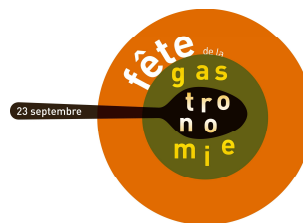


Communiqué de presse :

La Normandie célèbre la Fête de la Gastronomie ! Vendredi 23 septembre 2011



Mise a jour 10 septembre 2011

Entre terre et mer, la Normandie regorge de produits de qualité : trésors de la mer, fruits et légumes, produits cidricoles, viandes et charcuteries, spécialités laitières, gourmandises...

En alliant, avec bonheur, saveurs des herbages et parfums de la mer, notre gastronomie Normande, partie intégrante de notre identité, se fait créative, équilibrée, sans perdre de sa saveur et de son héritage culturel.

Aussi, cette 1^{ère} édition de la Fête de la Gastronomie (à l'initiative de Frédéric Lefèbvre Secrétaire d'État auprès du ministre de l'Économie, des Finances et de l'Industrie), en célébrant la reconnaissance de la cuisine Française au Patrimoine mondial de l'Unesco, est-elle une occasion supplémentaire de porter haut et fort les couleurs de notre patrimoine culinaire régional !

De la fourche à la fourchette, cette fête mobilise l'ensemble des acteurs, qui contribuent, chacun dans leur métier, à la qualité et la diversité de notre alimentation, sans oublier la convivialité, la générosité et le bonheur du plaisir partagé !

En clin d'œil à cette Fête 2011 de la Gastronomie, IRQUA-Normandie et ses partenaires feront partager leur passion des produits et de la cuisine Normande à travers plusieurs initiatives :

Les Portes Ouvertes GOURMANDIE

Gourmands, gourmets et curieux sont invités à découvrir la fabrication, le savoir faire et les produits des entreprises adhérentes à la marque régionale « Gourmandie » : la Ferme de Billy (14), la Biscuiterie de l'Abbaye (61), les Calvados Busnel (27), la fromagerie Graindorge (14), SEPOA (76), la SARL Malo (76) et Père magloire (14).

Des visites pédagogiques et interactives permettront aux visiteurs de mieux connaître la qualité et la diversité des produits de Normandie.



SARL Jean-Marc MALO

Sur réservation

GODERVILLE (76)

La SARL Jean-Marc MALO cultive des pommes de terre et des endives de pleine terre. Forte de 40 ans d'expérience, elle s'applique, tout au long de l'année, à proposer à ses clients (GMS, grossistes, restaurants et particuliers) des produits de qualité, adaptés à leur besoin et au goût de chacun.

Fromagerie Graindorge

Sur réservation

LIVAROT (14)

La Fromagerie Graindorge vous invite dans son circuit de visite unique en Normandie, le « Village Fromager ». Depuis des galeries vitrées, vous pourrez découvrir la fabrication du Livarot et du Pont l'Évêque, les contempler pendant leur affinage et découvrir leur histoire. Le parcours s'achèvera par une dégustation des 4 fromages AOP normands. Visites conseillées le matin pour voir la fabrication.

Busnel

Sur réservation

CORMEILLES (27)

Au cœur de la Normandie, la maison Busnel propose aux amateurs de Calvados ou aux simples curieux une visite guidée de ses locaux. Entre alambics et fûts de chêne, ce lieu historique vous invite à la découverte de cet alcool traditionnel. A l'issue de la balade, les fins palais pourront être initiés aux différents arômes des Calvados Busnel.

SEPOA

Sur réservation

FECAMP (76)

La Société d'Exploitation des Produits de l'Océan Atlantique a été créée en 1936 et fabrique des produits de salaisons maritimes à Fécamp : morue salée, hareng fumé, spécialités locales depuis des décennies. La visite de l'usine vous permettra de découvrir cette fabrication qui a maintenu un savoir faire traditionnel depuis plusieurs générations. Visites exclusivement le matin.

Biscuiterie de l'Abbaye

Sur réservation

LONLAY L'ABBAYE (61)

Entreprise familiale créée en 1964, la Biscuiterie de l'Abbaye ouvre ses portes aux visiteurs afin de leur faire découvrir les secrets de la fabrication de ses biscuits tels que les traditionnels Sablés de l'Abbaye, les Galettes Normandes, les Chocoladises ... Munis d'une blouse et d'une coiffe, les visiteurs sont guidés au cœur des ateliers afin de découvrir toutes les étapes de la fabrication des biscuits : le pétrissage, le façonnage, la cuisson et le conditionnement et cette visite gratuite s'achève par une dégustation des spécialités.

Père Magloire

Sur réservation

PONT L'ÉVEQUE (14)

C'est à Pont l'Évêque, au cœur du Pays d'Auge, que se situent les chais où vieillissent tranquillement les Calvados Père Magloire. Visitez nos chais spectaculaires et découvrez notre musée du Calvados et des métiers Anciens. A l'issue de cette visite, vous apprendrez l'art de la dégustation et saurez reconnaître toutes les richesses d'un vieux Calvados.

Ferme de Billy

Sur réservation

ROTS (14)

La ferme de Billy, construite en 1651 à Rots, vous accueille dans son verger d'environ 10 000 pommiers. Venez découvrir les différentes variétés de pommes : Douce moen, Jus d'or, Avrolle, ... et déguster leurs jus.

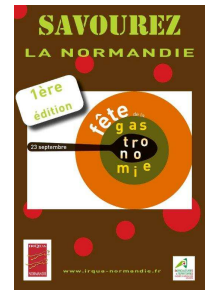
Street marketing Gourmand à la Foire de Caen

Sur la Foire de Caen, Rue des produits Normands, le vendredi 23 septembre, IRQUA-normandie et la Chambre d'Agriculture du Calvados fêteront la gastronomie en offrant aux visiteurs un exemplaire de « NORMANDIE Viking Food », un livret de recettes réalisé pour fêter le 1100^{ème} anniversaire de la Normandie : compilant les Duo de recettes médiévale et innovante d'une vingtaine de chefs, ce livret valorise ainsi à la fois la tradition, mais aussi et surtout l'avenir de notre gastronomie régionale, à travers l'innovation et l'équilibre.



En outre, un quizz pédagogique emportera les visiteurs à la découverte des produits Normands de qualité, avec à la clef de nombreux cadeaux gourmands à gagner!

Enfin, IRQUA-Normandie sera partenaire de France Bleu dans la réalisation de recettes mises en œuvre par le talentueux Chef Michel BRUNEAU

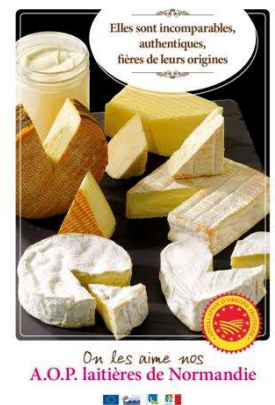


Camembert de Normandie, Livarot, Pont-l'Évêque, Neufchâtel, Crème et Beurre d'Isigny fêtent la gastronomie à la Foire de Caen

La filière laitière Normande a su, depuis de nombreuses années, valoriser les atouts naturels de la Normandie et le savoir faire de ses hommes à travers l'élaboration de produits reconnus en Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Soucieux de faire valoir la spécificité de leurs produits, et la démarche qualité exigeante qui les sous-tend, les Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des 6 AOP laitières de Normandie, en coordination avec IRQUA-Normandie et le soutien des Régions Haute-Normandie et Basse-Normandie et de l'Europe, ont lancé une vaste campagne de communication et d'animation pour sensibiliser le public et valoriser ces produits.

Ainsi, du 21 au 24 septembre, sur la Foire de Caen, une animation-exposition pédagogique et interactive sera mise en place rue des produits Normands : un espace animé par des intervenants culinaires proposeront au public des dégustations, conseils de préparation et idées recettes créatives, tout en sensibilisant à la démarche d'Appellation d'Origine Protégée et à ses garanties



Découvrez également les nombreuses autres initiatives proposées par les acteurs de Normandie, listées sur le site officiel de la Fête de la Gastronomie www.fete-gastronomie.fr, parmi lesquelles :

Tous au restaurant !

Dans plus de 48 restaurants de Normandie, du 19-25 septembre, profitez de la formule « Votre invité est notre invité ! » : le chef offre son menu au deuxième convive. Une occasion unique de goûter à la diversité culinaire qu'offrent votre région ! (réservation en ligne sur le site www.tousaurestaurant.com)

« Un bon dîner...C'est bien, Deux pour le prix d'un...C'est mieux ! » Les restaurateurs du Pays de Caux Vallée de Seine vous invitent...

Une formule spéciale "Fête de la Gastronomie" offerte pour une achetée (le vendredi soir), proposée par 5 grands Chefs Normands : Jean Pierre SEDON de L'Abbaye des Saveurs (Gruchet Le Valasse) et de La Marine (Tancarville), Mickael THIERRY La Presqu'île (La Mailleraye sur Seine), David GOERNE du GA le Manoir de Rétival et Tanguy LOISEL Le Normandie (à Caudebec-en-Caux).

Soirée Gourmantique

Le Manoir d'Hastings à Bénouville valorisera la cuisine normande à travers un concept original permettant de faire découvrir de façon interactive et pédagogique la qualité et la diversité des produits normands : Présentation aux convives par le chef de la préparation d'une recette de son menu, explication de l'origine et des qualités spécifiques des produits (présence d'un producteur Normand).

L'Hôtel Ibis Honfleur fête la gastronomie avec Le frisson normand et son raffiné de pomme

Dégustation de confitures artisanales offerte à notre clientèle, notamment le raffiné de pommes au calvados du FRISSOND NORMAND" à GARNETOT.

Un pot de confiture sera gracieusement remis avec chaque clé de chambre

La Ferme des Peupliers fête de la gastronomie

La Ferme des peupliers élabore depuis 50 ans des yaourts et desserts lactés au bon lait de Normandie. La production du lait et la transformation sont réalisées sur le même site ce qui confère aux yaourts une saveur et une onctuosité unique. Dégustation de nombreux parfums de yaourts et desserts proposés.

Le Manoir du Lys fête le champignon

A Bagnoles de l'Orne, le Manoir du Lys (Relais du silence) invite néophytes et amateurs de champignons à de merveilleuses et surprenantes balades, chaque week-ends d'automne. Cours de cuisine le vendredi 23 septembre à partir de 15h pour faire un dîner parfait en restant "Zen", sur le thème du champignon.

Gill Côté Bistro en Folie (Rouen)

L'équipe de Gill Côté Bistro sera heureuse de vous accueillir pour la fête de la gastronomie et vous proposera une terrine de foie gras maison à un prix festif accompagnée gracieusement d'un verre de moelleux

METRO Cash & Carry France : Le commerce de gros s'engage !

Autour du thème de la terre, les magasins Normands du groupe Metro participent à l'événement et mettront en avant des produits de la terre : du 19 au 23 septembre, un chèque cadeau de 50 euros sera remis aux restaurateurs clients participant à la Fête de la Gastronomie (pour tout achat d'un montant minimum de 500 euros).

L'art de la gastronomie entre savoir faire et terroir au centre hospitalier intercommunal d'Alençon

1/2 journée ouverte au public extérieur dans le hall principal de l'hôpital avec dégustation de cidre, de poiré fermier et de camembert bio - échange entre professionnel de la cuisine et grand public

Le Palais Bénédictine s'associe à la Fête de la Gastronomie

Visiter (au tarif réduit de 4,50€) l'extraordinaire Palais Bénédictine à Fécamp (76) et découvrez quelques secrets d'élaboration de la liqueur ancestrale Bénédictine ! Une confiserie à base de Bénédictine vous sera offerte et vous pourrez déguster un cocktail accompagné d'une savoureuse bouchée salée ou sucrée à base de Bénédictine

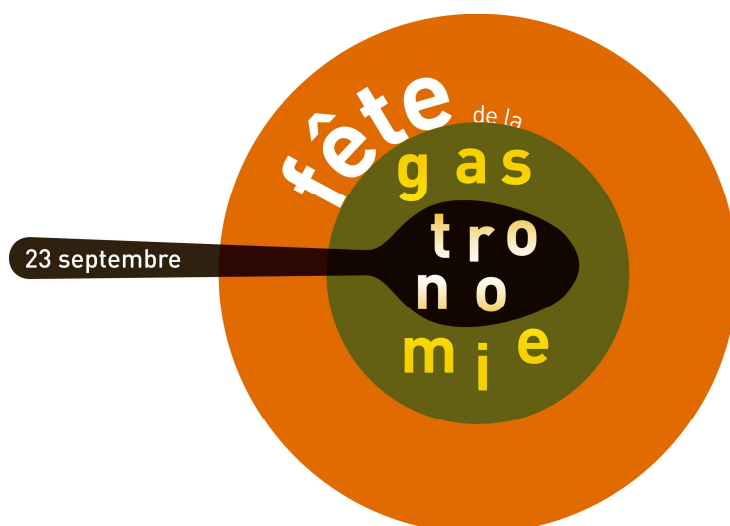
IBIS Rouen: à la Découverte de saveurs avec Pierre-Sang Boyer !

Dans notre restaurant ibis, venez savourer cette recette exclusive du jeune chef Pierre Sang Boyer, finaliste de l'émission Top Chef 2011 diffusée sur M6, qui a mis tout son talent pour allier des produits de la terre et de la mer. Mariage étonnant du terroir français et des saveurs de l'orient pour votre plus grand bonheur!

Bienvenue à la Ferme - Office de tourisme d'Evreux : Les Automnales Gourmandes

Plus de 20 producteurs eurois sont à l'honneur Place de la mairie à Evreux : à découvrir cidre, fromage, légumes, escargots, miel Dégustation possible et point restauration. Des démonstrations de cuisine auront également lieu à divers moments de la journée : les mets seront confectionnés avec les produits disponibles sur le marché !

**...Et bien d'autres encore !
Découvrez les sur www.fete-gastronomie.fr.**



Contact presse :

Stéphanie MONDIN - tél : 02 31 47 22 52
E-mail : smondin@irqua-normandie – site : www.gourmandie.fr

