



Stéphane Pugnat, responsable pour le Calvados des Toques normandes et Patrick Danet, membre de l'association. |

Trois questions à... **Patrick Danet et Stéphane Pugnat**, membres de l'association des Toques normandes.

- C'est la première année que la Fête du pain fait appel aux Toques normandes, pourquoi participer à l'événement ?
- Le pain est un élément essentiel dans notre activité. En tant que cuisinier, c'est important que les Toques normandes soient présentes à la Fête du pain d'Avenay, dimanche 22 juin. Non seulement, le pain se consomme en accompagnement du plat mais il se consomme aussi dans la cuisine car il existe de nombreuses recettes à base de pain. Le pain a quelque chose de sacré dans la culture française et il est essentiel pour nous dans l'élaboration de nos recettes. Nous aurons à nos côtés des collègues boulangers et c'est assez rare dans nos interventions. Ce qui va être intéressant, c'est avoir cet échange aussi avec les professionnels du pain qui sont les meilleurs ouvriers de France.
- Comment allez-vous mettre à l'honneur le pain durant ces deux jours ?

Les Toques normandes est une association de chefs indépendants, à la fois des chefs en activité, des professeurs et des chefs retraités. Quand nous intervenons sur ce type de manifestation, nous proposons des démonstrations sous forme de mini-cours qui se terminent par une dégustation. Nous parlons de nos techniques, de notre métier et des produits. Nous ferons des démonstrations et des échanges. Nous intervenons aussi bien quand c'est la fête de la viande lors du Boeuf en fête à Maltot, à la Fête de la crevette à Trouville-sur-Mer ou à Honfleur, celle de la coquille saint-jacques à Ouistreham ou encore la Foire des bulots à Pirou. Nous essayons d'intervenir sur l'ensemble des régions couvertes par les Toques normandes que sont la Haute et la Basse-Normandie. Mais, c'est la première fois que les Toques normandes participent à la Fête du pain.

Comment allez-vous réveiller les papilles des visiteurs ?

Nous n'avons pas encore fixé la participation des chefs et en fonction de ça, nous planifierons les différentes recettes et les différentes techniques présentées aux visiteurs. Le pain peut être aussi une base de construction mais aussi de contenant dans ce cas. **Dimanche 22 juin, Fête du pain**