

29
30
AVRIL
1^{er}
MAI
2022



PLACE DE
**L'HÔTEL
DE VILLE**
DE PARIS



.....

L'occasion d'aller à la rencontre de nos régions ainsi que des hommes et des femmes qui les font vivre.

Les 29, 30 avril et 1^{er} mai 2022, des agriculteurs et des chefs seront réunis sur le parvis de l'Hôtel de Ville pour un mariage parfait entre la Terre et la Table, organisé par Terres Innovantes, le fonds de dotation de Jeunes Agriculteurs et en partenariat avec Le Tour des Terroirs.

Avec le soutien de
MAIRIE DE PARIS 



LE MOT DU PRÉSIDENT DE TERRES INNOVANTES

Ça y est ! Cela fait longtemps que nous attendions Les Toqués de l'Agriculture ! Cela me tenait beaucoup à cœur, mais c'est aussi une aventure importante pour le réseau Jeunes Agriculteurs ainsi que pour nos partenaires. Je tiens à remercier tous ceux qui ont rendu cela possible. C'est le fruit d'un travail collectif qui démontre la détermination de la jeunesse agricole à communiquer sur ses pratiques.

Un évènement comme celui-ci est l'occasion pour nous d'aller au contact du grand public là où on ne nous attend pas : en plein cœur de Paris. C'est important de casser les codes pour parler plus directement de notre quotidien, de nos pratiques, de nos produits et du lien indéfectible qui existe entre gastronomie et agriculture. Ce sont toutes les traditions régionales, de convivialité et de partage qui s'expriment au travers de notre agriculture.

Un objectif demeure : renouveler et renforcer le lien entre agriculteurs et consommateurs, entre agriculture et gastronomie. Jeunes Agriculteurs, via son fonds de dotation Terres Innovantes, est conscient de son rôle sociétal. C'est pourquoi, grâce à notre réseau et nos partenaires, nous organisons cet évènement pour sublimer ce lien de la plus belle des façons : dans le partage à table.

Alors, nous vous attendons nombreux ! Pour échanger, discuter, rire et déguster ! Faisons de cet évènement un moment mémorable ! Remettons l'agriculture au centre de nos vies, refaisons de la gastronomie française un incontournable de notre quotidien et de notre avenir, car « Demain se construit aujourd'hui » !

Samuel Vandaele
Président du fonds de dotation

Terres innovantes
Fonds de dotation de Jeunes Agriculteurs



LE MOT DE LA FONDATRICE DU TOUR DES TERROIRS

« Il ne faut jamais oublier le bon produit. S'il n'y a pas de bon produit, il ne peut y avoir de bonne cuisine », Paul BOCUSE

C'est de cette phrase que tout a commencé, à l'Institut Paul Bocuse, en 2017. L'association *Le Tour des Terroirs* valorise les producteurs et artisans soucieux de qualité à travers les métiers de bouche : **chefs, sommeliers, mixologues.**

Organisatrice de nombreux évènements et activités gourmandes, l'association fait rayonner le **potentiel gastronomique et culturel** de nos régions en valorisant les savoir-faire et produits locaux.

Ainsi, l'association crée une dynamique collective et **fédère** les acteurs du « Bien Manger » pour **dynamiser nos territoires**, les circuits courts et redonner leur place et leur importance à nos producteurs.

C'est donc naturellement que Le Tour des Terroirs organise aux côtés des Jeunes Agriculteurs l'évènement Les Toqués de l'Agriculture !

Nombreux sont les adhérents de l'association, chefs, producteurs et fabricants de boissons, à s'être mobilisés pour venir promouvoir et sublimer les terroirs français. Nous sommes très heureux de vous accueillir pour cet évènement qui se veut être source d'échanges, de rencontres, de découvertes et de régales !

Élise Grandidier
Fondatrice de l'association Le Tour des Terroirs



vendredi 29

17H - 21H

19h30 - 20h30

BANDA

par la région Occitanie

STANDS RÉGIONAUX

17h - 21h

Proposition de planches apéritives par les Jeunes Agriculteurs

SCÈNE

17h10 - 17h50

LE MIEL

François Szpala (Chef - Ja'ayl)
x Romain Stiers



(Apiculteur - L'Essaim de la Reine)



18h - 18h40

LES FRUITS À COQUES

Matthieu Dalmais (Chef pâtissier) et Marion Thillou (Pâtissologue - Honoré)
x Lea Lauzier (Amandicultrice - Lavam'din) et Grégoire Bosquet (Sourceur de fruits à coque - La Réserve de Cérès)



18h50 - 19h30

LES HERBES

ET FLEURS COMESTIBLES

Stéphane Buron (Chef - Le Chabichou)
x Clément Chevet (Maraîcher - EARL Chevet)

samedi 30

10H - 18H

STANDS RÉGIONAUX

11h - 16h

Proposition de plats régionaux par les Jeunes Agriculteurs

SCÈNE

10h - 10h40

LES VOLAILLES

Raphael Chiappero (Charcutier)
x Stéphane d'Amécourt (Producteur de volailles - Tauziet & Co)



10h50 - 11h30

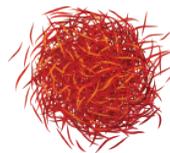
LES FRUITS ET LÉGUMES

Sylvestre Wahid (Chef - Restaurant SW)
x Frédéric Bourgier (Maraîcher - Bourgier & Fils)

11h40 - 12h20

LE PRINCE NOIR DE BISCAY

Oxana Cretu (Cheffe - Le Cromagnon)
x Gilles Pécastaing (Éleveur de porc)



12h30 - 13h10

LE SAFRAN

Kévin Alsuguren et Élias Delcampe (Chefs - Maison Pavlov)
x Aurore Paillard (Agricultrice - Safran du Piochys)

14h10 - 14h50

LES PLEUROTÉS

Jean-François Tetedoie (Restaurateur - Café Terroir) et Florent Poulard (Chef - Monsieur P)
x Alexandre Zida



samedi 30

15h - 15h40

L'ÉCHALOTE GRISE

Rebecca Lockwood (Cheffe - L'Agapé)
x Jean-Marie Caillot (Maraîcher - Caillot Saveurs)



dimanche 1^{er}

10H - 18H

STANDS RÉGIONAUX

11h - 16h

Proposition de plats régionaux par les Chefs Ambassadeurs du Tour des Terroirs

SCÈNE

10h30 - 11h10

LES MORILLES

Bastien Depietri (Chef - Bistrot Abel)
x Loïc Mounier (Distributeur de fruits et légumes - Agriz)



11h20 - 12h

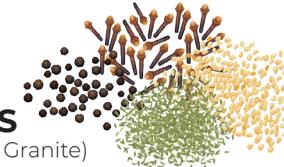
LES LÉGUMES OUBLIÉS

Hugo Bourny (Chef - Lucas Carton)
x Laurent Berrurier (Maraîcher)

12h10 - 12h50

LES ÉPICES FRANÇAISES

Tom Meyer (Chef - Granite)
x Samir Ouriaghli (Sourceur d'épices françaises - Ankhor)



dimanche 1^{er}

10H - 18H



13h - 13h40

LA VIGNE

Gauthier et Maxime Dorner (Chefs pâtissiers - Dorner Frères)
x Romain Bonnard (Viticulteur - Maison Bonnard)



13h50 - 14h30

LE VÉGÉTAL

Bastien De Changy (Chef - Cambrousse)
x Philippe Audubert (Responsable de la communication VIF Systems)

14h40 - 15h20

L'OLIVE

Florian Grad (Chef pâtissier Pâtisserie Victoire)
x Dante Tota (Oléiculteur Olio Di Serra)



15h30 - 16h10

LES PLANTES AROMATIQUES RARES

Baptiste Renouard (Chef - Ochre)
x Cécile Girerd-Jorry (Entrepreneuse dans le végétal - Vitaminherb)



16h20 - 17h

LA POMME

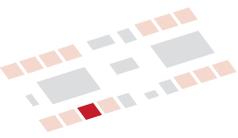
William Gauriat (Chef - La Froge)
x Marion Laroche (Arboricultrice - EARL des Coteaux des d'Aurons)

17h10 - 17h50

L'ASPERGE

Romain Bonnet (Chef - Omija)
x Frédéric Poupard (Maraîcher - La Ferme de Langevine)





l'Auvergne-Rhône-Alpes



Place aux produits bruts !

Région emblématique du fromage, il sera à l'honneur : Saint-Nectaire AOP, Cantal AOP, Fourme d'Ambert AOP, Reblochon AOP et Beaufort AOP !

Et pour représenter au mieux la diversité des productions, la sélection « AURA » fera plaisir aux goute-à-tout : charcuterie, fromages, noix de Grenoble AOP et touche sucrée avec du nougat de Montélimar, de la crème de marrons de l'Ardèche et bien d'autres encore...

Des produits que l'on aime tous et faits avec amour par nos agriculteurs !

La région Auvergne-Rhône-Alpes est remarquable par ses reliefs montagneux, ses prairies et ses forêts.

En montagne, c'est le berceau de l'élevage, grâce à un produit typique qui est l'élément principal de l'alimentation des animaux : l'herbe.

Le lait de vache est la première production en valeur et la production de viande bovine mobilise, elle, le plus grand nombre d'exploitations.

Dans les plaines et les vallées, la diversité agricole est également bien représentée : plaines céréalières, vignobles, arboriculture et maraichage. Parmi les cultures spécialisées, la lentille verte du Puy en Haute-Loire, la noix et la lavande dans la Drôme et l'Isère sont typiques de la région.

Ces productions, ce sont aussi des hommes et des femmes qui œuvrent pour nous offrir des produits de qualité avec 102 000 actifs permanents dans les exploitations agricoles et plus de 40 000 salariés dans l'industrie agroalimentaire.



ROMAIN & ORIANE HUBERT

L'Émulsion
Saint-Alban-de-Roche

Natifs de l'Isère, séduits par le cachet d'un ancien corps de ferme, Romain Hubert et son épouse Oriane ouvrent L'Émulsion.

Et c'est ensemble qu'ils continuent de faire vivre cet établissement qui leur ressemble et où la mise en avant des producteurs a toute sa place. À travers l'amour des produits de la région et l'envie de partager avec leurs hôtes, ils sont récompensés d'une étoile Michelin en 2018.

LEUR RECETTE POUR LES TOQUÉS DE L'AGRICULTURE

SAUCISSE D'AGNEAU, AIL NOIR, CITRON LACTO-FERMENTÉ ET HARISÈRE

Pour 6 personnes

Préparation 2 h

Cuisson 5 min

INGRÉDIENTS

- 300 g d'épaule agneau crue hachée
- 300 g de poitrine de cochon hachée
- 2 m de boyau à saucisse
- 1 citron lacto-fermenté
- 1 tête d'ail noir de la Maison Boutarin
- 2 échalotes
- 1 bouquet de menthe
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet de sauge
- 2 yaourts fermiers
- 1 pot de Harisère (harissa made in Isère)
- Fleur de sel de Batz
- Poivre de moulin
- Huile d'olive
- 6 pains à hot-dog

SAUCISSE D'AGNEAU

- Ciseler les échalotes finement.
- Éplucher 6 gousses d'ail noir et écraser dans un pilon avec une cuillère à soupe d'huile d'olive les échalotes ciselées, la moitié du citron lacto fermenté et la moitié de chaque bouquet d'herbes fraîches.
- Mélanger toutes les viandes hachées avec une cuillère à café de Harisère, le mélange ail noir et herbes fraîches, la fleur de sel, quelques tours de moulin à poivre. Bien mélanger au batteur à l'aide de la feuille ou bien à la main. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
- Remplir une poche à pâtisserie avec un morceau de tuyau (à l'emplacement de la douille) légèrement plus petit que les boyaux d'environ 10 centimètres de long. Positionner entièrement le boyau sur l'embout et remplir de farce.
- Laisser sécher les saucisses quelques heures au frais.
- Blanchir les saucisses quelques secondes à l'eau bouillante (pour éviter qu'elles n'éclatent) avant de les griller au barbecue.

SAUCE YAOURT AUX HERBES

- Mélanger les 2 yaourts avec le reste des herbes hachées, une cuillère à café d'échalotes ciselées, fleur de sel, poivre et un filet de jus de citron. Garder au frais.

DRESSAGE

- Servir dans un pain à hot-dog avec une pointe de Harisère, la sauce yaourt aux herbes, du persil et des oignons frits.



Produits régionaux,
spécificités du terroir,
activités agricoles.



ACCORD METS & VINS
Domaine Finot IGP Isère Persan 2018



la Bourgogne-Franche-Comté



La Bourgogne-Franche-Comté présente ses produits phares afin que vous vous régalez de leur authenticité et de leur caractère. Que ce soit au travers de planches apéritives, de dégustations par l'épicerie, de repas ou de sublimes par les chefs Vivien Sonzogni et Matthias Marc, laissez-vous transporter par nos produits emblématiques : Comté, Morbier, saucisses de Morteau, vins de Bourgogne, moutarde de Bourgogne, épouisses, escargots, beurre de Cassis, jambon persillé, œufs en meurette, safran...

Les saveurs et les arômes des produits gourmands de Bourgogne-Franche-Comté fleurissent bon la terre où ils sont nés. L'eau des lacs et des rivières, le bois des forêts, la rudesse d'un climat, la douce inclinaison d'un coteau, la générosité d'une prairie ou d'une terre arable : la nature, dans toute sa diversité, ses atouts comme ses rigueurs, inspire les spécialités de Bourgogne-Franche-Comté. Pour asseoir cette réputation d'excellence, des labels viennent accorder une reconnaissance aux producteurs régionaux.

La région décline une richesse de productions avec pour dénominateur commun la qualité. Terre de culture et d'élevage, la Bourgogne-Franche-Comté offre aux animaux un cadre de vie et des menus de premier choix à la fois pour la production de viande et de lait. Une partie du lait est valorisée en spécialités fromagères constituant un plateau de fromages XXL et savoureux, que ce soit de vache, de chèvre ou de brebis. La région est aussi un terroir authentique de culture du vin, déclinant une multitude de paysages en rangs de vignes, comme autant de savoureuses promesses.



*Une région de caractère,
berceau de produits typiques
que l'on ne trouve qu'ici !*



FÉDÉRATION BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ
DU CRÉDIT AGRICOLE



MATTHIAS
MARC

Substance
Paris

Matthias, originaire du Doubs, a grandi dans une famille d'exploitants forestiers. Passionné de cuisine, il ne souhaite pas travailler dans l'entreprise familiale. Sa mère l'envoie faire son stage de 3^e au sein du Plaza Athénée, afin qu'il se fasse une idée du métier qui lui plaît. Et c'est le déclic...

Le Chef est désormais à la tête de deux restaurants à Paris : Substance et Liquide. Il vient d'ailleurs de décrocher sa première étoile pour Substance !

SA RECETTE POUR LES TOQUÉS DE L'AGRICULTURE

GNOCCHIS AU CHARBON VÉGÉTAL SAUCISSE DE MORTEAU ET CRESSON

Pour 6 personnes

Préparation 2 h

Cuisson 4 h

INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de pommes de terre Agria
- 250 g de farine
- 22 g de sel
- 10 jaunes d'œuf
- 1 œuf entier
- 1 kg d'ailerons de volaille
- 1 saucisse de Morteau
- 2 échalotes
- 200 g de cresson
- 50 g de charbon végétal
- 1 kg de sel fin
- 1 kg de sucre semoule
- 50 ml d'huile d'olive
- Vinaigre de Xérès
- 10 g de comté 12 mois

PROGRESSION

- Disposer 8 jaunes d'œuf sur 1 kilo de sel et 1 kilo de sucre mélangés et les recouvrir.
- Après 4 heures les rincer, les mixer et les fumer.

JUS DE MORTEAU

- Colorer les ailerons jusqu'à ce qu'ils soient blonds. Ajouter les échalotes ciselées. Mouiller et laisser cuire 3 heures.
- Cuire la saucisse de Morteau pendant 20 minutes dans l'eau bouillante, la tailler en brunoise.
- Immerger les dés de saucisse avec le jus de volaille.

GNOCCHIS

- Cuire les pommes de terre en robe des champs sur lit de gros sel pendant 2 heures au four à 180 degrés.
- Passer au tamis la pulpe de pomme de terre, ajouter farine, sel, 2 jaunes d'œufs, 1 œuf entier et 50 grammes de charbon végétal.

COULIS DE CRESSON

- Mixer le cresson avec 50 grammes d'huile d'olive, sel, poivre et un trait de vinaigre de Xérès. Détailler des pastilles de Comté 12 mois à l'emporte-pièce.

DRESSAGE

- Dresser le coulis de cresson dans le fond de l'assiette. Poêler les gnocchis et les disposer. Ajouter les pastilles de Comté sur les gnocchis. Faire un point de jaune d'œuf fumé dans l'assiette et saucer avec le jus de Morteau.

NB

- Il est intéressant de laisser une semaine le cresson au frigo car le cresson fané développe ses arômes poivrés.



ACCORD METS & VINS

Champagne Pierre Gerbais
Cuvée La Loge - 100 % pinot blanc

la Bretagne



La Bretagne est savoureuse et généreuse. Tout le monde connaît les grands classiques : les crêpes, les galettes, le beurre salé ou encore le kouign-amann. Mais son patrimoine culinaire est bien plus riche et diversifié !

Pendant 3 jours, venez déguster des produits locaux bretons dans tous leurs états : en format planches apéritives le vendredi afin de goûter à tout, en mode snacking le samedi pour un repas rapide et savoureux et enfin la surprise du chef, le dimanche, avec une recette élaborée par Anthony Jéhanno qui sublimerait les produits de notre terroir.

La Bretagne, on l'imagine sauvage, entre Amor et Argoat. Et c'est ce savoureux mélange, entre terre et mer, qui en fait une région de production agricole majeure. En tant que première région pour les productions animales (lait, porc, poulet, œuf), elle est indéniablement une terre d'élevage. Mais c'est également le pays du légume grâce au climat doux et océanique de nos côtes. Ainsi, la terre fertile du littoral, de Saint-Malo jusqu'au Finistère Nord, est un véritable potager à ciel ouvert (choux-fleurs, artichauts, échalotes, tomates, etc.). Deux légumes bénéficient également d'une appellation contrôlée : l'oignon rose de Roscoff et le coco de Paimpol.

De ce terroir naît une gastronomie qui ne se cantonne pas qu'aux clichés ! C'est une cuisine du quotidien qui sait très bien se sublimer au restaurant. Nos produits locaux et nos recettes forgent notre identité culinaire à l'image de la Bretagne : forte en caractère ! Les Bretons sont réputés pour être de bons vivants et ce n'est pas étonnant avec un tel terroir et de tels produits. Les repas en Bretagne sont restés de véritables moments de commensalité autour d'une gastronomie authentique, variée et toujours gourmande !

La Bretagne est indéniablement une terre d'élevage, mais c'est également le pays du légume.



ANTHONY
JÉHANNO

Terre-Mer - Domaine de Kerdrain
Auray

Sublimer les produits du terroir et de la mer de la Bretagne, tel est l'objectif du Chef originaire de la région qui privilégie les petits producteurs locaux. Il travaille notamment avec les maraîchers bio de Baden dont il aime valoriser les légumes anciens, le mareyeur de la Trinité et achète le poisson frais auprès des pêcheurs locaux.

SA RECETTE POUR LES TOQUÉS DE L'AGRICULTURE

MAQUEREAU À LA FLAMME/CÉLERIS/GEL POMME/ GOMASIO DE KASHA

Pour 6 personnes

Préparation 1 h

Cuisson 30 min

INGRÉDIENTS

- 2 maquereaux
- 200 g de gros sel
- 100 ml d'eau
- 100 ml de mirin
- 100 ml de vinaigre de riz
- 300 g de céleri bouilli cuit
- 100 g de crème
- 4 g de wasabi
- Jus de citron
- 750 ml de jus de pomme
- 450 ml de ponzu
- 13 g d'agar-agar
- 1 céleri branche
- 20 g de sucre cassonade
- 20 ml d'huile d'olive
- 20 g de kasha
- 10 g de fleur de sel

MARINÉE DE MAQUEREAUX

- Lever les filets de maquereaux et les désarêter.
- Les mettre au sel pendant 10 minutes, puis les rincer.
- Mélanger l'eau, le mirin et le vinaigre de riz et laisser 10 minutes mariner les filets.
- Retirer la première peau du maquereau.
- Tailler le filet en 3 et le finir au chalumeau.

CRÉMEUX DE CÉLERI-RAVE

- Cuire le céleri rave à l'eau salée, puis mixer avec le reste des ingrédients et rectifier l'assaisonnement.

GEL DE POMME

- Faire bouillir le jus de pomme et le ponzu, puis ajouter l'agar-agar, couler en plaque, refroidir, puis mixer au Thermomix. Pour l'agar-agar compter 1 gramme pour 100 ml de liquide.

PICKLES DE CÉLERI-BRANCHE

- Éplucher le céleri-branche, puis le tailler en biseau et le mariner dans le mélange de vinaigre de riz, de cassonade et d'huile d'olive.

GOMASIO DE KASHA

- Passer le kasha torréfié au mortier, puis ajouter 50 % de fleur de sel.



ACCORD METS & CIDRE
Cidre blanc
Cidrierie Guérin





la Corse



A l'occasion des Toqués, la Corse mettra à l'honneur ses produits phares pour une explosion de papilles !

Pour l'inauguration, nous vous proposerons nos produits sous forme de planches apéritives. Pour cette première soirée, la Corse célébrera la charcuterie Corse et ses AOP.

Le samedi sera dédié à la promotion du Brocciu, des miels de Corse ainsi que d'autres produits tout aussi appétissants.

Enfin, le dimanche sera l'occasion d'une démonstration culinaire gastronomique du chef Élodie Balesi qui sublimerà les produits corses sélectionnés pour l'évènement.

L'agriculture corse occupe une place importante dans la société insulaire. Les produits corses contribuent au caractère identitaire de l'île et sont porteurs d'une forte valeur symbolique. La Corse constitue le mariage parfait entre la Terre et la Table. La gastronomie corse est étroitement liée aux principaux produits du terroir : la culture des oliviers, de la vigne, de la châtaigne et des agrumes, la charcuterie et le fromage.



*Une invitation au voyage,
au cœur de l'Île de Beauté,
par le goût.*



ÉLODIE
BALESI

Hôtel-Restaurant Sole e Monti
Quenza

Élodie Balesi, suite à son passage à l'Institut Paul Bocuse, reprend, avec sa sœur cadette Estelle, l'affaire familiale. Elle est désormais cheffe et propriétaire de l'hôtel-restaurant Le Sole e Monti, situé à Quenza. Tout est fait maison, même le pain.

Au menu : de grands bols d'air et... de belles assiettes du terroir.

SA RECETTE POUR LES TOQUÉS DE L'AGRICULTURE

TARTINE DE PRINTEMPS DE BROCCIU FRAIS

Pour 6 personnes
Préparation 15 min

INGRÉDIENTS

- 500 g de brocciu frais
- 50 g de cédrat confit de la confiserie Saint Sylvestre
- 2 citrons corses bio, zeste et jus pour la vinaigrette
- Huile d'olive de Jean-Laurent et Maria-Petra Massari
- 20 g d'aneth fraîche
- 20 g de petits pois frais
- 1/2 pain de campagne de Paul Mallaroni élaboré à partir de farines 100 % corses, en tranches
- Fleur de sel
- Poivre kampot blanc fumé
- 10 g de mesclun sauvage
- Quelques fleurs de bourrache

PRÉPARATION DE LA TARTINE

- Hacher l'aneth.
- Zester le citron et en presser une moitié.
- Cuire à l'anglaise les petits pois et les refroidir.
- Toaster la tranche de pain de campagne.
- Faire une petite vinaigrette avec le jus du 1/2 citron, l'huile d'olive, sel et poivre qui servira à assaisonner le mesclun et les petits pois pour la déco.
- Mélanger les condiments au brocciu sans trop le casser : cédrat, zestes de citron, aneth.
- Assaisonner la préparation précédente avec l'huile d'olive, sel et poivre.
- Assaisonner le mesclun et les petits pois, séparément.

DRESSAGE

- Disposer le brocciu en relief sur la tranche de pain.
- Parsemer de petits pois frais, sur le dessus y ajouter une poignée de mesclun assaisonné ainsi que quelques fleurs.
- Déguster frais accompagné d'un verre de vin blanc.



ACCORD METS & VINS

Domaine de Peretti della Rocca
Jules Blanc 2021 : 90 % Vermentinu, 10 % Bianco Gentile.



le Centre-Val de Loire

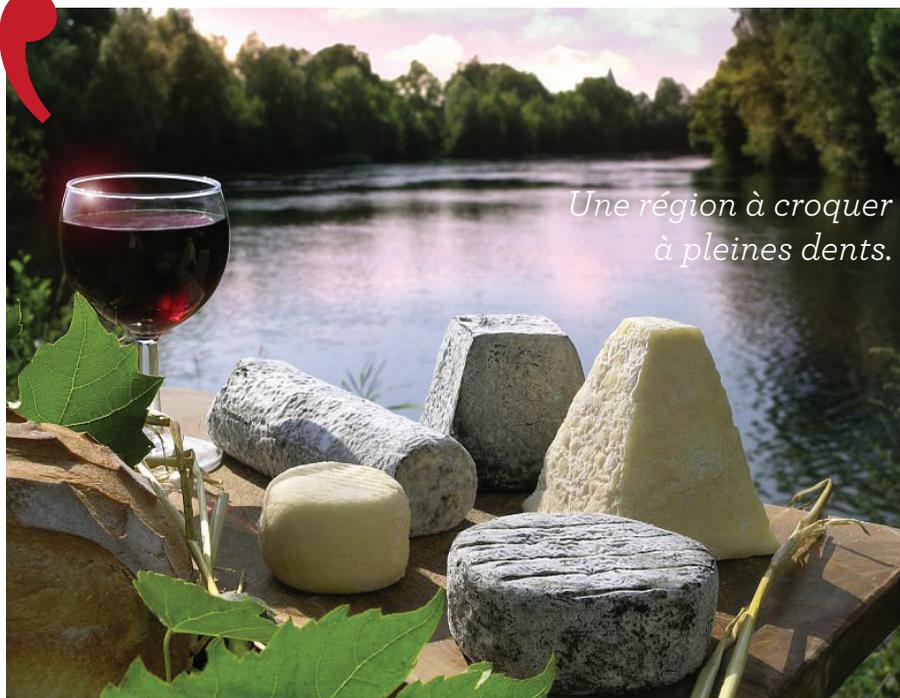


Découvrez le Centre-Val de Loire à travers nos planches apéritives : fromages de chèvre AOP et charcuteries de Tours accompagnés de belles tranches de pain vous permettront de déguster l'association de toute une région pour un moment savoureux. Dimanche, place aux chefs pour une découverte de deux produits typiquement centraux : le Valençay travaillé en mousse et la betterave rouge dans une version sucrée.

La gastronomie du Centre-Val de Loire est à l'image de ses territoires : riche en diversités et généreuse. En effet, des plaines de Beauce aux coteaux viticoles en passant par les vallées, les prairies et les parcs naturels, la région compte plus d'une centaine de petites régions agricoles permettant une multitude de productions : arboriculture, élevage, céréales, viticulture, apiculture...

Parcourez l'Orléanais, la Touraine et le Berry à vélo sur un itinéraire de plus de 800 kilomètres. Vous aurez l'occasion de découvrir un patrimoine historique d'exception tout en jouissant de la quiétude des bords de Loire, du Cher, de l'Indre ou de leurs canaux.

En bref, une région à croquer à pleines dents !



THOMAS
PARNAUD

Le Georges - Hôtel Le Grand Monarque
Chartres

Thomas Parnaud est un passionné de cuisine depuis ses sept printemps. C'est l'envie de faire plaisir au travers d'un repas qui l'a poussé à se tourner vers cet univers. Pour sa cuisine, à la fois classique et moderne, Thomas Parnaud attache une grande importance à la saisonnalité des produits et à son terroir.

SA RECETTE POUR LES TOQUÉS DE L'AGRICULTURE

MOUSSE DE VALENÇAY AOP ET MIEL DE CHARTRES

Pour 6 personnes

Préparation 1 h

Cuisson 5 min

INGRÉDIENTS

- 100 g de Valençay AOP
- 100g de crème liquide 30 %
- 1 feuille de gélatine
- 10 g de miel
- 10 g de pain de mie
- 3 g d'achillée millefeuille
- 10 cl d'huile de pépins de raisin
- Sel et poivre

MOUSSE DE VALENÇAY

- Couper le Valençay en petits morceaux et en garder une partie pour faire des copeaux.
- Faire fondre le Valençay avec la crème.
- Rajouter le miel et la feuille de gélatine préalablement humidifiée. Rectifier en sel et poivre si besoin.
- Passer la préparation au chinois étamine, puis la mettre en siphon et laisser au frigo.

CROÛTONS DE PAIN

Couper le pain de mie en croûtons et les préparer au beurre demi-sel.

HUILE D'ACHILLÉE MILLEFEUILLE

Mixer l'achillée millefeuille avec l'huile.



ACCORD METS & VINS

VOUVRAY (AOC), Domaine des Aubuisières
Méthode Traditionnelle. Cuvée B&M, brut

le Grand Est



Flamme quoi ? Ici, on dit tarte flambée ! Vous pouvez d'ailleurs venir la (re)découvrir sous sa forme classique ou en version originale, mais également vous attarder autour d'un plateau apéro tout droit venu des Vosges. Pendant cet événement, les dix départements vous émerveilleront par leurs productions et par les nombreuses animations afin de vous faire ravir les papilles comme en Grand Est

Région profondément rurale, avec 80 % de sa surface dédiée à l'agriculture et aux forêts, le Grand Est demeure toutefois un pilier de la gastronomie nationale grâce à ses nombreuses productions agricoles et agroalimentaires. De la Marne à l'Alsace, la gourmandise se partage : tout commence à l'Est. Que ce soit avec un Munster, une andouillette ou encore du fuseau lorrain.

La diversité des paysages et des sols de notre région ont d'ailleurs fait de cette dernière une des plus célèbres en matière de viticulture avec entre autres les vins alsaciens ou le Champagne. En 2020, 245 millions de bouteilles de ce breuvage ont ainsi été vendues, ce qui est la preuve que le Grand Est vous accompagne dans tous vos événements festifs. Le Grand Est - entre ses traditions, son dynamisme et les valeurs de ses terroirs - fait en sorte qu'il y a toujours une raison de venir découvrir nos productions !

*De la Marne à l'Alsace,
la gourmandise se partage :
tout commence à l'Est.*



QUENTIN
PIERRE

La Table du Château d'Hattonchâtel
Vigneulles-lès-Hattonchâtel

Originaire de Meuse, Quentin Pierre est très attaché aux produits de sa région et à son terroir qu'il valorise au Château d'Hattonchâtel, où il occupe la place de chef. Il a pour souhait de montrer, à travers sa cuisine, qu'il est possible de manger de façon raisonnée et en faisant fonctionner l'économie locale. Il lui tient à cœur de travailler avec des producteurs locaux !

SA RECETTE POUR LES TOQUÉS DE L'AGRICULTURE

POITRINE DE COCHON CONFITE ET BRÛLÉE À LA FLAMME, CENDRES D'OIGNONS ET ESPUMA DE POMMES DE TERRE À LA TOMME DE MEUSE

Pour 6 personnes

Préparation 2 h

Cuisson

Saumure : 48 h

Sous-vide : 36 h

Pomme de terre :
45 min à 1 h

Oignons : 4/5 h de
séchage

INGRÉDIENTS

- 800 g de poitrine de porc
- 1,2 litre d'eau
- 40 g de gros sel
- 40 g de sucre
- Ail/Thym
- 250 g de pulpe de pommes de terre
- 200 g de crème
- 75 g de tomme de Meuse
- 25 ml de lait
- 6 oignons

POITRINE DE PORC

- Faire une saumure avec l'eau, le sel et le sucre, puis y plonger le morceau de poitrine pendant 48 heures.
- Après 48 heures, rincer, puis égoutter avec un torchon propre.
- Disposer le morceau de poitrine avec ail et thym dans un sac sous-vide, puis cuire 36 heures à 64 degrés.
- Refroidir le morceau de poitrine et tailler en cubes ou en tranches.

CENDRES D'OIGNONS

- Émincer les oignons finement et les sécher au four à 80 degrés durant plusieurs heures.
- Une fois séchés, les brûler au chalumeau et les mixer pour les réduire en poudre.

ESPUMA DE POMMES DE TERRE À LA TOMME DE MEUSE

- Cuire sur un lit de gros sel les pommes de terre à 180 degrés, piquer pour contrôler la cuisson. Lorsqu'elles sont bien fondantes, les couper en deux et récupérer la chair.
- Mixer avec 400 grammes de crème chaude, puis y ajouter la tomme de Meuse en morceaux.
- Ajouter à la fin 50 ml de lait, rectifier l'assaisonnement et mettre dans un siphon contenance d'1L, gazer 2 fois.

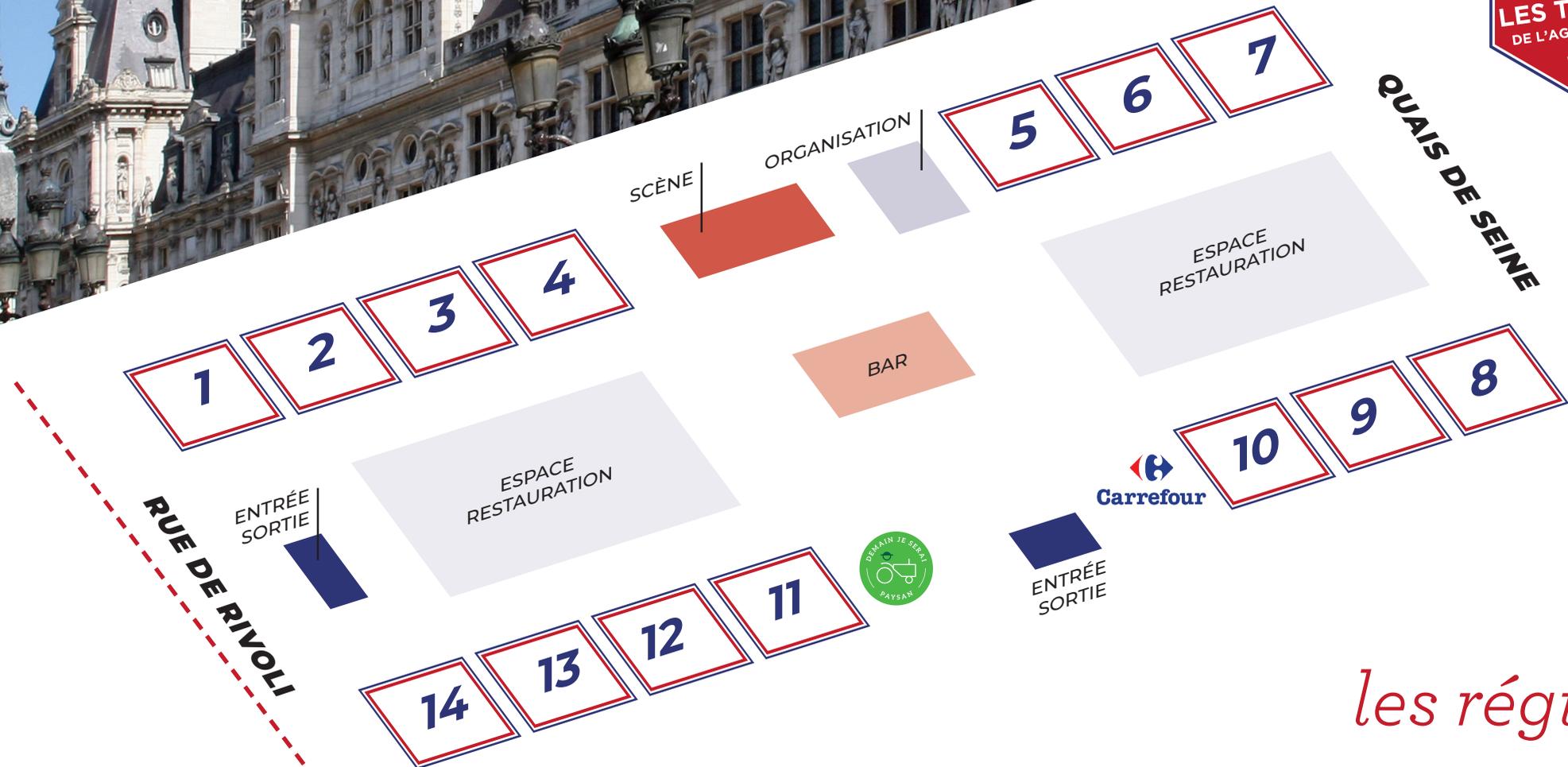
DRESSAGE

- Brûler au chalumeau la poitrine de porc et l'enrober dans la cendre d'oignons.
- Dans le fond d'une assiette creuse, disposer un peu d'espuma de pommes de terre à la tomme, puis y déposer la poitrine au milieu.
- Finir en décorant avec quelques jeunes pousses.



ACCORD METS & BIÈRES

Lapinouze (Bière Bio) - Maison Lelièvre



le Plan

les régions

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 1 OUTRE-MER | 8 CORSE |
| 2 BRETAGNE | 9 NOUVELLE-AQUITAINE |
| 3 NORMANDIE | 10 GRAND EST |
| 4 BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ | 11 CENTRE-VAL DE LOIRE |
| 5 PAYS DE LA LOIRE | 12 AUVERGNE-RHÔNE-ALPES |
| 6 HAUTS-DE-FRANCE | 13 OCCITANIE |
| 7 ÎLE-DE-FRANCE | 14 PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR |



les Hauts-de-France



La région Hauts-de-France vous accueille sur son stand pour découvrir la diversité et la richesse des produits proposés par nos cinq départements ! Venez vous régaler avec notre menu régional mettant à l'honneur quelques-unes de nos nombreuses spécialités : le maroilles, les frites, les endives et l'agneau de la Baie de Somme élevé dans les Prés-Salés, un produit authentique issu d'un milieu exceptionnel. Il y en aura pour tous les goûts !

La région Hauts-de-France offre une grande richesse de produits grâce à la diversité de ses territoires allant des zones de plaines au littoral de la mer du Nord et de la Manche.

Les productions végétales occupent une part importante du territoire de la région. Les Hauts-de-France sont d'ailleurs la 1^{ère} région française productrice d'endives, de pommes de terre et de betteraves sucrières. Le panel ne s'arrête pas à ces productions régionales phare et s'étend à de nombreuses variétés de fruits et légumes ! Outre les productions végétales, les Hauts-de-France sont également une grande terre d'élevage et de production laitière. La région produit ainsi des viandes de qualité et une grande richesse de fromages et de produits laitiers. Sans oublier, bien entendu, les boissons typiques de la région telles que la bière, le genièvre ou encore le champagne. Avec ses paysages, son patrimoine et son Histoire, la région Hauts-de-France a beaucoup à vous offrir !



Avec ses paysages, son patrimoine et son Histoire, la région Hauts-de-France a beaucoup à vous offrir !

photo © R. Jacq



ÉDOUARD
CHOUTEAU

La Laiterie
Lambersart

Arrière-petit-fils et petit-fils d'agriculteurs, fils d'un duo chef et hôtelière, Édouard Chouteau vit au cœur de la nature et de ses productions depuis son enfance. Habité par la passion du bon et du sain, il décide de faire de la cuisine son métier dès l'âge de 16 ans, déjà fort de la culture transmise par sa famille. Le jeune homme a fait ses armes dans des restaurants de renom avant de prendre les rênes du restaurant La Laiterie à Lambersart.

SA RECETTE POUR LES TOQUÉS DE L'AGRICULTURE FLAMICHE PAVÉ DE CASSEL

Pour 6 personnes

Préparation 1 h

Cuisson 10 min

INGRÉDIENTS

- 150 g de farine
- 1,5 c. à soupe de sucre en poudre
- 1/2 pincée de sel
- 50 g de beurre tendre
- 1/2 levure de boulanger
- 1/2 œuf
- 80 g de crème crue fermière
- 1 jaune d'œuf
- 250 g de pavé de Cassel

PÂTE À BRIOCHE

- Émietter la levure et l'incorporer dans une tasse à café de lait réchauffé au préalable à environ 40 degrés. Touiller quelques secondes afin de bien la dissoudre dans le lait.
- Dans un saladier, mélanger à sec la farine, le sel et le sucre.
- Faire ramollir le beurre et le couper en petits morceaux directement dans le mélange, puis l'incorporer à la main jusqu'à obtenir une texture sablée homogène.
- Faire un puits dans le mélange et y ajouter l'œuf et le mélange de levure et lait. À l'aide d'une cuillère à soupe, incorporer progressivement ces nouvelles préparations, jusqu'à obtenir quelque chose d'assez homogène, sans trop insister.
- Terminer en pétrissant légèrement à la main. Si la pâte est trop collante, tremper les mains dans un peu de farine.

APPAREIL À CRÈME CRUE

- Ajouter environ 80 grammes de crème crue fermière ainsi qu'1 jaune d'œuf.

PRÉPARATION

- Mouler la pâte à brioche en une boule d'approximativement 20 centimètres de diamètre et laisser reposer quelques minutes.
- Foncer du bout des doigts la pâte pour qu'elle recouvre tout le moule à tarte qui va au four avec un papier anti-adhésif.
- Précuire la pâte à brioche avec des pois pendant 3 minutes.
- Répartir le pavé de Cassel taillé en petits cubes, puis recouvrir de l'appareil à crème crue.
- Cuire à 180 degrés pendant 10 minutes.
- Ajouter un tour de moulin de poivre par-dessus.
- Servir tiède accompagné d'une salade d'endives.



ACCORD METS & VINS

Bière de La Laiterie « Au Pied du Mur » brassée à la Brasserie Bellenaert



l'Île-de-France



La région Île-de-France est fière d'accueillir les Toqués de l'Agriculture dédiés au terroir et à la gastronomie. Nous sommes heureux de promouvoir la richesse et la diversité de notre agriculture, des pâtes fermières au Brie en passant par les légumes, aux côtés de Jean Sévègnes, chef au Café des Ministères, restaurant de tradition française situé à deux pas de l'Assemblée nationale.

Le terroir francilien est riche du savoir-faire de ses agriculteurs et agricultrices. La région Île-de-France est forte d'une agriculture céréalière avec un milliard de baguettes, mais aussi très diversifiée en horticulture, maraichage, élevage et arboriculture.

La marque « Produit en Île-de-France » permet de valoriser ce terroir francilien. Vous pouvez retrouver l'ensemble des producteurs sur le site de Ile de France - Terres de saveurs. N'oublions pas le réseau Bienvenue à la Ferme en Île-de-France avec ses 133 exploitations agricoles qui vous ouvrent leurs portes toute l'année pour une alimentation locale, et aussi à l'occasion de la Balade du Goût, un formidable moment pour découvrir notre terroir.

L'Île-de-France est un territoire de gastronomie. Le savoir-faire francilien est reconnu au travers de nombreux produits culinaires tels que les miels et safrans du Gâtinais, l'asperge d'Argenteuil, le champignon et le jambon de Paris ou encore la bière du Vexin et la moutarde de Provins. D'autres produits contribuent à la richesse gastronomique de notre région comme les pâtes fermières, l'agneau des berges d'Île-de-France ou encore les bovins d'Île-de-France. La Région occupe également une place importante dans la production nationale, se situant au premier rang pour les productions de persil, cresson et radis. La région accueille 15 productions bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP, comme pour le vin depuis 2020 !



JEAN & ROXANE
SÉVÈGNES

Le Café des Ministères
Paris

Originaire du Sud-Ouest, Jean Sévègnes a aiguisé ses talents dans les cuisines étoilées des plus grands. C'est à la faveur d'une rencontre avec Roxane Thomas, maître d'hôtel chez Hélène Darroze**, que germe l'idée d'un établissement bien à eux, ouvert du matin au soir : « un repaire d'amis, de bons vivants, de gens de passage qui goûteront ensemble des moments gourmands et chaleureux ». Bienvenue au Café des Ministères !

LEUR RECETTE POUR LES TOQUÉS DE L'AGRICULTURE

VELOUTÉ DE CRESSON FONTAINE, ŒUF FERMIER, EFFILOCHÉ DE CONFIT DE CANARD

Pour 6 personnes

Préparation 1 h

Cuisson 1 h

INGRÉDIENTS

- 3 l de bouillon de volaille
- 3 bottes de cresson
- 1 pomme de terre
- 1 petite échalote
- Beurre
- Crème fleurette
- Huile de sésame grillé
- 2 cuisses de canard confites
- 2 branches de persil en pluches
- 1 dl de jus de volaille
- Graines de lin
- Fleurons feuillette

VELOUTÉ

- Équeuter le cresson, laver, puis essorer.
- Éplucher la pomme de terre et les échalotes.
- Dans une cocotte, faire revenir sans coloration au beurre les échalotes préalablement émincées.
- Une fois bien suées, ajouter la pomme de terre taillée en petits dés, faire bouillir l'ensemble avec le bouillon de volaille. Laisser cuire à petit bouillon une bonne dizaine de minutes, ajouter le cresson, puis cuire 2 minutes. Mettre ensuite dans le bol de votre blender et mixer jusqu'à l'obtention d'un velouté bien lisse.
- Refroidir sur glace en cas d'une utilisation ultérieure.

GARNITURE

- Cuire au four les cuisses de canard débarrassées de leur graisse. Puis les effilocheur pour ne garder que les viandes.
- Porter le jus de volaille à ébullition, puis mélanger délicatement l'ensemble en ajoutant les pluches de persil au dernier moment.
- Cuire les œufs avec coquille dans un four vapeur (ou dans un thermoplongeur) à 63 degrés pendant 25 minutes.
- Détailler et cuire vos fleurons ; avant cuisson les dorer et les couvrir de graines de lin brun.

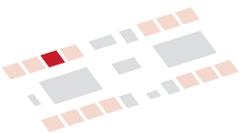
JUSTE AVANT DE SERVIR

- Verser un demi-litre de base de soupe, un filet de crème fleurette, donner une ébullition, ajouter deux cuillères à soupe de purée de cresson, verser un filet d'huile d'olive et mixer.
- Déposer au fond de l'assiette le condiment de cuisses de canard, surplomber avec l'œuf juste cuit. Disposer autour les fleurons aux graines de lin. Puis verser le velouté de cresson.



ACCORD METS & BIÈRES
Une IPA de la brasserie du Vexin





la Normandie



Les Jeunes Agriculteurs Normandie mettent en valeur les produits de leur région (produits laitiers, fruits et légumes, viandes) avec une planche apéritive composée de 3 fromages normands d'appellation (Neufchâtel, Livarot et Camembert) ainsi qu'une côte de bœuf accompagnée de frites de carotte.

Gabin Bouguet, le chef qui les accompagne, propose une recette autour de la lotte.

Si la Normandie, 2^e région la plus connue au monde après la Californie, rayonne tant c'est grâce à son Histoire, ses paysages et sa gastronomie.

Vaches normandes sous les pommiers, chaumières en colombages, fromages crémeux, bocages verdoyants, falaises accidentées, longues plages de sable : au moins une de ces images raisonne en vous !

La Normandie c'est effectivement cela : une région touristique, très agricole, imprégnée de l'Histoire française et mondiale. Son patrimoine culturel, architectural et gastronomique est immense ! Fruits de mer, cidre, poiré, teurgoule, produits laitiers, fromages sont autant de délices qui font le régal des gourmands !

Si la Normandie, 2^e région la plus connue au monde après la Californie, rayonne tant c'est grâce à son Histoire, ses paysages et sa gastronomie.



GABIN BOUGUET

Le Donjon - Domaine Saint-Clair
Étretat

Gabin Bouguet, chef du restaurant-hôtel Le Donjon Saint-Clair, a couronné les falaises d'Étretat d'une étoile. Après avoir fait ses armes dans différentes maisons et notamment à la Maison Bleue, un restaurant gastronomique français, à l'Est de Londres, il revient au restaurant Le Donjon Saint-Clair et occupe depuis trois ans le poste de chef après être passé, durant un an et demi par celui de second. Originaire de Fécamp, à quelques encablures d'Étretat, il propose une cuisine où il travaille uniquement les produits de la mer et les végétaux.

SA RECETTE POUR LES TOQUÉS DE L'AGRICULTURE

LOTTE, LABNÉ FUMÉ, VINAIGRETTE DE COQUES

Pour 6 personnes
Préparation 2 jours
Cuisson 1 h

INGRÉDIENTS

- 1 queue de lotte
- 400 g de fromage blanc
- 300 g de coques
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl d'huile de pépins de raisin
- 1 cl de vinaigre balsamique
- Gros sel
- Persil plat/ciboulette/coriandre
- 1 oignon/1 échalote
- Sel/poivre
- Piment d'Espelette

LA VEILLE

- Mettre le fromage blanc à égoutter dans un torchon, réserver au frais.

LOTTE

- Mettre la queue de lotte au gros sel 10 minutes, puis la rincer et la mettre dans un torchon à égoutter.
- Mettre la lotte sous vide, puis la cuire 45 minutes à 48 degrés en vapeur avant de la réserver au frais.

COQUES

- Cuire les coques façon marinière : faire revenir l'oignon, puis ajouter le vin blanc, mettre les coques et cuire jusqu'ouverture.
- Réserver le jus et décortiquer les coques.

FROMAGE BLANC

- Fumer le fromage blanc égoutté à l'aide d'un fumoir ou d'un smoking gun pendant 2 heures, puis assaisonner de sel et de poivre.

VINAIGRETTE

- Pour la vinaigrette, mélanger le jus des coques avec l'huile de pépins de raisin et le vinaigre balsamique. Ajouter les herbes hachées, l'échalote ciselé, le piment d'Espelette, le sel, le poivre et les coques décortiquées.

DRESSAGE

- Tailler des tronçons de lotte d'environ 2 centimètres d'épaisseur et les griller au barbecue.
- Dans le fond de l'assiette, disposer le labné fumé, puis la lotte et la vinaigrette de coques pour finir.
- Vous pouvez ajouter des jeunes pousses et des fleurs pour la décoration.



ACCORD METS & VINS

Le Saint-Joseph Varambon, 100% Roussane, Domaine Eymin-Tichoux





Les Jeunes Agriculteurs de Nouvelle-Aquitaine souhaitent faire découvrir les richesses de leur terroir à travers des dégustations de produits. C'est pourquoi le vendredi soir nous mettrons à l'honneur le canard (foie gras, aiguillettes et magrets séchés...) accompagné de plusieurs produits régionaux (fromages, glaces, gâteaux). Le samedi, nous proposerons un plat élaboré avec de savoureuses huîtres, des pommes de terre sarladaises et son bœuf pour vous faire découvrir notre belle et grande région, la Nouvelle-Aquitaine !

La Région Nouvelle-Aquitaine, 1^{ère} région agricole d'Europe est connue pour sa côte atlantique, sa zone montagneuse avec les Pyrénées ainsi que sa campagne riche au niveau naturel, architectural et industriel (notamment la porcelaine, la coutellerie, le linge, etc.).

12 départements, et autant de territoires que de terroirs différents : Landes, Charentes, Limousin, Périgord, Pays Basque, etc.

La région a toujours été une terre nourricière et productive reposant essentiellement sur l'agriculture, la mer (une belle flotte de pêche ainsi que la première conchyliculture de France avec le bassin Marennes-Oléron), et la viticulture (vignobles de Bordeaux et de Cognac, de réputation internationale) avec ses 60 000 exploitations, 180 000 emplois et plus de 450 produits de terroir.

301 produits en démarche qualité font les références du territoire : Pruneaux d'Agen IGP, Huîtres Marennes Oléron IGP, Piment d'Espelette AOP, Chabichou du Poitou AOP, Huile de noix du Périgord AOP, Viande bovine Limousine Label Rouge, Beurre Charentes-Poitou AOP, etc. Les produits de Nouvelle-Aquitaine, ce sont également près de 200 produits emblématiques en charcuterie, fromages, fruits et légumes ou encore gâteaux tels que les broyés du Poitou, gâteau basque, creusois, etc.



De l'énergie, Louis Festa en a à revendre. Il décide de créer son restaurant avec la volonté de mettre en avant son terroir, en équipe avec Cerise, sa compagne, qui prendra les rênes de la salle. Dans son restaurant Les Singuliers, qui ouvrira ses portes été 2022 à Saint-Astier, Louis Festa proposera une cuisine à cette image : respectueuse, responsable, moderne.

SA RECETTE POUR LES TOQUÉS DE L'AGRICULTURE

ASPERGES BLANCHES AU BARBECUE, MOUSSE DE PAIN GRILLÉ À L'HUILE DE NOIX, ŒUFS DE SAUMON DE FONTAINE

Pour 6 personnes
Préparation 2 h 30
Cuisson 30 min

INGRÉDIENTS

- 700 g d'asperges blanches
- 100 g de pain de campagne
- 250 g de crème liquide
- 3 cuillères à soupe d'huile de noix AOP
- 70 g d'œufs de saumon de fontaine
- 10 cl de sauce soja
- 20 cl d'huile neutre très froide
- 0,4 cl de jus de citron
- 0,7 g d'agar-agar
- Quelques feuilles d'oseille

PRÉPARATION

- Allumer le barbecue.
- Allumer le four à 180 degrés.
- Placer l'huile neutre dans un bac au congélateur.

ASPERGES

- Éplucher et étalonner les asperges.
- Les cuire 3 minutes dans l'eau bouillante salée.
- Les glacer à l'eau froide.
- Tailler les têtes sur environ 5 centimètres et les réserver.
- Réaliser une brunoise avec les queues d'asperges et assaisonner à l'huile de noix, au sel, au poivre et à l'oseille ciselée.

CRÈME DE PAIN

- Tailler le pain en morceaux.
- Le disposer sur une plaque et verser un filet d'huile de noix.
- Faire griller au four à 180 degrés environ 20 minutes jusqu'à obtenir une belle coloration.
- Débarrasser dans un saladier, verser la crème chaude et laisser infuser 2 heures.
- Filtrer et faire chauffer en casserole, puis rectifier l'assaisonnement.
- Remplir un siphon, ajouter une cartouche de gaz et maintenir au chaud en bain-marie.

BILLES DE SAUCE SOJA

- Porter à ébullition la sauce soja et le jus de citron, puis ajouter l'agar-agar.
- Remplir une pipette avec la préparation.
- Faire couler au goutte-à-goutte dans le bac d'huile neutre très froide.
- Filtrer l'huile et réserver les billes.

DRESSAGE

- Faire griller les têtes d'asperges au barbecue.
- Disposer les éléments un à un dans une assiette creuse.
- Parsemer une cuillère à café d'œufs de saumon de fontaine et une de billes de soja.
- Disposer les têtes d'asperges.



l'Occitanie



Retrouvez l'ambiance, les saveurs et les recettes de notre Sud-Ouest sur le stand Occitan lors des Toqués de l'Agriculture. Nous avons hâte de vous faire goûter nos produits issus exclusivement de l'agriculture de notre région. Ne ratez pas cette belle occasion de découvrir la richesse gastronomique que proposent les territoires agricoles d'Occitanie.

Bordée par la mer Méditerranée et les montagnes du Massif Central et des Pyrénées, l'Occitanie se caractérise par une topographie très diversifiée qui lui permet d'être la première région agricole de France avec plus de 61 200 exploitations agricoles. La région Occitanie est celle qui présente le plus de productions sous signes officiels de qualité, elle est la première région Bio de France et reconnaît sur son territoire 247 productions sous l'appellation SIQO dont au moins 8 seront représentés dans nos plats proposés à l'occasion de l'événement des Toqués de l'Agriculture.

La gastronomie d'Occitanie est tout aussi variée que sont ses territoires. Les produits issus de l'agriculture Occitane nous permettent de composer de nombreux plats emblématiques régionaux. Du fromage à la viande en passant par les délicieux fruits et légumes, le champ des possibles est grandiose. À l'occasion de notre présence aux Toqués de l'Agriculture nous avons sélectionné différents produits à vous faire goûter comme le Taureau de Camargue. Ce ne sera qu'un aperçu de la richesse que peut présenter notre région, mais nous espérons sincèrement que vous apprécierez faire voyager vos papilles dans le Sud-Ouest le temps d'un week-end.

La région Occitanie est celle qui présente le plus de productions sous signes officiels de qualité.



photo ©A. Pitarré



EMMA DESTRUEL
ET ANTOINE SALLIER

L'Intangible
Lempaut



L'Intangible, c'est tout d'abord l'histoire d'une rencontre entre Emma Destruel et Antoine Sallier, au restaurant Nino de Pierre Lambinon, à Toulouse. À proximité des cuisines, le couple dispose d'un potager où ils cultivent les légumes qui seront servis à leurs clients. Pour le reste des produits, ils ont fait le choix de travailler au maximum avec des producteurs locaux.

LEUR RECETTE POUR LES TOQUÉS DE L'AGRICULTURE

KEBAB FALAFEL DE HARICOTS TARBAIS, PAIN PITA, LÉGUMES FERMENTÉS ET FROMAGE BLANC AUX HERBES

Pour 6 personnes

Préparation 2 h

Cuisson 15 min

INGRÉDIENTS

- 500 g de farine de blé
- 18 cl d'eau
- 125 g de yaourt bulgare (soit 1 pot)
- 4 c. à soupe d'huile végétale
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de sucre
- 2 pincées de levure chimique
- 8 g de levure boulanger
- 300 g de yaourt à la grecque
- Menthe
- Jus de citron
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- 300 g de haricots tarbais
- 2 carottes
- 1 oignon
- Bouillon de légumes
- 2 œufs
- 50 g de farine
- Huile de friture
- 1 chou blanc
- 1 chou rouge
- 1 oignon blanc
- 2 gousses d'ail

PÂTE À NAAN

- Au robot ou à la machine à pain, mélanger tous les ingrédients secs : farine, levure de boulanger, levure chimique, sel et sucre.
- Faire un puits dans le mélange et ajouter les ingrédients liquides : huile, yaourt, eau (18 cl).
- Pétrir la pâte 10 à 15 minutes.
- Laisser lever la pâte au minimum 1 h 30 dans un endroit tempéré en la recouvrant d'un torchon.
- Former 6 petites boules de taille identique, les étaler avec le rouleau à pâtisserie sur le plan de travail fariné.
- Faire cuire 5 minutes par face le naan à la plancha ou dans une poêle à crêpes, par exemple.

FALAFEL

- Faire suer les oignons avec les carottes, ajouter les haricots tarbais, mouiller au bouillon de légumes, laisser cuire 35 minutes.
- Mixer la préparation en incorporant les œufs et la farine.
- Allumer la friteuse à 180 degrés, réaliser des quenelles avec la préparation, les plonger dans la friteuse jusqu'à coloration.

YAOURT A LA MENTHE

- Mélanger le yaourt avec la menthe ciselée, le jus de citron et l'huile d'olive.

LÉGUMES FERMENTÉS

- Tailler tous les légumes en julienne à l'aide d'une mandoline, les rassembler dans un grand saladier.
- Peser les légumes et incorporer 2 % du poids des légumes en sel, bien mélanger.
- Mettre en bocaux les légumes et laisser fermenter à température ambiante pendant au moins 2 semaines.

DRESSAGE

- Ouvrir le pain naan en deux, tartiner de yaourt à la menthe, mettre ensuite les légumes fermentés, puis terminer par les falafels.



ACCORD METS & VINS

Sancerre rouge domaine Fouassier 2018



De l'Océan Atlantique à l'Océan Indien, la Région Outre-mer vous emmènera en Guadeloupe, en Guyane, en Martinique, à Mayotte et à La Réunion durant 3 jours.

Vous pourrez déguster des « bouchons péyi », des samoussas, du pilao, des galettes traditionnelles et d'autres mets épicés, puis des fruits frais locaux : ananas, bananes, melons agrémentés d'épices.

Vous trouverez bien sûr des rhums arrangés de la Réunion et des rhums agricoles de la Martinique, de la vanille et des épices de Mayotte et bien d'autres préparations issues de la production agricole de nos Régions.

Les gastronomies ultra-marines sont riches de leur diversité : culture française, épices asiatiques, fruits et légumes tropicaux et subtropicaux... En modelant leurs économies, la canne à sucre, puis la banane ont façonné l'agriculture de nos territoires et font partie de nos identités. Les producteurs de canne martiniquais sont les seuls au monde à détenir l'AOC depuis 1996 et les plus grands noms sont aujourd'hui connus dans le monde entier. Aujourd'hui, notre agriculture est également tournée vers la diversification. Mayotte, l'île aux parfums, cultive la fleur emblématique : l'Ylang-ylang. Sur la terre guyanaise, boisée à plus de 90 %, poussent près de 130 variétés de végétaux dont certains que l'on ne trouve nulle part ailleurs en France. Terres de gastronomie, les régions d'Outre-mer se dégustent dans la variété de leur biodiversité et des traditions culinaires européennes, créole, asiatiques et africaines. Rougail et cari à la Réunion, trovi ya nadzi et mhogo wa piki à Mayotte, accras, colombo, féroce en Martinique et en Guadeloupe, bouillon d'awara en Guyane... autant de plats traditionnels qui mélangent cultures et saveurs. Vanille, café, ananas Victoria, fruits de la passion, mangues, épices, banane, melon... les produits du terroir des Outre-mer sauront attiser vos papilles !



*Terres de gastronomie,
les régions d'Outre-mer se dégustent
dans la variété de leur biodiversité.*



ÉLIS
BOND

Mi Kwabo
Paris

Élis Bond est un jeune chef de 30 ans né à Cayenne (Guyane française). Il est le 4^e d'une fratrie de 11 enfants dans laquelle il lui a fallu se faire une place. Il débute un CAP Pâtisserie, puis un CAP Cuisine en alternance après quelques années difficiles lors de son arrivée en France. À 21 ans, il ouvre un restaurant dans le 12^e arrondissement de Paris spécialisé dans la cuisine traditionnelle créole.

SA RECETTE POUR LES TOQUÉS DE L'AGRICULTURE

MI-BURGER MI-PITHIVIERS

Pour 6 personnes

Préparation 1 h

Cuisson 30 min

INGRÉDIENTS

- Pâte Brisée
- 100 g de beurre
- 1/2 c. à café de sel fin
- 50 ml d'eau environ

- 3 cuisses de poulet
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre
- 1 morceau de gingembre
- 1 patate douce
- 1 banane plantain
- 3 tranches de fromage (au choix)
- 3 feuilles de sucrine
- 200 g de farine T55

PÂTE BRISÉE

- Mettre 200 grammes de farine, le sel et 100 grammes de beurre coupé en petits morceaux dans un saladier.
- Éffriter le tout à la main.
- Ajouter l'eau progressivement (environ 50 millilitres) en mélangeant jusqu'à former une boule souple sans être molle, en arrêtant dès que la pâte se met en boule et ne colle plus !
- Plier la pâte en 4 en l'écrasant sur le plan de travail légèrement fariné; la recouvrir d'un film de farine et d'un torchon.
- Laisser reposer 20 à 30 minutes au frais.

POULET

- Désosser les cuisses
- Laisser les morceaux mariner avec les épices pendant 30 minutes.
- Saisir les morceaux de poulet sur la peau afin d'apporter une légère coloration.
- Réserver.

LÉGUMES

- Mettre à bouillir la patate douce environ 30 minutes, il faut qu'elle soit cuite mais légèrement encore ferme.
- Une fois la patate douce cuite, la trancher en rondelles de 4/5 centimètres d'épaisseur.
- Retirer la peau de la banane, puis la trancher en 3 dans la largeur puis encore en 2 dans la longueur afin d'obtenir 6 morceaux.
- Rincer les feuilles de sucrine et les trancher en 2.

MONTAGE ET CUISSON DU BURGER

- Récupérer la pâte au frais et la diviser en 3 parts égales (à l'aide d'une balance, environ 100 grammes par pâton).
- Étaler la pâte sur un plan de travail fariné afin d'obtenir un disque de 7 centimètres de diamètre.
- Disposer dans l'ordre : sucrine, poulet, patate douce, fromage et banane plantain, puis refermer la pâte en rabattant les bords sur le haut des garnitures ; retourner afin de souder.
- Mettre du jaune d'œuf pour colorer et décorer si envie le dessus du burger.
- Mettre au four à 180 degrés pendant 30 minutes.





la Provence-Alpes-Côte d'Azur



Une diversité de produits à la vente : fruits et légumes de saison, fromages, charcuterie, riz, huiles d'olive, tapenades, herbes de Provence, safran, sel de Camargue, miels, jus de fruits, vins... autant de délices qui vous attendent !

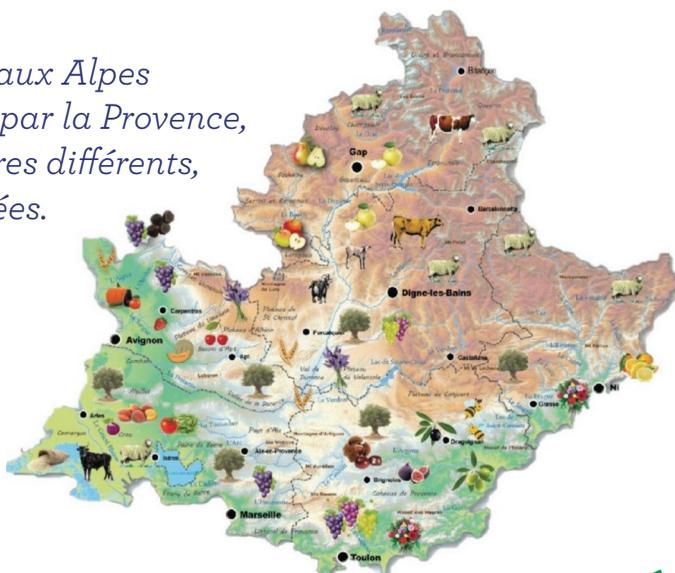
Et pour vous régaler... Le vendredi mettra à l'honneur une planche apéro garnie de tapas 100 % PACA. Le samedi sera sublimé par un agneau aux herbes avec un riz rouge et une sauce à la truffe. Enfin, le dimanche, nous vous servirons le veau fermier d'Eyguières, capanota et salicornes par le Chef Fabien Torrente.

Entre montagne et littoral, notre région, voisine de l'Italie, offre un cadre de vie ensoleillé. La région Provence-Alpes-Côte d'Azur est réputée pour ses attraits touristiques et sa cuisine méditerranéenne, mais saviez-vous que les agriculteurs y sont pour beaucoup ?

Les agriculteurs sculptent le paysage et permettent cette richesse visuelle (oliviers, vignes, lavandes...) qui est partie intégrante de la beauté de notre région. Dans les Alpes, les troupeaux entretiennent les pâturages... qui deviennent pistes de ski en hiver quand la neige les a recouverts !

Grâce aux produits des agriculteurs, notre région possède de nombreuses spécialités culinaires. En Provence, la bouillabaisse, la gardianne de taureau, la tapenade, l'aïoli, l'anchchoïade... Sur la Côte d'Azur, la ratatouille, la salade niçoise, les farcis, la pissaladière, la soupe au pistou... Dans les Alpes méridionales, les côtelettes d'agneaux aux herbes, les tourtons, les oreilles d'ânes, les raviolis, la tarte des Alpes... Sans oublier les 257 AOP, AOC et IGP de vins qui viennent se marier à toutes ces saveurs !

De la Côte aux Alpes
en passant par la Provence,
des territoires différents,
des agricultures variées.



FABIEN TORRENTE
ET GREGORY GOUTOULLI

BUBO
Marseille

Diplômé de l'école d'hôtellerie Le clos d'or à Grenoble, Fabien Torrente commence sa carrière auprès de nombreux Chefs, notamment la Cheffe Stéphanie Le Quellec à l'hôtel Prince de Galles à Paris où il occupe pendant 3 ans le poste de sous-chef du restaurant gastronomique La Scène**. Fort de cette expérience, il décide de revenir à Marseille où il se crée un joli réseau de producteurs. En 2018, le Chef Fabien Torrente réalise son rêve avec l'ouverture du restaurant BUBO avec son associé Gregory Goutoulli.

LEUR RECETTE POUR LES TOQUÉS DE L'AGRICULTURE

VEAU FERMIER D'EYGUIÈRES, CAPANOTA ET SALICORNES

Pour 6 personnes

Préparation 1 h 30

Cuisson 4 h

INGRÉDIENTS

- 4 pavés de quas de veau
- 30 cl d'huile d'olive
- 1 tête d'ail
- 2 bottes de thym citron
- 2 aubergines
- 1/2 botte de céleri-branche
- 1 oignon rouge
- 300 g de sauce tomate
- 15 g de raisins secs
- 15 g de pignons de pin
- 30 cl de vinaigre rouge
- 15 g de sucre
- 3 bottes de basilic
- 30 g de petites câpres
- 2 cl d'huile d'olive

VEAU FERMIER

- Mélanger l'huile d'olive, le thym citron et deux gousses d'ail écrasées ensemble.
- Disposer les pavés dedans et laisser mariner 2 heures.
- Mettre les quas sous vide et les cuire à 58 degrés pendant 45 minutes, refroidir en cellule.
- Sinon, les cuire à la poêle, bien les colorer de chaque côté et les laisser reposer 5 minutes sur une grille.

SALICORNE

- Trier les salicornes et les équeuter en petit.

CAPONATA

- Tailler les aubergines en cube, les frire et les disposer sur papier absorbant.
- Faire bouillir le vinaigre rouge, l'eau (60 cl) et le sucre, puis verser sur les oignons ciselés. Filmer le bac et laisser reposer 2 heures.
- Tailler le céleri branche en brunoise sans les feuilles.
- Ciseler le basilic.
- Chauffer la sauce tomate, ajouter les aubergines cuites et cuire 20 minutes sur feu moyen. Assaisonner. Puis ajouter la brunoise de céleri, les câpres, les oignons sans leur jus. Mijoter encore 20 minutes, débarrasser et ajouter pour finir le basilic ciselé et les pignons de pin.

DRESSAGE

- Tailler les pavés en carpaccio, disposer au fond de l'assiette en rosace, ajouter dessus la caponata. Dispatcher par-dessus la salicorne juste assaisonnée avec l'huile d'olive au citron.



ACCORD METS & VINS

Cuvée Millia, Domaine du Clos de l'Ours



les Pays de la Loire



Notre région aura à cœur de vous présenter les produits de son territoire traversé par la Loire. Commencez le week-end au bord de l'Atlantique avec une douzaine d'huîtres. Idéal pour un afterwork rappelant le souvenir iodé des vacances. Samedi, poursuivez votre voyage dans le bocage ligérien en savourant l'alliance entre le bœuf de la démarche « Éleveurs et engagés » et les pommes de terre de Noirmoutier. Finissez cette escapade gourmande avec une touche sucrée en dégustant une délicieuse brioche façon pain perdu.

Enfin, dimanche, le chef étoilé sarthois Jean-Sébastien Monné sublimerait l'asperge et la volaille, autres richesses de notre région.

Tout au long du week-end, des produits de qualité, issus de filières locales qui rémunèrent leurs producteurs, vous seront proposés à la vente.

Pilier de l'économie régionale, l'agriculture représente plus de 9 % de l'emploi local. Elle occupe deux tiers du territoire et affiche une diversité de productions exceptionnelles : des vaches à la vigne, des volailles au maraîchage. Première région productrice de viande de bœuf, deuxième région productrice de lait de vache, de viande de porc, de viande de volaille et d'œufs de consommation, deuxième région agroalimentaire de France... la région des Pays de la Loire compte près de 33 000 chefs d'exploitation et coexploitants agricoles en 2019 dans plus de 22 000 fermes. L'élevage ligérien façonne et entretient la beauté de nos paysages riches en prairies et en bocages.



Une région riche de la diversité de son agriculture : bienvenue en Pays de la Loire.



JEAN-SÉBASTIEN
MONNÉ

L'Auberge de Bagatelle
Le Mans

Chef du restaurant l'Auberge de Bagatelle, au Mans, Jean-Sébastien Monné décroche son étoile 10 mois après l'ouverture de son restaurant en 2018. Il porte une attention particulière aux produits de sa région et aime rencontrer les producteurs avec lesquels il travaille.

SA RECETTE POUR LES TOQUÉS DE L'AGRICULTURE

ASPERGES BLANCHES DE GUÉCÉLARD ET SAFRAN DE VAULOGÉ EN PICKLES, CRISPY DE PEAU DE VOLAILLE DE LA COUR D'ARMOISE, TAGÈTE CITRON ET MOUSSELINE À L'ESPUMA

Pour 6 personnes

Préparation 1 h 30

Cuisson 30 min

INGRÉDIENTS

- 18 asperges blanches + 2 asperges pour les copeaux
- 200 g de gros sel
- 300 g de moutarde au safran
- 800 cl d'eau
- 100 g de graines de moutarde
- 1 branche de thym
- 1 gousse d'ail
- 400 g de vinaigre au safran
- 10 pistils de safran
- sel, poivre
- 2 peaux de suprême de volaille
- 8 tagètes citrons
- 1 jaune d'œuf
- 250 ml d'huile de pépins de raisin
- 2 feuilles de gélatine (2g)
- 10 cl de crème liquide
- 2 citrons confits

ASPERGES ET MARINADE PICKLES

- Éplucher les 18 asperges et les mettre au gros sel pendant 20 minutes.
- Préparer la marinade pickles :
- Mélanger l'eau, le vinaigre et 2/3 de la moutarde, le thym, les graines de moutarde et l'ail, porter le tout à ébullition.
- Rincer les asperges et les cuire 2 minutes dans la marinade pickles.
- Placer les asperges dans un bocal de 1,5 litre avec les pistils de safran et verser la marinade dessus, stériliser le tout pendant 15 minutes à 100 degrés. Conserver 45 jours minimum au frais et à l'abri de la lumière.

CHIPS DE PEAUX DE VOLAILLE

- Cuire les peaux de volaille entre deux plaques 15 minutes à 150 degrés et ensuite les tailler très finement.

SAUCE MOUSSELINE

- Réaliser une mayonnaise avec en premiers le jaune d'œuf, les citrons confits et la moutarde, utiliser un mixer pour réduire les citrons confits en purée et monter le tout à l'huile de pépins de raisin, incorporer les feuilles de gélatine à la crème et l'ajouter à la mayonnaise.
- Mettre cette sauce mousseline dans un siphon de 50 centilitres avec une cartouche de gaz.

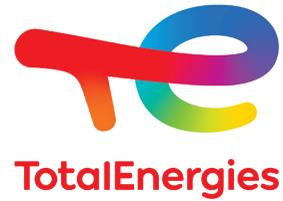
DRESSAGE

- Réaliser des copeaux d'asperges crus pour le dressage de votre plat.
- Dresser le tout dans une assiette creuse, d'abord les asperges, la peau de volaille, les tagètes citron et la sauce mousseline.



ACCORD METS & VINS

Jasnieres - Le Clos des Molières
Le Domaine de la Roche Bleue - Sébastien Cornille



LA SOURCE

CHOCO



ATELIER TB

ils soutiennent

LES TOQUÉS

ENVIE
D'EN **SAVOIR**
PLUS ?

www.lesstoquesdelagriculture.com

 / [lesstoquesdelagriculture.com](https://www.facebook.com/lesstoquesdelagriculture.com)

Terres innovantes
Fonds de soutien de jeunes agriculteurs

**Jeunes
Agriculteurs**
Détaché de l'association agricole IJA

