

L'Auberge de la Touques

Traditions gustatives – Ce joli restaurant de Pont-l'Évêque (14), blotti contre une église, est un lieu accueillant, à la décoration typique. Lorsque nous avons ouvert la porte de l'Auberge de la Touques en plein service du midi, Béatrice, la propriétaire des lieux, est venue nous offrir son sourire et sa volonté de veiller au moindre détail d'un accueil professionnel et efficace. Quel joli cadre rustique, empli de chaleur et de vie avec les tables occupées par des clients bavards, heureux de se faire plaisir. Après avoir dégusté un kir normand très agréable, à base de cidre local, nous avons pu goûter à des plats authentiques, simples et savoureux. Dans cette atmosphère chaleureuse, nous avons observé un service très organisé et une cuisine de belle qualité. Béatrice était à l'écoute des convives et a apporté cette touche féminine si appréciée de ceux qui aiment être entourés et choyés. Cela a été un beau moment de partage donnant envie de raviver les saveurs d'antan. Nous avons savouré de la joue de cochon mijotée dans une sauce onctueuse très réussie. Cela a été un régal pour le palais. Quant au poisson du marché, beau filet de cabillaud servi avec un riz noir délicieux, la fraîcheur et la délicatesse de cette chair tendre ont amené le goût de la mer dans nos assiettes. Cela nous a fait du bien de nous retrouver devant ces plats si éloignés de la cuisine insipide qui parfois nous est imposée en ville. Il est essentiel de préserver les saveurs de nos régions donnant une identité inébranlable à la France malmenée. Béatrice est une entrepreneuse dynamique passionnée par son métier qui ne demande qu'à faire vivre son affaire sans période creuse. A nous tous de soutenir cette volonté en nous déplaçant toute l'année pour soutenir l'effort collectif. www.aubergedelatouques.com. Avril 2016

