



Communiqué de presse ROQUEFORT EN FETE– le 16/05/2023

ROQUEFORT EN FETE, 7 chefs pour une expérience gastronomique unique !

Pour cette édition 2023 de ROQUEFORT EN FETE, l'AOP Roquefort est honorée par la présence de 7 chefs prestigieux. Durant la journée du 10 juin, à Roquefort-sur-Soulzon, ils vont mettre leur talent au service de vos papilles en mariant le Roquefort à toutes les sauces.

Roquefort/ Poivron & Piment d'Espelette par Chloé GONZALEZ

Roquefort/ Abricot & Légumes par Sébastien BRAS Roquefort/

Ortie & Noix par Hervé BUSSET Roquefort/ Huître et Algues par

Jordan YUSTE Roquefort/ Truite & Framboise par Oscar GARCIA

Roquefort/ Veau par Quentin BOURDY Roquefort/ Rhubarbe &

Fraise par Noémie HONIAT

Ces mariages gourmands seront servis 5€/la portion entre 11H30 et 15H30 et sont disponibles à la réservation sur roquefort-en-fete.fr.

Et pour les enfants :

Roquefort/Petit Epeautre par Julien AIGOUY

Une portion offerte à chaque enfant par la cuisine Centrale de Millau.

Autant de délices à déguster, autant d'artistes à rencontrer ! Les uns après les autres, les chefs présenteront leur création au public. A 16h30, ils se retrouveront sur la grande scène. Ils seront alors le jury du concours recette au Roquefort avec deux catégories : enfant (4-11 ans) et adulte.

Les inscriptions sont ouvertes. Rendez-vous sur Roquefort-en-fete.fr.

Pour accompagner cette fête gastronomique du Roquefort, un programme riche d'animations autour des métiers de l'AOP Roquefort, des spectacles et bien sûr de quoi se désaltérer, se restaurer le soir et danser jusqu'à 2H du matin.

Détails sur roquefort-en-fete.fr

[Tapez ici]



Chloé Gonzalez - Responsable Biscuiterie L'EPICURIEN (Le Bosc 34)

De la pâtisserie à la biscuiterie, son parcours professionnel est rythmé par de belles expériences en maisons étoilées. Chloé Gonzalez finit ses « classes » chez Michel et Sébastien BRAS sur l'Aubrac avant d'ouvrir avec son compagnon le restaurant « L'Aromatique » à Naucelle, en Aveyron. Amoureuse et passionnée de pâtisserie, elle crée des desserts tout en finesse alliant créativité et justesse des goûts.



Sébastien Bras – Restaurant LE SUQUET deux étoiles (Laguiole 12)

Sébastien Bras propose une cuisine de mouvement, au rythme de la nature, qui retranscrit l'émotion qu'il éprouve à son contact. Sa cuisine inventive et précise devient alors expérience pour l'autre. Avec Véronique, sa complice ; ils vous accueillent avec ce sens de l'hospitalité si cher aux habitants du plateau de l'Aubrac et à la famille Bras. Deux étoiles au Guide Michelin.



Hervé Busset - 1 étoile au Guide Michelin avec son restaurant LE MOULIN DE CONQUES (Conques 12)

Avec le jeu des cuissons et des herbes, Hervé transforme des produits simples en plats fins, toniques et savoureux. Sa cuisine est inspirée par la nature, le végétal. Il crée la surprise en jouant sur les trompe-l'œil dans l'assiette. Hervé Busset ouvre un nouvel établissement mi-juin place du Bourg à Rodez.



Jordan Yuste - Restaurant L'ARRIVAGE 1 étoile (Sète 34)

Jordan Yuste vient de recevoir une étoile au guide Michelin. Situé entre la méditerranée et l'étang de Thau, le Chef propose une cuisine créative, d'arrivage avec des produits bio, fermiers, sauvages et de saison. Sa touche : faire déguster à l'aveugle sa carte.



Oscar Garcia - Restaurant LA CUEILLETTE (Ailliac 19).

En 2016, Oscar est le plus jeune Chef étoilé du Guide Michelin. Aujourd'hui, il tient un restaurant à Ailliac en Corrèze où il propose une cuisine sincère, élégante et juste qui révèle toute la richesse gustative des vergers, sous-bois et potagers des environs. Avec lui, c'est le produit qui donne la recette. Pas le contraire.



Quentin Bourdy - Restaurant LE JACQUES A DIT (Villefranche de Rouergue 12).

Quentin Bourdy a le Roquefort dans les veines. C'est un ambassadeur du Roquefort et des produits de son terroir. Sa cuisine locale, engagée, est franche, généreuse, pleine de cœur. Depuis bientôt dix ans, il ne manque pas une occasion de sublimer le Roquefort aux côtés de la Confédération Générale de Roquefort.



Noémie Honiat – pâtissière

Noémie Honiat excelle dans la confection de dessert. Esthétisme et goût sont ses deux mots d'ordre. Cheffe médiatisée, elle coanime l'émission LA MEILLEURE BOULANGERIE DE FRANCE sur M6 depuis le mois de janvier 2023.