

... **A PARTAGÉ** la table des auteurs du Festival du livre gourmand au **Château des Reynats**, hier midi, le temps du déjeuner. Le chef Damien Réveiller avait imaginé un maki de foie gras de canard IGP du Sud-Ouest et thon rouge, panais, caviar



de Neuvic en entrée, suivi d'un carré d'agneau de lait IGP du Périgord (accompagné de cèpes, légumes de saison de la ferme des Chabannes). Une poire de Marsaneix pochée était suggérée en dessert. Avec un tel menu, Madame Écho n'a vu que des sourires sur les visages des convives...

Le carnet est en pages 25 et 26