

La prestation du chef au marché a séduit

Opération « un marché, un chef, une recette » pleinement réussie, sur la place du bourg, dimanche matin, pour la Chambre de commerce et d'industrie du Loiret et Teddy Bougouin, le chef du restaurant l'Agylien. Quelque 200 visiteurs ne manquaient pas d'adjectifs et de superlatifs, « délicieux », « très bon », « original », pour qualifier la prestation du restaurateur.

Souvenir du passé

Les poires pochées au jus de raisin de Teddy ravivaient, pour beaucoup, le souvenir des poires au vin du passé et se ma-



RECETTE. Les poires pochées au jus de raisin ont eu du succès.

riaient parfaitement avec à la saveur de cacao du le pain parsemé de grains boulanger du Fournil des

Mauves.

Avec Delphine, les enfants ont appris la composition et la fabrication du pain et sont repartis avec leur boule en forme de bonhomme, de souris ou de tresse, à faire cuire à la maison. Aux producteurs et commerçants habituels (fromages, fruits et légumes) s'étaient joints Jonas Gaschaud et son miel, Olivier Boron et ses vins naturels, ainsi que les Escargots de Chaingy.

L'animation et la météo donnaient envie aux visiteurs de rester un moment bavarder sur la place du bourg. Le slogan de l'opération « M ton marché » était tout à fait adapté. ■