Valeurs Parc revient dans la saison 2 « Top Chef : les grands duels »

Les produits et producteurs de la marque Valeurs Parc reviennent dans la saison 2 de l'émission culinaire «Top Chef : les grands duels » diffusée sur M6 à partir du 17 février.

La Fédération des Parcs et la chaine de télévision M6 ont renouvelé leur partenariat pour faire participer la marque Valeurs Parc à la saison 2 de l'émission culinaire « Top chef : les grands duels ». L'émission fait appel aux anciens candidats de Top Chef et leur propose de s'affronter dans une compétition amicale où les chefs ont pour mission de préparer un produit du terroir sous les yeux de son producteur.

Les produits Valeurs Parc de la saison 2

Après les Parcs du Marais poitevin et des Caps et Marais d'Opale, cette année se sont les Parcs du Gâtinais français et de Brière qui ont été sélectionnés pour fournir en produits locaux les cuisines de Top Chef.

Le bœuf élevé et produit sur le marais briéron par les éleveurs membres de l'association des éleveurs du Parc naturel régional de Brière sera au menu de l'émission du **24 février.** Le cresson de fontaine, produit emblématique du Parc du Gâtinais français, sera ensuite mis à l'honneur dans l'émission du **5 mai**. Des émissions à retrouver sur M6 à partir de **23h15**.

L'émission du 19 mai présentera à nouveau un produit des Parcs, le raisin Muscat originaire du Parc du Mont-Ventoux. Présenté sous son AOP (appellation d'origine protégée), le raisin muscat est un raisin de table noir produit sur les pentes du Mont-Ventoux.

Les précédentes participations de Valeurs Parc à Top Chef

Lors de la première saison de « Top Chef : les grands duels », les téléspectateurs ont déjà pu découvrir des produits et des producteurs de la marque Valeurs Parc.

Guillaume, du Parc du Marais poitevin, y a fait découvrir sa production de viande maraichine, une race locale au territoire. Les chefs Kelly Rangama et Jean-François Bury avaient pu préparer ce beau produit dans des assiettes gourmandes et savoureuses.

Alexandre, maraicher dans le Parc des Caps et Marais d'Opale, avait fait (re)découvrir la carotte de Tilques, un légume iconique du marais audomarois. Les chefs Christophe Pirotais et Adel Dakar ont ainsi eu l'occasion de préparer ce légume oublié à la forte personnalité.

A l'été 2020, le Parc de Lorraine a également travaillé avec la chaine et l'émission « Objectif Top Chef » pour mettre en lumière le travail réalisé sur la filière bovine dans ce territoire. Stéphane, producteur de viande bovine, a pu y présenter ses produits.

Repères

- Bœuf du Parc de Brière – le 24 février, sur M6 à partir de 23h15
- Cresson de fontaine du Parc du Gâtinais – le 5 mai, sur M6 à partir de 23h15

Liens utiles
Les produits et producteurs Valeurs Parc à découvrir dans « Top Chef : les grands duels », saison 2
Retour sur les produits et producteurs Valeurs Parc de la saison 1