

Il y a des chances pour que vers les 10 h 30, à l'heure où les appétits se réveilleront sur le marché, il y ait foule ce matin autour du stand que tiendra Frédéric Payan, "Féfé" pour les intimes, chef de l'Art d'Oise à Champstercier.

Comme d'autres chefs, qui sillonneront le département pour s'installer dans les marchés traditionnels et faire déguster leurs produits, "le petit Poucet de la cuisine", vous offrira deux mises en bouche : tartines de polenta avec une tapenade et des escargots de la Robine, ainsi qu'une tarte aux pommes meringuée façon verrine.

Un seul but, partager un bon moment et faire connaître la "Fête de la gastronomie" qui se déroulera les 25, 26 et 27 septembre, dans 24 établissements des Alpes-de-Haute-Provence.

L'occasion de découvrir leur

savoir-faire et leur cuisine tout en saveurs. " Issu d'une famille d'agriculteurs, j'ai cette passion du terroir dans mes veines. Je me suis construit, inspiré, perfectionné avec les conseils de chefs comme Cyril Lignac et fais une formation dans l'institut Paul Bocuse".

L'Art d'Oise possède les labels "Le Collège culinaire français", "Le Pays gourmand" "Géoparc" ainsi que "Restaurant de qualité" d'Alain Ducasse, qui défend les restaurateurs qui n'utilisent que des produits frais et de qualité. Sans compter qu'il est recommandé par les guides du routard et le Gantié : une sacrée carte de visite !

Lors de la Fête de la gastronomie, L'Art D'Oise restera sur sa carte du mois avec une remise de 5% sur l'addition et le café offert. *What'else ?*

J.P.

☎ 04 92 34 50 22 et www.lardoise.fr.

