



31 mai et 1^{er} juin VitiLoire 2014

TOURS fête les vins du Val de Loire



Atelier des chefs
au Jardin de la Préfecture



Hervé LUSSAULT

Samedi 31 mai, à 17h30

Restaurants « Charles Barrier »
& « Le Bistrot de la Tranchée »

101 et 103, Avenue de la Tranchée
à Tours

02 47 54 20 39

02 47 41 09 08 (Bistrot)

www.charles-barrier.fr

« Charles Barrier » : voilà un nom qui fleure bon la grande gastronomie française et la ville de Tours ! Depuis 1996, Hervé Lussault a succédé, tout en douceur, à celui qui fut l'un des plus célèbres cuisiniers de France. Formé notamment auprès d'Alain Senderens, ce chef originaire du Laos nous régale depuis d'une cuisine de très haut niveau. A sa carte : un blanc de turbot poêlé au cresson de fontaine, une fricassée d'agneau de lait ou un cœur de ris de veau... Du 101 (son adresse) au 103, il n'y a qu'un pas pour franchir la porte du « Bistrot de la Tranchée », la seconde adresse plus canaille de la maison Barrier.



www.vitiloire.tours.fr

rendez-vous sur Facebook



Ville de Tours

Rillons de Tours au Vouvray

Ingrédients

500 g de poitrine de porc fraîche
50 g de saindoux
8 g de sel
Un petit peu d'arôme Patrelle
20 cl de Vouvray sec
Moulin à poivre

Préparation

Couper la poitrine de porc fraîche en dix morceaux et mettre dans un saladier. Rajouter le sel et laisser mariner pendant 12h au frigo. Faire fondre le saindoux, rajouter les morceaux de poitrine de porc puis mettre au four à 80°C. Laisser confire dans le saindoux pendant 12h. Une fois les morceaux confits, les enlever du saindoux puis les passer dans une poêle. Déglacer au Vouvray sec. Ajouter de l'arôme Patrelle et du poivre.

Les rillons sont prêts à déguster, le chef Hervé Lussault vous souhaite une agréable dégustation.



Retrouvez les produits et producteurs de Touraine sur
www.touraineterroir.fr