

Gastronomie

Pour Toqués d'Oc 2020, les chefs dans les «starting-box»

Pour la nouvelle édition des Toqués d'Oc en temps de Covid, les Chefs d'Occitanie ont concocté de délicieux petits plats vendus dans une Box Gourmande. Etoilés, Meilleurs Ouvriers de France, épinglés au Guide Michelin ou au Gault & Millau, membres d'académies culinaires prestigieuses, nos Chefs Toqués d'Oc sont réunis dans une seule et même box ! Rencontre avec l'un de ces chefs, le Gersois Vincent Casassus, de l'Hôtel de France à Auch. **Vincent, vous avez concocté la recette du plat principal de cette édition 2020...**

Ce sera un magret de canard cuit doucement, avec du petit épeautre, une recette spéciale ! Pour moi, c'est une manifestation sympathique, qui permet de toucher beaucoup de monde, mais où on travaille de bonnes conditions, par rapport à d'autres événements. Et puis, il y a le plaisir de passer un bon moment avec les collègues cuisiniers ! Il y a aussi le contact avec les clients, en direct. Comme on est en vis-à-vis avec eux, la discussion est agréable. Tous les types de public participent, y compris des gens qui n'ont pas l'habitude de restaurants gastronomiques. J'en suis chaque année depuis le lancement des Toqués d'Oc dans le Gers !



Vincent Casassus dans son restaurant de l'Hôtel de France. / Photo DDM, Nédir Debbiche

L'événement a dû s'adapter aux exigences sanitaires. Quelle complication représentent-elles pour vous ?

Moi, j'élabore la recette, je la transmets à un traiteur, qui a l'équipement nécessaire pour un service de dizaines ou centaines d'assiettes ! Comme on ne peut pas organiser de grands repas comme d'habitude, tout le menu est présenté en box, à retirer dans des endroits spécifiques par les clients.

Les clients vont donc avoir un menu complet à emporter ?

Oui, quatre chefs, trois plats et un dessert ! Ce sont des chefs locaux, de la Région, qui conçoivent les plats. Et on pense, à la conception des plats, au fait que ces aliments doivent être réchauffés. Notez que les contenants comme les couverts de la box sont recyclables.

Pas trop frustré de devoir en passer par là ?

Non, justement ! Je suis content

de participer parce qu'on parle de cuisine, et pas de fermeture, de Covid, et tout ça ! Les gens, je l'espère, vont se faire plaisir en mangeant, et c'est très bien. Ça permet d'associer enfin l'idée du restaurant à autre chose qu'à la Covid.

RÉSERVEZ POUR LE 5 DÉCEMBRE

Organisée dans douze sites de la région, la Box Toqués d'Oc des chefs sera livrée dans cinq villes le 5 décembre prochain : Toulouse, Auch, Albi, Tarbes et Perpignan. Comment ça marche ?

Rendez-vous sur le site internet www.toquesdoc.fr et sélectionnez la ville de votre choix.

Consultez le menu, passez commande pour le nombre de box désiré et payez en ligne. 30€ par personne (28€ pour Perpignan).

Choisissez la tranche horaire de retrait de la box le samedi 5 décembre dans la ville sélectionnée.

Le jour J, rendez-vous au point de retrait muni de votre confirmation de commande et bonnes fêtes !

<https://www.toquesdoc.fr/>

Hérault

Refoulé parce qu'il ne porte pas de masque, il tire sur le vigile



Les faits se sont déroulés devant un magasin Intermarché./Midi Libre

Hier, aux alentours de 12 h 30, à Juvignac, dans la banlieue ouest de Montpellier (Hérault), un homme a tiré sur le vigile d'un magasin Intermarché, le blessant légèrement aux jambes. L'auteur des faits se serait vu, quelques minutes avant son acte, refuser l'accès au magasin car il ne portait pas de masque.

Un vigile blessé aux jambes
Refoulé, l'homme serait alors revenu quelques minutes plus tard, cette fois-ci armé, et aurait ouvert le feu sur le vigile, le blessant à un pied, avant de prendre la fuite à bord d'un véhicule.

À l'intérieur du magasin, les agents de sécurité ont demandé aux clients et au personnel de se cacher, avant

que tout le monde ne soit évacué des lieux une fois tout danger écarté. Alerté, le maire de la commune et un de ses adjoints se sont rendus sur place.

Arrêté quelques kilomètres plus loin

Six heures d'enquête auront suffi à le retrouver et à interpellé le suspect. Le visionnage des caméras de vidéosurveillance ont permis de l'identifier, et après de rapides, les gendarmes l'ont retrouvé à quelques kilomètres de là, dans un appartement du quartier de La Paillade, à Montpellier.

Interpellé, l'homme a été placé en garde à vue en fin de journée. Afin de répondre de ses actes, il devrait être présenté au Parquet ce lundi.

LA DÉPÊCHE

C'est Noël, offre spéciale à savourer...

Idée cadeau !

L'abonnement 100 numéros au journal papier du lundi au samedi **109,90€** au lieu de 171,60€*

Vous recevrez EN PLUS ce coffret gourmand «Le Dégusté» de la Maison Occitane

BON DE COMMANDE ABBONNEMENT

OUI, je profite de l'abonnement Noël 100 numéros de La Dépêche du Midi papier + numérique, livrés à domicile du lundi au samedi, pour **109,90€ au lieu de 171,60€*** et je reçois mon coffret gourmand «Le Dégusté» de la Maison Occitane.

Nom : Prénom :
N° : Rue :
Code Postal : Ville :
Tél. fixe : Mobile :
E-mail :

Par courrier
Remplissez le bon de commande et joignez-le à votre chèque de 109,90€ à l'ordre de La Dépêche du Midi à :
La Dépêche du Midi - Club Abonnés
Libre réponse 65629
31089 TOULOUSE Cedex 9
e-mail : depecheabos@ladepêche.fr

Par téléphone
Paiement carte bancaire
Tél. : 09 70 80 80 81
(appel non surtaxé)
lundi à vendredi 8h-19h
et samedi 8h-14h

Code EDM20012/FIZ

*Offre valable en France métropolitaine jusqu'au 31/01/2021 et réservée aux nouveaux abonnés. Vos données sont destinées à la gestion de votre compte et au suivi de notre relation commerciale, ainsi qu'à des actions marketing sur les produits et services du Groupe La Dépêche du Midi. Conformément au Règlement Européen «RGPD» et pour connaître les modalités de traitement de vos données, ainsi que les droits dont vous disposez (accès, rectification, suppression, portabilité, droit d'opposition, droit de retrait), vous pouvez consulter notre politique de confidentialité sur donneespersonnelles.abo-ladepêche.fr ou écrire à : Groupe La Dépêche du Midi - Service Abonnements - Responsable du traitement des données - avenue Jean Bayle - 31095 Toulouse cedex 9. * Vous pouvez acquiescer séparément le journal à 1,20€ l'exemplaire du lundi au samedi et le coffret de la Maison Occitane à 31,60€ (hors de port inclus livraison sous 6 semaines, dans la limite des stocks disponibles). Prix fiscal du journal + coffret de la Maison Occitane hors de port inclus.

Du 23 novembre au 23 décembre 2020*

PARTICIPEZ À LA CONCERTATION

SUR LA CHARTE D'ENGAGEMENTS DE SNCF RÉSEAU RELATIVE À LA PROTECTION DES PERSONNES LORS DE L'UTILISATION DE PRODUITS PHYTOSANITAIRES

Pour prendre connaissance et donner votre avis sur les propositions de SNCF Réseau, élaborées à partir des contributions d'élus locaux et de représentants associatifs, connectez-vous à l'adresse : <https://www.sncf-reseau.com/fr/riverains-info-phyto-vegetation>

La synthèse des observations recueillies, ainsi que la charte formalisée seront adressées pour approbation aux préfets de département et publiées sur le site internet de SNCF Réseau.

*En application des dispositions du décret EGALIM n°2019-1500 du 27 décembre 2019.