



Paru dans l(es) édition(s): informations non précisées

L'atelier des chefs valorise les produits bretons

« Nous sommes partis d'un constat pour proposer notre atelier-déjeuner des « Mercredis bretons » : la saisonnalité est fréquemment mise en avant, mais la dimension régionalité est souvent manquante. Comme nous sommes fiers de notre région, nous avons mis en place un partenariat avec les membres de l'association **Produit en Bretagne** » explique Maxime Rosselin, manager de l'Atelier des chefs. À l'occasion de ce premier atelier, le chef Cyril Portier a proposé une recette gourmande réalisée avec des produits de chez nous : saumon poché au lait de sarrasin relevé d'un kari breton Gosse. Aux fourneaux, Armelle, Rémy, Caroline s'activent. « **Mettre à l'honneur nos produits est une excellente idée. Et puis, la formule me plaît : profiter de la pause déjeuner pour apprendre et se restaurer en même temps, c'est un vrai plaisir** » Atelier des chefs, 15, rue Émile Souvestre. Sur internet : www.atelierdeschefs.fr