



# 31 mai et 1<sup>er</sup> juin VitiLoire 2014

TOURS fête les vins du Val de Loire



Atelier des chefs  
au Jardin de la Préfecture



## Christophe DUGUIN

*Dimanche 1er juin, à 16h*

Restaurant « Au Chapeau Rouge »

49, Place du Général de Gaulle  
à Chinon

02 47 98 08 08

[www.auchapeaurouge.fr](http://www.auchapeaurouge.fr)

Lové au cœur de la cité médiévale de Chinon, au pied de la forteresse royale, le restaurant « Au Chapeau rouge » est devenu l'une des tables incontournables de Touraine pour tous les amateurs de goûts authentiques. Le chef, Christophe Duguin, mitonne en effet une cuisine de saison, élaborée avec les produits frais toujours issus de la production locale. Les poissons de Loire (fournis par Nicolas, un pêcheur professionnel), le cochon « roi rose », les asperges de Richelieu... figurent ainsi en ce printemps 2014 sur la carte de l'établissement.



[www.vitiloire.tours.fr](http://www.vitiloire.tours.fr)

rendez-vous sur Facebook



Ville de Tours

## Glace au safran de Touraine

### Ingrédients

- ½ L de lait
- ½ L de crème fleurette
- 200 g de sucre en poudre
- 10 jaunes d'œufs
- 15 filaments de safran

### Préparation

- La veille  
Mettre le lait et la crème avec le safran à infuser.
- Le jour-même  
Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre, bien blanchir puis verser l'infusion chaude (le lait, la crème et le safran) sur le mélange. Cuire doucement comme une crème anglaise. Débarrasser le tout et refroidir, puis turbiner la glace.



Retrouvez les produits et producteurs de Touraine sur  
[www.touraineterroir.fr](http://www.touraineterroir.fr)