

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE DE PARIS 2024

## Les chefs ariégeois font leurs shows culinaires au SIA !

L'Ariège rime avec traditions, recettes conviviales et produits du terroir.

Cette année le Département met tous ces ingrédients à l'honneur au travers de shows culinaires animés par 3 chefs ariégeois.

Un programme gourmand qui promet aux visiteurs du salon une expérience gustative unique et un menu composé à 100% de spécialités ariégeoises.

Les shows culinaires commencent dès demain, lundi 26 février, jusqu'à vendredi 3 mars, sur le stand de l'Ariège.

### LES CHEFS FONT LEUR SHOW AU SALON DE L'AGRICULTURE

Une expérience unique à vivre en direct sur le stand de l'Ariège. Au menu : plats gourmands, démonstration de cuisson au chaudron, dégustations... ! Le tout à base des bons produits ariégeois en grande partie labellisés Noù, la marque Ariège.



**CHRISTIAN FONTÈS**

Chef charcutier, à la tête de l'entreprise familiale créée en 1922, le renommé Christian Fontès travaille des viandes, charcuteries et plats typiques d'Ariège de qualité au sein de sa propre boutique à Mazères. Bon nombre de ses charcuteries sont d'ailleurs labellisées « Noù ».

Présent les **lundi 26 et mardi 27 février**, le chef préparera la traditionnelle Mounjetade à base de produits locaux ariégeois ainsi qu'une crème brûlée au Sambuc, boisson des Pyrénées produite avec des fleurs de Sureau.



**ROGER DENOIZE**

Histoire d'amour transmise sur trois générations d'hôtelier-restaurateurs, la cuisine de terroir est une passion pour Roger Denoize. Depuis 15 ans, ce cuisinier de renom met son talent au service du collège d'Ax-les-Thermes, où-il sensibilise les jeunes au gaspillage alimentaire et à la découverte de plats à la provenance ultra-locale et de saison.

Présent le **mercredi 28 février**, le chef récompensé pour ses plats en trompe-l'œil préparera une gaufre salée aux légumes et chantilly au fromage de Bethmale. Côté douceurs, ainsi qu'un traditionnel Millas, à base de farine de maïs, lait fermier, fleur d'oranger, cuit au chaudron et remué à la Toudeille (*traditionnelle cuillère en bois ariégeoise*).



**CHRISTOPHE BALANÇA**

Chef du restaurant du Parc de la Préhistoire (Tarascon-sur-Ariège) depuis 30 ans, Christophe Balança sert une cuisine traditionnelle et locale gourmande. Depuis 2022, le chef travaille avec le label « Noù » afin de servir des plats à base de produits ariégeois frais et de qualité.

Présent en binôme avec Roger Denoize du **mercredi 28 février au vendredi 01<sup>er</sup> mars**, le chef préparera un Millas rôti revisité avec un caramel à l'orange et crumble, spécialité typique d'Ariège, ainsi qu'une poitrine de cochon ariégeois, accompagnée de miel et épices, cuit à basse température.

Dossier de presse complet disponible sur demande.

#### CONTACTS PRESSE

Agence la Cerise

Chloé Torz-Dupuis & Lauren Wharton

05 31 98 57 72 - 07 49 59 86 62 - lacerise@agencelacerise.com