

SAINT-CYPRIEN

GASTRONOMIE. Les Toques blanches ont tenu leur assemblée générale.

# Le chef Pierre Bacle intègre les Toques blanches du Roussillon

L'association Toques blanches du Roussillon s'est réunie à l'hôtel Les bulles de mer. L'association, qui fête ses 15 ans, est composée de 40 chefs du département, de l'auberge de campagne au relais château. La mission des Toques blanches est de pérenniser et promouvoir la cuisine et les savoir-faire culinaires des P.-O., de promouvoir l'apprentissage et stimuler les jeunes de la profession et de faire connaître les produits régionaux (agriculteurs, vignerons, petits métiers de la mer...).

Jean Plouzenec, le président, et les membres du bureau ont dressé le bilan de l'année écoulée et notamment de la 9<sup>e</sup> édition du palais des terroirs qui a eu lieu le jeudi 28 mars à Saint-Estève. Cet événement gastronomique unique en France a régalé et émerveillé 1 200 convives lors d'une soirée dégustation mets et vins.

Le bureau de l'association est composé comme suit : Jean Plouzenec président, Olivier Bajard et François Will vice-présidents, Denis Visellach trésorier, Julien Boy trésorier adjoint, Alain Delprat secrétaire, Sébastien Colombier secrétaire adjoint. Les déléga-



tions seront définies lors de la prochaine réunion du bureau à l'automne.

À l'occasion de cette réunion, un nouveau chef a intégré l'association. Il s'agit de Pierre Bacle, chef du restaurant Les ganivelles à Saint-Cyprien (lire encadré). La remise officielle de la plaque des Toques blanches, à apposer à l'entrée du restaurant, s'est déroulée en présence de Bernard Fourcade, président de la Chambre de commerce et d'industrie des P.-O., Philippe Chopin, préfet des P.-O., Hervé Montoyo, président de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih 66), Thibault Lormand du groupe Roussillhôtel, Thierry Del Poso, maire, et Olivier Salvan, proviseur du lycée polyvalent des métiers de l'hôtellerie, de la gastronomie et des touristes d'Argelès-sur-Mer.

A. L.



► Les Toques blanches du Roussillon ont tenu leur assemblée et remis la plaque au chef Pierre Bacle (à gauche).

## Le parcours du chef Pierre Bacle

Le jeune chef Pierre Bacle évolue depuis 10 ans au sein du groupe Roussillhôtel. Tout d'abord comme chef de partie au restaurant L'Almandin de l'île de la Lagune aux côtés de Jean-Paul Hartmann, puis comme second de Julien Boy au restaurant le Mas au golf. Depuis avril 2018, il est le chef du restaurant Les ganivelles. Il aime particulièrement

cuisiner le poisson et ne travaille que des produits locaux et bio. Il collabore étroitement avec les petits métiers de la mer du port de Saint-Cyprien. Avec le chef Julien Boy, ils organisent régulièrement des soirées un chef, un producteur, au cours desquelles le savoir-faire des chefs et les producteurs locaux sont mis à l'honneur.