



Une Grande Tablée pour fêter les 150 des Halles à Tours

Dans le cadre du festival Tours et ses Francos Gourmandes et des Journées européennes du patrimoine, les Halles de Tours célébreront ce week-end-là leurs 150 ans. Un grand rendez-vous gourmand sera organisé au coeur « du ventre de Tours » les 16 et 17 septembre 2017 dans les

Halles de Tours (37).

Depuis un siècle-et-demi, le patrimoine culinaire tourangeau se fond en effet dans l'histoire des Halles de Tours, symbole incontournable d'un patrimoine et d'un art de vivre local. Et c'est pour célébrer cette riche histoire que les 38 commerçants des Halles de Tours préparent depuis des mois un anniversaire digne de ce nom.



Henri Leclerc ©Clémentine Chauveau

Au programme : deux jours de partage avec les Tourangeaux autour des savoir-faire des Halles de Tours.

Dès le samedi matin, le quartier dans son ensemble s'animent autour de différentes festivités. Et comme la gastronomie est avant tout un art de vivre qui se partage, quoi de mieux qu'un repas pour communier autour du patrimoine culinaire régional ?

C'est ainsi que le dimanche 17 septembre, les commerçants convient les Tourangelles et Tourangeaux à un banquet sur la place du marché. **« La Tablee des Halles »**, le nom de ce repas prévu **pour 500 personnes** sera donc l'occasion d'un moment de convivialité et d'échange autour d'un menu gastronomique, spécialement conçu pour l'occasion par les commerçants des Halles et les restaurateurs du quartier.

Ce menu gastronomique est le fruit d'une collaboration entre les commerçants et les restaurateurs du quartier, dont le chef Henri Leclerc de la Maison des Halles. Il sera proposé un prix raisonnable: 15€ par adulte et 10€ par enfant, hors boissons.



un gros oeuf bio mollet de la ferme de la Chauvellerie à Manthelan

« Le but de ce repas est de créer un moment d'échange et de convivialité pour les familles tourangelles, et leur permettre de découvrir des produits locaux autour d'un menu gastronomique, à prix doux » explique **Thierry Sabin** de l'Union Commerciale des Halles de Tours.



la poulette de Racan

En entrée, un gros oeuf bio mollet de la ferme de la Chauvellerie à Manthelan sera servi avec un rillon de Roi Rose fumé (porc de Touraine) et un cappuccino de champignons des caves de Touraine.

Pour le plat, la poulette de Racan de l'Élevage de Berry sera mise à l'honneur, désossée et farcie aux pommes de Racan et servie avec un écrasé de pomme de terre à l'huile de noix et un jus crémé au Vouvray.



le Sainte Maure

Pour le fromage, le Sainte Maure sera revisité sous forme d'un nougat avec de la poire tapée de Rivarennnes et des noix.

En dessert, clin d'oeil à la Tropicézienne rebaptisée « Tourézienne » pour l'occasion, avec une crème aérienne à la vanille et au safran de Touraine, et des fraises de Chouzé entières et en coulis.



Pour accompagner chacun de ces plats une carte de vins a été conçue par les cavistes des Halles (non-compris dans le prix du menu)

Parmi les cuvées sélectionnées: le Triple Zéro de la Taille aux Loups à Montlouis, la Cuvée Estelle 2016 du Domaine Cognard à Saint Nicolas de Bourgueil, le Tradition 2016 du Domaine Alliet à Chinon, ou encore la Folie 2015 de Sébastien Brunet à Vouvray.

A ce prix, vous auriez tort de ne pas fêter la gastronomie et les 150 des Halles de Tours

Réservez vos places dès maintenant, en [CLIQUANT ICI](#)

Par Clémentine Chauveau

Crédit photos ©Clémentine Chauveau

LES HALLES DE TOURS

Place Gaston Paillhou

37000 Tours



RELIRE

[La Maison des Halles : Henri Leclerc : « En cuisine, ce que l'on fait, on le fait avec le coeur »](#)

[Un menu photographié à La Maison des Halles à Tours](#)

[Juan Arbelaez est le parrain de Tours et ses Francos Gourmandes !](#)

[La Maison Clément, épicerie fine, gourmande et familiale](#)

[Le Palais des Épices; une Terre Exotique aux Halles de Tours](#)

[La Villa Rabelais désormais Cité Internationale de la Gastronomie](#)