

Les Toqués d'Oc, saison 2



Les Toqués d'Oc, saison 2

Les Toqués d'Oc comptent une douzaine de chefs étoilés de la région qui font découvrir leurs plats signatures en des lieux atypiques comme le circuit d'Albi ou le parc de La Dépêche à Toulouse. A déguster en juin, juillet et septembre.

La deuxième saison des Toqués d'Oc sera lancée **dimanche 25 juin sur le circuit d'Albi**. Un lieu étonnant pour un repas qui ne l'est pas moins puisque cinq chefs, trois étoilés toulousains et deux Tarnais reconnus partagent leurs talents pour offrir un moment gastronomique de haut vol*. Suivant la formule qui a fait le succès de la première saison, en 2016 dans le parc de La Dépêche à Toulouse, les participants choisiront une entrée, un poisson, une viande et un dessert, accompagnés de deux verres de vin et de café, le tout étant servi par les chefs en personne dans une ambiance conviviale. Le menu est encore tenu secret, mais l'entrée signée David Enjalran, créateur étoilé de «L'esprit du vin» qui officie au renouveau du «Goulu», face à la gare d'Albi, sera un gaspuccino tomate-concombre, cubes de saumon et betterave. Belle entrée... en matière pour ce déjeuner servi dans l'atmosphère vintage d'un rassemblement de vieilles voitures, à l'arrêt pendant les agapes.

Auch accueillera le deuxième épisode des Toqués d'oc 2017 le **dimanche 2 juillet à la maison de Gascogne**, la halle de pierre où se déroulent les événements qui marquent l'année. Les pionniers des Toqués que sont Bernard Bach et Franck Renimel sont rejoints à la carte par la nouvelle génération de chefs gersois, Éric Sampietro, Olivier Andrieu et Vincent Casassus : les dizaines de kilomètres qui les séparent sont abolies le temps d'un dimanche en plein cœur du pays de cocagne. Là aussi, une seule proposition du menu a fuité, c'est celle de Bernard Bach, une crème verte d'anguille fumée, gnocchi de ricotta, râpé de citron...

PUBLICITÉ

[inRead invented by Teads](#)

Un chef en plus

1 400 convives avaient inauguré les Toqués d'Oc dans **le parc de La Dépêche à Toulouse** pour un coup d'envoi éclatant de réussite. Le même rendez-vous est fixé au **17 septembre** avec les chefs de l'an dernier rejoints par Michel Sarran. Car si les gourmands se régalent à goûter à la gastronomie, les chefs ne sont pas les derniers à apprécier les rencontres des Toqués d'Oc. **P. M.**

**36 €, repas complet et animation musicale, réservations sur toquesdoc.fr et 05 62 11 37 50.*

Oui chefs!

Les Toqués 2016 sont Franck Renimel, (En Marge) Jean-Luc Blanc (Gimm traiteur), David Biasibetti (Ô saveurs), Bernard Bach (Le puits saint Jacques), Thierry Merville (Table des Merville) , Jérémy Morin (L'aparté), Michel Sarran, David Enjalran (Le Goulu) Rikart Hult (L'Epicurien), Olivier Andrieu (Table d'Olivier), Vincent Casassus (Hôtel de France), Eric Sampietro (Les Cordeliers).