

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Jeudi 21 septembre 2023

### 8ÈME ANNIVERSAIRE DU RESTAURANT L'ETANG D'Ô (31) : LE CHEF OLIVIER VERHEECKE DÉCROCHE LE LABEL EURO-TOQUES



Il fête ce samedi 23 septembre les 8 ans de son restaurant l'Etang d'Ô. Epaulé par son épouse Sandra, le chef Olivier Verheecke a fait du chemin depuis son installation à Villemur sur Tarn en Haute-Garonne. Fier de partager sa vision de la cuisine, issue des produits du terroir et de la saisonnalité, il se voit aujourd'hui récompensé par le prestigieux label Euro-Toques. Un joli cadeau pour cet anniversaire dédié aux productions locales avec la tenue d'un marché gourmand : **« Nous sommes ravis de pouvoir faire connaître les producteurs et les artisans avec lesquels nous travaillons. Ô P'tit Marché de l'Etang d'Ô est ouvert à tous ce samedi 23 septembre dès 10h30. Il faut dire que nous sommes gâtés par notre situation géographique. Notre restaurant se trouve à la croisée des chemins entre Montauban, Lavaur et Toulouse. Pour composer notre carte et nos menus, c'est tout un panel de produits à la fois de la Haute-Garonne, du Tarn et du Tarn-et-Garonne qui s'offre à nous.. »**

Déjà Ambassadeur des vins de Fronton pour la Maison des Vins, et fraîchement nommé Ambassadeur de Bleu Blanc Cœur, c'est une nouvelle distinction pour le chef Olivier Verheecke : **« Je remercie chaleureusement mes parrains, le chef Olivier Andrieu (La Table d'Olivier à Samatan) et le chef des enfants Olivier Chaput (Fondateur de l'association "Les enfants cuisinent" et co-fondateur du festival #bon). Rejoindre l'association Euro-Toques est une reconnaissance pour un travail et un engagement au quotidien pour défendre les savoir-faire locaux. Un engagement que j'ai à cœur de transmettre en tant que maître d'apprentissage et formateur en cuisine. Egalement lorsqu'on me demande d'animer des ateliers culinaires ».**

Natif de Saint-Mandé, mais élevé en Normandie, dont il a ramené les secrets de fabrication de la fameuse Teurgoule, le chef Olivier Verheecke est arrivé en Occitanie en 1996, pour ne plus en repartir. Tombé amoureux de la région, mais aussi et surtout de son épouse Sandra, Il a fait ses armes dans des tables toulousaines reconnues à l'image du Père Léon, Le Barrié et le Florida etc. avant de poser sa mallette à couteaux dans les cuisines du restaurant l'Etang d'Ô en 2015.

**Programme du 8ème anniversaire de l'Etang d'Ô [ici](#)**

#### CONTACT PRESSE :

ANNIE MITAULT – BONS MATINS-FAIMS D'APREM  
06 62 72 27 40 -ANNIEMITault.PRO@GMAIL.COM

