

IGÉ. La télévision allemande en reportage au Château d'Igé.

Quand les médias étrangers aiment les produits locaux

Pour mettre en valeur les produits locaux, une grande chaîne de télévision allemande s'est invitée au Château d'Igé.

Le Château d'Igé, dirigé par Madame Faucon, figure en bonne place dans tous les guides touristiques hexagonaux pour la qualité de son hôtellerie quatre étoiles.

Mais sa table est également très réputée, et ce d'autant plus depuis l'arrivée, il y a sept ans, de son chef Olivier Pons en cuisine.

Celui-ci tient en effet à mettre en exergue les produits locaux, et son menu Bresse Bourgogne notamment fait la part belle aux grenouilles de Dombes, escargots de Bourgogne, poulet de Bresse et autres filet



Le chef Olivier Pons s'exprime devant la caméra près du jardin aromatique. Photo G. C. (CLP)

de bœuf charolais.

La grande chaîne de télévision allemande Deutsche Welle, qui diffuse tout autour du monde, est venue mercredi en tournage au Château pour montrer comment les produits locaux

sont mis en valeur sur une table bourguignonne, au pays dont la gastronomie vient d'être inscrite au patrimoine mondial de l'humanité.

Après avoir filmé le chef dans le jardin aromatique,

en cuisine et au service sur table dans une des magnifiques salles restaurées du Château, l'équipe s'est rendue l'après-midi dans un élevage de poulets de Bresse près de Pont-de-Veyle.

GÉRARD COULON (CLP)