

## Le Sud des États-Unis : de la ferme à l'assiette

Respect de la saisonnalité, approvisionnement local et surtout grande créativité sont les maître-mots de ces adresses immanquables aux menus savoureux.

### De la ferme à l'assiette au Dancing Bear Lodge - Appalachian Bistro

La scène culinaire du Tennessee est légendaire, avec des chefs primés, une cuisine alléchante, des ingrédients de saison et des traditions culturelles mises à l'honneur. À Townsend, la Chef Shelley Cooper met en scène des ingrédients simples et de saison tout en mariant les cuisines du delta du Mississippi et des Blue Ridge Mountains. Ce mélange de traditions rehaussé de notes contemporaines, font de ce restaurant une adresse unique, proposant un savoureux menu « de la ferme à l'assiette », avec des plats composés exclusivement de produits frais cultivés sur place ou issus d'artisans locaux. La Chef soigne tous les détails de sa carte, de l'aménagement des plantations de la propriété jusqu'à la présentation artistique de chaque assiette. Le plat que la Chef appelle de manière ludique "Appalachian Lunchable" comprend un éventail dégustation de bouchées telles que des œufs farcis, des crevettes marinées, du fromage à tartiner aux oignons verts, du jambon de montagne ou encore des biscuits aux herbes.

#### Informations pratiques :

[Dancing Bear Lodge - Appalachian Bistro, Townsend](#)

7140 E. Lamar Alexander Pkwy., Townsend, TN 37882, États-Unis



Dancing Bear Lodge - Appalachian Bistro - Townsend, TN

### À la pêche aux écrevisses en Louisiane

Crawfish Heaven est une maison du début du 19<sup>ème</sup> siècle récemment transformée en une chambre d'hôtes intimiste. Il se compose de trois chambres et est situé dans la Sud de la Louisiane, en plein cœur du Pays Cajun. Le cadre champêtre et paisible de la maison est la promesse d'un réel dépaysement. Ce qui fait la particularité de ce B&B, c'est qu'il offre la possibilité de faire une excursion à la découverte de la culture des écrevisses. On y apprend comment ces crustacés étonnants apparaissent sur les tables du Crawfish Haven, directement depuis leur étang à écrevisses. Un guide assiste les hôtes lors d'une promenade en bateau et les aidera à attraper leurs propres écrevisses. On peut d'ailleurs choisir d'attraper les écrevisses à l'ancienne, à l'aide de filets à main. Une fois la partie de pêche terminée, la soirée se poursuit d'abord en faisant bouillir les écrevisses, puis en les dégustant autour d'un repas convivial. Cette expérience de l'étang à l'assiette, est une véritable immersion dans la culture Cajun.

#### Informations pratiques :

[Crawfish Heaven / Mrs. Rose's Bed & Breakfast](#)

6807 LA-35, Kaplan, LA 70548, États-Unis



Crawfish Heaven - Kaplan, LA

### Devenir membre de la communauté du Chef Brandon Velie chez Juniper en Caroline du Sud

Situé à un peu moins d'une heure de Columbia le restaurant Juniper est niché au beau milieu de fermes de Caroline du Sud et à proximité de nombreux pêcheurs locaux. Et cela n'est pas un hasard. En effet, le Chef Brandon Velie et sa femme souhaitent avant toute chose travailler exclusivement des produits du terroir et issus des fermes locales partageant les mêmes pratiques durables qu'eux. Depuis 2005, le Chef a noué des relations étroites avec de

nombreux producteurs et met un point d'honneur à toujours sélectionner les meilleurs ingrédients pour ses créations culinaires uniques. Son menu évolue ainsi au rythme des saisons et des récoltes. Le petit plus qu'offre cet établissement charmant est son atmosphère chaleureuse et familiale. Un sens très fort de la communauté s'en dégage, en faisant l'illustration parfaite de l'hospitalité du Sud.

**Informations pratiques :**

[Juniper, Ridge Spring](#)

640 E Main St, Ridge Spring, SC 29129, États-Unis



Juniper - Ridge Spring, SC

### **Immersion dans la pêche de la Cape Fear Coast en Caroline du Nord**

Installé à Wilmington, le restaurant Catch propose une cuisine moderne de fruits de mer, du littoral à la table. Son Chef Keith Rhodes avait à cœur de partager sa passion pour les fruits de mer pêchés le long de la Cape Fear Coast (Caroline du Nord). On note au menu une sélection d'huitres, produites de manière durable par des ostréiculteurs locaux. Le restaurant propose des plats qui mettent en valeur les produits locaux et de saison : des patates douces aux mûres, en passant par les herbes fraîches ou encore des légumes anciens. Chaque ingrédient de sa délicieuse cuisine provient de cultures biologiques, chaque plat est sublimé par la créativité du Chef et sa capacité à transcender ce qui l'entoure. L'humble patate douce est la vedette d'une salade emblématique du Catch, qui reflète le statut de la Caroline du Nord en tant que premier producteur américain de ce légume-racine riche en nutriments.

**Informations pratiques :**

[Catch, Wilmington](#)

6623 Market Street Wilmington, NC 28405, États-Unis



Catch- Wilmington, NC

### Les classiques de l'Alabama revisités au Cotton Row

Le Cotton Row, Restaurant du Chef James Boyce est installé dans un bâtiment historique de Huntsville construit en 1821. Ouvert en 2008, le menu du restaurant est dicté par les récoltes de produits locaux et les saisons. Le restaurant tient son nom de la bourse du coton, qui jouxtait anciennement le bâtiment dans lequel le restaurant a élu domicile. La vocation du Chef est de mélanger le passé et le présent à la fois dans la décoration, les saveurs, les sensations, afin de proposer une expérience mémorable jouant subtilement avec les codes de la gastronomie généreuse du Sud.

#### Informations pratiques :

[Cotton Row](#)

100 South Side Square, Huntsville, AL 35801, États-Unis



Cotton Row - Huntsville, AL



### *À propos de Travel South USA*

*Travel South USA est la plus ancienne et la plus grande organisation régionale de promotion des voyages en Amérique, créée en 1965. La collaboration régionale de longue date entre les offices du tourisme des États de l'Alabama, de l'Arkansas, de la Géorgie, du Kentucky, de la Louisiane, du Mississippi, du Missouri, de la Caroline du Nord, de la Caroline du Sud, du Tennessee, de la Virginie et de la Virginie occidentale constitue une base pour positionner positivement le tourisme comme un élément vital et dynamique du développement économique de la région. En 2019, la région représentée par Travel South USA a accueilli 7,3 millions de voyageurs internationaux, générant 10,3 milliards de dollars de dépenses. Le marché français se classe au 3e rang des marchés d'origine européens, derrière le Royaume-Uni et l'Allemagne.*

*Davantage d'informations disponibles [ici](#) pour le grand public, et [ici](#) pour les professionnels du voyage.*

---