Le **samedi 16 décembre prochain**, le sportif, nageur et plongeur **Fabien Leroux** s'élancera dans la plus grande aventure personnelle et sportive de sa vie : la traversée de l'Atlantique à la nage, en solitaire, en reliant en 50 jours le Cap Vert à la Martinique.

Éric Guérin, chef du restaurant La Mare aux Oiseaux (Saint-Joachim) - 1 étoile au Guide Michelin, aura le plaisir de participer à cette grande aventure sportive et humaine en cuisinant en amont des mets sur-mesure, adaptés aux goûts et aux besoins de cette performance hors-norme.

Pour Fabien Leroux, le chef Éric Guérin a imaginé un menu à fortes valeurs nutritionnelles, aux apports caloriques précis, pour garantir une condition physique stable, mais sans jamais transiger sur le plaisir et le goût. Des plats qui font honneur aux produits français, mais également inspirés par le voyage, toujours marqués par leurs assaisonnements relevés (haute mer oblige) et une attention particulière portée au contraste des saveurs : *Risotto de sarrasin et crustacés, Tajine de coquelet et petit épeautre, Couscous de chanvre, poulet rôti et carottes, Riz au lait et caramel beurre salé...*

Pour en savoir plus sur l'aventure de Fabien Leroux, en partenariat avec l'association Ocean Heart : <https://www.ocean-heart.org/>

« L'accompagnement des sportifs français devient un axe récurrent dans mon travail, une nouvelle voie que j'explore, riche de rencontres et de partage. Fort de ces expériences humaines et sportives qui allient le challenge de la performance à celui du goût en haute mer, je découvre petit à petit un univers qui défend les mêmes valeurs que les miennes. Nature, bien-être, environnement, communauté, entraide, dépassement de soi, remise en question sont autant de points d'inspiration qui croisent mon chemin. »

Éric Guérin