

Des champs gersois aux tables du Plaza-Athénée



Philippe Verdier-Matayron était à Madiran, le 15 août; lors de la Fête du vin. ©
Photo Marcel Lavedan

On ne présente plus le Plaza-Athénée à Paris établissement de luxe de huit étages situé avenue Montaigne dans « Le triangle d'or » parisien. Construit au début du siècle dernier, inauguré en 1913 l'hôtel compte 154 chambres, 54 suites, 573 employés, 3 000 fournisseurs. Le palace avait fermé pour transformation en octobre 2013, il a rouvert en septembre 2014. Deux grands chefs sont aux manettes. Alain Ducasse chef cuisinier, présente une cuisine de naturalité inspirée par la trilogie poissons, légumes, céréales. De son côté, le chef Christophe Michalak présente un dessert réalisé avec des cacahuètes. Il a choisi pour cela celles que Philippe Verdier-Matayron cultive en bio sur ses terres de Jû-Belloc et de Hères de part et d'autre de l'Adour. Il est devenu un des 3 000 fournisseurs après que, à sa grande surprise, le Plaza l'a contacté. Philippe les livre fraîches au rythme de 10kg par mois. Un produit de plus d'excellence gerso-bigourdane reconnu à la capitale. **Marcel Lavedan/Sud Ouest**

La Nouvelle République des Hautes-Pyrénées :

