

Les producteurs d'ail de Piolenc cuisinent dans un champ



L'Association des Producteurs d'ail de Piolenc (APAP) organisera une émission de cuisine pour le moins novatrice. Une cuisine sera installée dans un champ d'Ail de Piolenc, et un chef étoilé, [Christian Etienne](#), y cuisinera les délicieux produits du terroir. Le rendez-vous est donné ce jeudi 6 mai à 17h30, en direct de la page Facebook : [Ail de Piollenc](#).

Seront conviés à cette émission, les producteurs d'Ail de Piolenc de l'APAP, ainsi que des agriculteurs



Ecrit par Echo du Mardi le 5 mai 2021

produisant : endive, fraise, blette, pommes de terre (Nicolas Bérard) ; miel et produits dérivés (Frédéric Jouffre) ; volaille, œufs, farines de blé et d'épeautre, huile d'olive (Robert Champ) ; fromage de chèvre (Raymond Bagnol) ; patate douce (David Biscarrat) ; artichaut, asperge, lentille, pois chiche (Sylvain Bernard) et vins (Gregory Payan).

L'ensemble des produits de Piolenc seront rassemblés dans un garde-manger et le chef pourra y piocher pour préparer des recettes 100% locales. Pour l'Ail de Piolenc, il lui suffira d'en sortir un de terre, au champ !

Pour vous inscrire, [cliquez ici](#).