

**Journal Liberté – 28 JUIN 2013**

## Que l'opération "Tour de Table en Normandie" commence!

Les chefs des Toques Normandes partagent avec leurs clients leur amour pour les bons produits locaux normands grâce au "Tour de Table en Normandie".



Pour le lancement de l'opération, une dizaine de chefs sur 55 ont fait déguster leur création

Une poignée de chefs se sont réunis ce jeudi 27 juin au restaurant Le Dauphin afin de lancer le "Tour de Table en Normandie". Cette opération culinaire rassemble 55 chefs de l'association Les Toques Normandes, créée il y a plus de 30 ans. En collaboration avec l'IRQUA, l'Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire de Normandie, le tour de table consiste à mettre à l'honneur un produit de saison par mois dans chacun des restaurants des chefs. C'est dans le but de " **partager la richesse des produits normands et de réagir contre la malbouffe**" que Gilles Poudras, chef cuisinier à l'As de Trèfle à Bernières-sur-Mer, a initié le mouvement. Les produits locaux, provenant de chacun des cinq départements normands, sont ainsi valorisés et cuisinés avec amour en respectant une charte de qualité. Pour le mois de juillet, les fromages Normands AOP vont être déclinés sous toutes les coutures dans les 55 restaurants des chefs. Une multiplicité de saveurs, réveillant les papilles et pupilles des clients