

### SISQA

## Frank Renimel, Chef étoilé du restaurant En Marge, devient le nouvel ambassadeur de la Confrérie du Porc Noir de Bigorre

Ardent défenseur des produits locaux de qualité et des circuits courts, le Chef Frank Renimel, 1 étoile au Guide Michelin, vient d'être choisi par la Confrérie du Noir de Bigorre pour être son nouvel ambassadeur. L'intronisation du Chef du restaurant En Marge, situé à Aureville dans la banlieue de Toulouse, se déroulera vendredi 9 décembre à 14h, dans le cadre du SISQA, le Salon de la Qualité Alimentaire qui se tient du 8 au 11 décembre au Parc des expositions de Toulouse.

### L'ALLIANCE DE LA TRADITION ET DE LA MODERNITÉ

Au travers de sa cuisine, le Chef prend toujours soin de favoriser les circuits courts et de mettre en avant, avec talent, les produits du terroir d'Occitanie. Un savoir-faire reconnu qui lui a valu, cette année encore, de représenter la gastronomie régionale à l'étranger, comme en Chine récemment.

En choisissant Frank Renimel comme nouvel ambassadeur, la Confrérie du Porc Noir de Bigorre s'assure de la bienveillance d'un Chef respectueux du produit. La carte d'En Marge met déjà à l'honneur le Porc noir de Bigorre au travers d'un Cassoulet revisité, en marge de recettes plus classiques. Sans trahir l'origine de ce plat emblématique du Sud-Ouest, le chef, tout en délicatesse et en justesse, le révèle dans une autre dimension où se marient avec élégance la tradition et le renouveau. Une cuisine qui fait parfaitement écho au bien fondé de la Confrérie du Noir de Bigorre qui cristallise le lien entre le passé et l'avenir.

*Photos et dossier de presse à disposition sur simple demande.*

### Renseignements Presse

Agence RP-Véronique Michel

06 61 17 67 14 - veronique.michel@agencerp.fr