

RESTAURATION. Les asperges seine-et-marnaises se retrouvent à la carte de la Tour d'argent

L'asperge seine-et-marnaise de Coubert fait son entrée dans la cour des grands en intégrant la carte du chef étoilé de la Tour d'argent à Paris.

Alors que les mesures sanitaires entravent encore aujourd'hui la réouverture des restaurants, ceux-ci, à l'exemple de la Tour d'argent à Paris, continuent de s'approvisionner afin de proposer des formules à emporter.

Mettant un point d'honneur à suivre la devise d'excellence du restaurant étoilé, le célèbre chef Yannick Franques, c'est ainsi rapproché de la Cueillette de Coubert pour donner sa chance à un producteur d'asperges seine-et-marnaises.

« J'ai reçu un appel du directeur du restaurant qui a eu mes coordonnées par le biais d'un producteur local. J'ai eu la grande surprise d'apprendre qu'il était intéressé par mes asperges. Le chef accompagné du propriétaire de ce restaurant de luxe sont donc venus me voir. Je leur ai fait visiter mon exploitation. Je suis très content de pou-

voir dire qu'ils sont tombés amoureux de mes produits et désirent mettre mes asperges à l'honneur, au menu de leur restaurant », explique Charles Lemarié agriculteur spécialisé dans la culture des asperges et des myrtilles à Coubert.

Des agriculteurs locaux mis en lumière

Le choix du chef Franques pour ce produit du terroir local met donc en lumière le commerce de proximité et l'activité de cette société familiale. Celle-ci a ainsi pu se démarquer de la concurrence et booster ses ventes.

« C'est un partenariat très avantageux. Ils servent des produits locaux de qualités et ça nous fait connaître, indique Charles Lemarié. D'autant plus que depuis le Covid, les gens se tournent davantage vers des productions locales. Nos ventes de produits en direct

ont explosé si bien que nous sommes obligés de refuser des demandes d'autres restaurants car nous n'avons pas assez de récoltes ».

Manger local revient au goût du jour

À l'heure des fast-foods et de la « Junk Food », la perspective de retrouver des produits de proximité de qualité parvient à séduire une vaste gamme de clients.

« Notre production locale a été développée par mon père avant que je ne reprenne la main. Nous bénéficions d'une dizaine d'hectares, ce qui nous permet de cultiver nos asperges de façon à ce qu'elles soient labellisées Haute valeur environnementale (HVE) de niveau 3. Bien que cette labellisation ne soit pas très connue, elle fait la différence et attire bon nombre de connaisseurs », in-



Les asperges seine-et-marnaises se retrouvent au menu de la Tour d'argent ©Pixabay

forme le jeune agriculteur avec passion.

Du panier de la ménagère à

l'assiette d'un chef étoilé, l'asperge sans en avoir l'air vient de gagner avec brio ses titres

de noblesses.
Shanon MARTINEZ

À LA DÉCOUVERTE DE LA CUEILLETTE DE COUBERT



La Cueillette de Coubert est ouverte 7 jours sur 7 ©Pixabay

Si vous êtes d'humeur champêtre ou tout simplement en manque d'inspiration le week-end, la Cueillette de Coubert est l'endroit idéal pour passer un agréable moment en famille. Ouvert du lundi au dimanche de 09h00 à 13h00 et de 14h30 à 19h00, cet immense jardin

s'étend sur 35 hectares. Munis de paniers, de brouettes et de matériels de récoltes, vous pourrez partir à la découverte des champs de tomates, de framboises, de pommes de terre, sans oublier ceux d'asperges. En tout et pour tout, l'exploitation cultive plus

de cinquantes variétés de fruits et légumes, mis à votre disposition.

RENSEIGNEMENTS

Cueillette de la Grange Allée des Tilleuls RD 319 77170 Coubert.

Tél : 01 64 06 71 14.

RETROUVEZ-LES SUR

J'ACHÈTE PRÈS DE CHEZ MOI

Des commerces à portée de clic

LE SITE QUI VOUS SIMPLIFIE LA VIE

Retrouvez des commerçants, qui vous proposent :

- Livraison à domicile
- Retrait en magasin
- Vente à emporter
- Drive

j-achete-pres-de-chez-moi.fr

Un site propulsé par

LA RÉPUBLIQUE de Seine-et-Marne

actu.fr