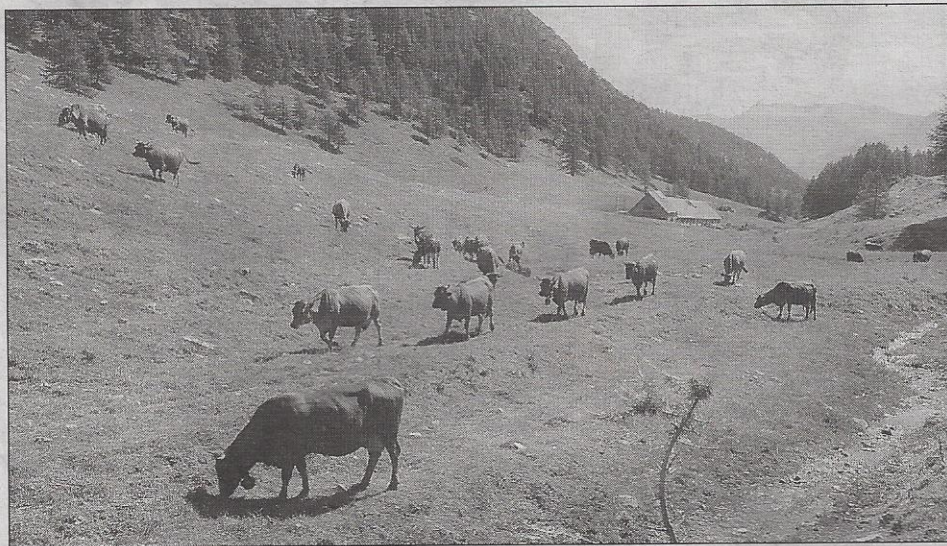


Roure

Un chef à l'alpage de Longon pour une balade gastronomique

Il fallait y penser, et l'idée est franchement géniale! Décidément, Sandrine et Manuel Rogeri, éleveurs fromagers du village depuis 2008, multiplient les initiatives pour faire découvrir le refuge communal situé à 1883 m d'altitude, sur le magnifique alpage de Longon. Mardi 20 septembre, le chef cuisinier de l'auberge le Robur, Christophe Billau, va se retrouver l'espace d'une journée derrière les fourneaux de la cuisine du refuge.

Secondé par sa compagne, Pauline, le chef, élu jeune talent au Gault et Millau 2011 de la région PACA, après avoir obtenu en 2010 une fourchette au guide Michelin, proposera à midi un repas gastronomique d'alpage à base des produits d'élevage du plateau de Longon.



Les alentours du refuge de Longon, occupés en estive par les bovins de Sandrine et Manuel Rogeri. (Photo DR)

C'est sûr, pour le plus grand plaisir des fins gourmets, Christophe, ce magicien en tablier, va transformer tous les produits fabriqués sur

l'alpage en délice! Ne manquez pas ce grand rendez-vous du goût et de l'art du bien manger à ciel ouvert, entre les sommets du mont

Aucellier et du mont Gravières.

Savoir +

Réervations au 04.93.02.03.57