

# Les produits du terroir se mettent à table

Huit restaurants participent du 7 au 27 septembre à l'opération Menu paysan organisé par l'Association mosellane d'économie montagnarde (Amem). Restaurateurs et producteurs locaux se sont associés pour faire découvrir des produits de saison des Vosges mosellanes et labellisés Qualité MOSL.

Se mettre à table dans un bon restaurant tout en savourant les produits du terroir de Moselle-Est, voilà l'idée que souhaite développer l'Amem 57 depuis 2017. Force est de constater que la sauce commence à prendre auprès des restaurateurs : les participants sont passés d'un seul la première année à huit en 2020.

Une belle carte à jouer tant pour les restaurants que pour les agriculteurs locaux qui trouvent là une belle opportunité de faire connaître leurs produits auprès des chefs mais aussi des clients.

## Sortir de la crise

« L'Amem travaille depuis plusieurs années à la valorisation et au renforcement des filières alimentaires de proximité sur le territoire. C'est intéressant pour les restaurants, mais aussi pour certains paysans qui ont souffert économiquement à cause du coronavirus. Des restaurateurs et



**Véronique Thines, du restaurant La Table de Véro à Hottviller, participe à cette opération avec sept autres établissements. Du repas rapide au menu plus élaboré, vous pourrez déguster des recettes spécialement concoctées par les chefs dans des menus paysans.** Photo RL/DR

producteurs locaux se sont associés pour faire découvrir des produits de qualité et de saison des Vosges mosellanes et Qualité MOSL », explique Laurent Beckrich, de l'Association mosellane d'économie montagnarde.

Durant le confinement, la population, dont une partie a fui la foule et les queues des grandes surfaces, s'est retournée vers le commerce de

proximité et notamment la vente directe à la ferme effectuée par des agriculteurs. Cette opération vise à renforcer les liens entre restaurateurs et agriculteurs plutôt qu'avec les produits surgelés... Elle est aussi un beau coup de pub pour la gastronomie locale. Les papilles en redemanderont.

Les restaurants qui participent

sont La Tour des saveurs à Bitche, le Restaurant de la Vallée à Reyersviller, la Brasserie du Casino à Sarreguemines, la Table de Véro à Hottviller, la Brasserie des Éclusiers à Henridorff, l'Auberge Saint-Vérène à Enchenberg, Le Relais des bois à Sturzelbron, Notre-Dame de Bonne Fontaine à Danne-et-Quatre-Vents. Plus d'information sur le site internet de l'Amem.