



L'Aligot en franchise

Un deuxième Aligot Bar ouvrira le lundi 20 juin, dans la rue du Taur, à côté du Capitole, à Toulouse toujours. Il sera plus grand que le premier, avec une capacité de 40 places assises.

Le concept pourrait continuer à se dupliquer rapidement à Toulouse mais également dans d'autres villes de France.

Le site Internet de l'enseigne lance d'ores et déjà un appel aux entrepreneurs qui souhaitent participer au développement en franchise de ce concept d'Aligot Bar.

L'offre est, elle aussi, dépayssante. Avec, en haut de l'affiche, bien entendu, l'aligot, une purée de patates mixée avec de la tomme fraîche.

PARTAGER LA TRADITION

« Notre objectif est de faire découvrir ou redécouvrir les recettes régionales aveyronnaises. Aligot-Bar, c'est la vraie magie des produits artisanaux de l'Aveyron à travers un bel ambassadeur », indique le gérant du lieu. Un savoir-faire particulier est nécessaire pour donner à l'aligot sa texture idéale. La préparation se fait chaque matin, sous les yeux des clients, directement sur la rue, à l'instar des crêpes et des gaufres.

L'aligot est proposé à 2,50 € (200 g) ou 3,50 € (300 g) ou à 4,45 € avec saucisses (380 g). En formule, l'aligot saucisse et une boisson font 5,95 €. Le tarif est unique pour les ventes sur place et à emporter. Ces plats sont réalisés avec des matières premières rigoureusement sélectionnées, des produits frais, sans arôme artificiel, sans colorant, préparés dans le respect de la tradition. « Aujourd'hui, le consommateur veut se nourrir rapidement mais avec une



Des illustrations au mur ont été fournies par l'Office du Tourisme de l'Aveyron.

« Le ruban de l'amitié »

L'Aligot est une spécialité culinaire de l'Aubrac, haut plateau du Massif Central. A l'origine, ce plat était préparé avec des morceaux de pain et de la Tomme fraîche. Les moines de l'Aubrac le servaient aux pèlerins qui se rendaient à St-Jacques-de-Compostelle. Puis il s'est répandu, dans le dernier quart du XX^{ème} siècle, dans tout le Massif Central pour être dégusté aujourd'hui dans presque toute la France. On l'appelle « le ruban de l'amitié » car à l'instar de la fondue Savoyarde, l'Aligot, par le cérémonial qui lui est propre, renforce l'amitié et débride la cordialité.



Un Nouveau concept de restauration rapide authentique & savoureux.

exigence croissante de service et une grande qualité de produits », précise Bertrand Marques.

L'établissement propose aussi de la truffade, de la soupe au fromage, de larges gammes de sandwiches au pain aveyronnais et des salades fraîcheurs. Des vins du sud-ouest et des desserts

gourmands revisités, comme du pain perdu au Nutella, accompagnent ces plats, pour un ticket moyen de 10 €. Des chaises hautes et une terrasse permettent d'accueillir jusqu'à 15 personnes dans cette première boutique qui est ouverte tous les jours, sauf le dimanche, de 9h à 21h. ■