

# La fête de la récolte de la ratte, "le caviar du Touquet"

Six producteurs se sont unis pour faire de la ratte du Touquet, produit du terroir régional (cultivé en Côte d'Opale et en Picardie), la pomme de terre des gastronomes. Les producteurs ont organisé le 4 septembre, dans les jardins familiaux du Touquet-Paris-Plage, une récolte suivie d'une *garden-party* avec dégustation de la ratte du Touquet, cuisinée par le chef étoilé du restaurant Le Pavillon à l'hôtel Westminster.



► Un groupement de producteurs pour séduire les gastronomes autour d'un produit d'exception (plants certifiés par "Touquet plants", respect d'une charte qualité comprenant 28 engagements, exploitations certifiées Iso 14001, traçabilité totale, respect de l'environnement).



► Les jardins familiaux du Touquet-Paris-Plage, curiosité d'une commune plus réputée comme station balnéaire branchée du nord de la France, sont gérés par une association qui regroupe 180 sociétaires jardiniers touquettois, sur une surface de 16 hectares.



► Gérard Tatin, président de la société des jardins ouvriers du Touquet-Paris-Plage, est très heureux d'être l'acteur de cette récolte de la ratte sous l'œil des photographes et des caméras. C'est également l'occasion de dévoiler les résultats du concours de la ratte la plus tordue !



► De gauche à droite, quelques personnalités présentes : Marc-Antoine, l'un des six producteurs, protecteur de la faune, Dominique Dequidt, producteur de la ratte depuis 45 ans, président de Touquet plants, Daniel Fasquelle, député-maire du Touquet, et Alexis Dequidt, organisateur animateur de l'événement.



► L'équipe du Westminster, établissement hôtelier et gastronomique historique du Touquet, avait concocté un ensemble de plats tous aussi délicieux les uns que les autres à base de ratte. William Elliot, chef étoilé du Pavillon au Westminster, (2e à partir de la droite), était en première ligne pour présenter ses créations.