

Emmanuel HEUSSER : un Chef représentant Tables & Auberges, à la 41ème édition du festival Jazz sous les Pommiers en Normandie dans la Manche à Coutances..

Un chef qui a plusieurs cordes à son arc...

A la tête du «Restaurant du Délice» situé à Gavray-sur-Sienne, le chef Emmanuel HEUSSER multiplie les récompenses : Grand Prix National de la coquille Saint Jacques (2015), Label « Normandie Qualité Tourisme », Meilleure Table Gastronomique de France par Tables & Auberges de France (2020), 3ème place au Trophée du Petit Déjeuner/Brunch de France organisé par Tables et Auberges de France (2021) et enfin Maître Restaurateur (2022).



Un chef qui donne le «la» à l'éco responsabilité...

En ce mois de Mai, le chef Emmanuel HEUSSER a reçu une « Toque Verte ». Cette nouvelle distinction développée en 2021 par Tables & Auberges de France vise à encourager et à féliciter les professionnels qui répondent à des pratiques écoresponsables et environnementales.

Un chef qui orchestre la soirée gastronomique inaugurale du festival

Le chef est fier d'avoir été choisi pour assurer la réalisation du buffet dînatoire inaugural du festival Jazz sous les Pommiers 2022. L'occasion pour lui de mettre en avant le meilleur du marché de Gavray-sur-Sienne et de la Manche. Il promet d'offrir aux convives « une véritable balade gourmande au cœur de la Normandie. »

Avis à vos papilles : elles risqueraient de battre la chamade pour les mets gourmands et normands préparés par le chef ! Rendez-vous le vendredi 20 mai à 20H30 à Coutances.

Contact : Stéphanie MARTINEZ
stephanie.martinez@tables-auberges.com

Informations disponibles sur [tables-auberges.com](https://www.tables-auberges.com)

[En savoir plus sur le Restaurant du Délice à Gavray sur Sienne](#)



@tablesauberges @petitdejeunergourmand

[Se désinscrire](#)

© 2022 Tables & Auberges de France