



[La Toque du Perche : une affaire qui roule](#)

Ils se qualifient d'artisans-restaurateurs. Mais, à y regarder de plus près, le concept embrasse une tout autre dimension. Sébastien Bernet et Eric Denis ont ouvert depuis quelques mois la Toque du Perche.

Cuisine ambulante et animations culinaires, c'est ainsi que se définissent les deux créateurs de la Toque du Perche. Posés à La Chapelle-Vicomtesse, Sébastien Bernet et Eric Denis baladent leur remorque vintage dans les entreprises, les comités des fêtes, les festivals, sur les marchés, de Pezou à Saint-Ouen, et dans les villages isolés.

«Nous nous sommes rendus compte que le petit camion-épicerie qui faisait autrefois le tour des villages les moins fournis en commerces avait tendance à disparaître. C'était pourtant un véritable service rendu à une population de personnes âgées qui se heurte à

des difficultés de déplacement», explique Sébastien.

Ancien de Dalloyau et ex-Potel et Chabot, références nationales en matière de traiteur, Sébastien se revendique loin des food-trucks parisiens et des centrales d'achat, avec une véritable démarche de proximité tant avec sa clientèle que ses fournisseurs, essentiellement des producteurs locaux. Leur produit phare ? L'or rouge : le safran. Une épice noble qu'ils accommodent à toutes les sauces.

«C'est le chef d'orchestre de notre cuisine, un véritable exhausteur de goût, amplificateur de saveurs qui sublime les mets et apporte une valeur ajoutée à notre carte.»

Barbe à papa au safran

Outre la restauration à petit prix, à base de crêpes salées ou sucrées, de soupes, de salades, de menus végétariens, de cidre bio, et, à l'instar d'une Amap, les deux artisans proposent des produits de leur jardin ou bien faits maison. Comme leur risotto, la confiture de lait ou le fromage de chèvre cendré safrané, confectionnés avec le safran qu'ils produisent eux-mêmes. Pour les petits, ou les grands gourmands, un mini-buffet avec barbe à papa safranée, macarons, financiers, nougat, chocolat...

Et même si le concept est d'abord «d'aller vers les gens et de faire valoir le patrimoine gastronomique local», il s'inscrit aussi dans une démarche de développement durable. Réduction des déchets, récupération des épluchures et du marc de café pour le compost, ce dernier est alors consommé dans la cuisinière à bois et ses cendres sont épandues avec le compost sur leurs parcelles de légumes pour favoriser l'enrichissement. Certaines fanes sont aussi utilisées pour la cuisine. Cerise sur le gâteau, il est possible de venir avec son propre emballage ou d'opter pour un système de consigne.

Forts de leurs premières expériences, comme la Fête de la Tatin, à Lamotte-Beuvron, ou de salons à Chartres ou à Tours, des contacts sont en cours avec des collectivités et des entreprises vendômoises.

La Toque du Perche : 06 67 74 88 04
ou <http://latoqueduperche.blogspot.fr/>