

CHABLIS

Des chefs de Loire-Atlantique à Chablis

Durant deux jours, des chefs de Loire-Atlantique liés à la charte des Cuisineries Gourmandes tenaient leur assemblée générale, délocalisée à Chablis.

« Depuis plusieurs années, nous avons opté pour des assemblées délocalisées. Parler de nos problèmes mais loin de chez nous, c'est mieux », sourit Hervé Michels, président de la section de Loire-Atlantique. « Nous avons choisi Chablis cette année car nous connaissons bien Daniel Defaix, qui nous reçoit ici, à la Cuisine au vin. »

« Le jardin de la France »

Les chefs de Loire-Atlantique ont souligné les vertus culinaires de leur région. « On travaille aussi bien les produits de la terre, que ceux des rivières et de la mer », confient-ils. « Au niveau de la terre, nous sommes, en Loire-Atlantique, le jardin de la France avec d'importantes cultures maraîchères. Pour ce qui est des rivières,



DÉLOCALISÉS. Des restaurateurs de Loire-Atlantique ont choisi Chablis pour leur assemblée.

brochets, sandres et anguilles sont cuisinés avec talent par nos chefs. Et puis, tous les poissons de mer peuvent être mis en

valeur dans nos établissements. » « Nous avons amené un peu de notre cœur et de notre savoir-faire en venant ici et nous

avons procédé à des échanges muscadet-chablis », glisse Hervé Michels, qui tirait, mardi soir un bilan très positif, de cette assemblée. ■

Fr. B.

Au moins 70 % de produits frais

La charte Cuisinerie gourmande engage les restaurateurs à faire préparer tous les plats cuisinés au sein même de l'établissement par un chef qualifié. Utilisation de produits frais (70 % minimum), traçabilité des produits, menu « saveurs régionales », menu découverte gustative pour les enfants figurent également dans ce cahier des charges.

CONSEIL MUNICIPAL CE SOIR. Le conseil municipal de Chablis se réunit ce soir, à 20 h 30, à l'hôtel de ville, salle du conseil municipal. Ordre du jour : informations municipales ; comptes de gestion et comptes administratifs 2012 ; budgets 2013 : budget général et budgets annexes ; vote des taux d'impositions des taxes directes locales 2013. Voirie et réseaux : contrôles des réseaux dans les quartiers de la Vieille Voye et de Moques Paniers ; avenant au marché de travaux d'aménagement dans les quartiers de la Vieille Voye et de Moques Paniers ; mise en séparatif des quartiers Reugny et Bretauche ; avenant au marché de travaux et au marché des maîtrises d'œuvre. Personnel communal : création d'un poste de gardien de police municipale ; mise en place d'un contrat de travail au secrétariat suite à une mise en disponibilité, etc. ■

BEINE

MAIRIE. Le secrétariat de la mairie de Beine sera fermé le vendredi 22 mars. ■

SAINT-CYR

AVENIRS. L'assemblée générale de l'association A.V.E.N.I.R.S. aura lieu le 6 avril, à 17 heures, salle polyvalente de St-Cyr. ■

Chablis

La Cuisine au Vin Formule Midi

14,50 €

entrée plat ou plat dessert
du mardi au vendredi



info@lacuisineauvin.fr

Tél. 03 86 18 98 52

16, rue Auxerroise
www.lacuisineauvin.fr

313383

CHOCOLAT DE P

Diman la halle thony I. ger-pâti du Four ditionn monstr lats".

Organ 17 heur aux noi et gour ront dé tion ma qui ma Pâques.

Les vis

LI

SOIRÉE I

ganise un tes de Lig aux partic de 12 € | comprises les seront auver de Florence,

LES AME

ciation de blée générale de Justice d'évoquer 2013. ■

FC

CONCERT

l'école de le. Le put cycle des soliste en chrestre se guette. Er

IR

CONSEIL à 20 heu ses. ■