

Au Delice Gourmand

Emmanuel Ardillon



Profession : RESTAURATEUR

Voir le site web

Voir la page Facebook

Voir la page LinkedIn

Karine et Emmanuel Ardillon sont tous les deux issus d'une école d'hôtellerie. À sa sortie, Emmanuel fait ses preuves auprès de grands chefs dans de prestigieux établissements. Il y a quelques années, le jeune couple a fait ses débuts dans un restaurant dorachon, «La Marmite». Restaurant très vite devenu un lieu incontournable pour les gastronomes.

C'est en 2008 qu'ils décident de reprendre et de moderniser LE COCHON GOURMAND, charcuterie familiale depuis 1977 où ils proposent un large choix de produits frais et de qualité. Ils développent rapidement l'activité traiteur. De ces expériences gastronomiques est né AU DELICE GOURMAND qui propose un service traiteur personnalisé : mariages, cocktails, réceptions, repas de famille, chef à domicile...

Emmanuel Ardillon fait partie de ces 43 chefs cuisiniers intronisés dans Les **Toques Blanches du Limousin**. Deux choses l'animent dans son métier : la créativité et la tradition. La créativité parce qu'il adore créer de nouveaux plats, rechercher de nouvelles saveurs. Et la tradition parce qu'il travaille les produits locaux, privilégie le "Label Rouge" pour la Viande Bovine Limousine, le Veau du Limousin ainsi que le Porc du Limousin. Il valorise également l'Agneau du Limousin qui bénéficie d'une Indication Géographique Protégée.

C'est ici que l'on peut se procurer le fameux Macaron du Dorat, fait maison bien entendu.

Retrouvez sa recette de Croustillant d'agneau au chèvre et au miel façon pastilla par [ici](#)

