

MES PRODUCTEURS

ILS SONT CE QUE J'AI DE PLUS IMPORTANT ! UNE BONNE CUISINE NE PEUT SE PREPARER QU'À PARTIR DE BONS PRODUITS.
MA REGION REGORGE DE MERVEILLEUX PRODUCTEURS.
CHAQUE MOIS, JE TRAVAILLE ACTIVEMENT A METTRE EN VALEUR LEURS PRODUITS.

En 2013 lorsque j'ai débuté le projet Chef Sans Toque, le défi était de trouver un producteur local pour chaque produit. Aujourd'hui, ils sont devenus tellement nombreux qu'il me faut choisir avec lequel travailler.

VOICI LA LISTE DES PRODUCTEURS LES PLUS FREQUEMMENT VISITES.
BIEN ENTENDU, AVEC CHEFSANSTOQUE, NOUS SUPPORTONS TOUTES LES INITIATIVES DE LA REGION.

COTE FRUITS ET LEGUMES

LAURENT - Le Jardin d'Antan à Hody
MURIEL ET DIDIER - Les Jardins de Mont à Mont-Comblain-au-Pont
CHRISTIANE - Ma Maman est ses magnifiques petits fruits et herbes aromatiques

COTE VIANDES ET VOLAILLES

GINETTE ET JEAN-MARIE - La Ferme de la Commanderie à Strée (Blanc Bleu Belge)
CHRISTELLE - La Ferme Chyse à La Salle - Neupré (Blanc Bleu Belge)
JULIEN - La Ferme Halleux à Neupré (Blonde Aquitaine - Black Angus)
CINDY ET GUY - La Ferme de Tabreux à Hamoir (Limousin - Berkshire)
JEFFREY - Chez Marguerite à Xhignesse - Hamoir (Salers)
MYRIAM ET MARC - Le Canard Gourmand à Sprimont (Canard)
CECILE ET JEAN-FRANÇOIS - La Ferme du Haya à Ocquier (Blanc Bleu Belge)
DELPHINE ET PHILIPPE - La Ferme André à Maffe (Volaille)

COTE FROMAGES

MELANIE - Cabri E Bella à Anthisnes
PASCALE - La Fromagerie des Deux Monts à Comblain-au-Pont

AUTRES

SEVERINE - Feuilles d'herbes (tisanes)
DAPHNE - Les Co&Co's de Néné à Anthisnes (œufs)
JEFF LEGROS (miel)
FRED - Brasserie Harray (eaux & bières)

GROSSISTES

BioPlanet Huy - Verviers
Biofresh - Alleur
L'Oasis des Saveurs (thés et épices)

PRODUCTIONS MAISON

Herbes aromatiques
Petits fruits
Rhums arrangés
Sirop et autres alcools
Pains