

Dossier de presse

Laval, le 6 septembre 2017

Un restaurant éphémère à La Cité du Lait Lactopôle®

Pour la 7^{ème} édition de la Fête de la Gastronomie, la Cité du Lait Lactopôle® et les Tables de la Mayenne vous proposent un véritable dîner trois étoiles au sein du musée.

Avez-vous déjà dîné dans un musée ? C'est l'idée étonnante du Lactopôle et des Tables de la Mayenne. À l'occasion de la Fête de la Gastronomie, le 22 septembre, le musée du lait se métamorphosera en restaurant éphémère. Le temps d'une soirée, les convives prendront place au sein des collections pour partager un dîner gastronomique.

La thématique « Au cœur du produit » est cette année l'inspiration de la 7^{ème} édition de la Fête de la Gastronomie. Aussi, les produits laitiers seront la signature de ce dîner d'exception au Lactopôle.

Des chefs mayennais aux commandes

À la tête de cet événement hors-norme, le public retrouvera plus d'une douzaine d'artisans des métiers de bouche. Chefs cuisiniers, boulangers, cavistes, pâtisseries, fromagers... autant d'experts culinaires qui devront satisfaire les convives attendus. Au menu : des recettes originales créées spécialement par les chefs pour l'occasion.

Une dimension éducative et pédagogique

Ce dîner étonnant sera préparé par les apprentis barman, cuisine et service des lycées hôteliers de Laval (Haute Follis et Robert Buron). Dès la rentrée, les élèves travailleront sur ce projet et seront accompagnés par les chefs et les professionnels présents le soir de l'événement. Un tel programme ne peut voir le jour sans le soutien des professeurs qui feront partie intégrante de l'aventure.

La fête de la gastronomie est aussi l'occasion de mettre en avant le patrimoine culinaire français et la transmission de celui-ci aux jeunes générations.



A PROPOS DE L'ÉVÉNEMENT

En quoi consiste le restaurant éphémère ?

À l'occasion de l'événement national et international de la Fête de la Gastronomie, La Cité du Lait Lactopôle® se métamorphosera en restaurant éphémère le 22 septembre 2017. Le temps d'un soir, accompagnés par des chefs locaux, les élèves des écoles hôtelières lavalloises s'installeront aux fourneaux pour proposer au public un menu unique.

La thématique « Au cœur du produit » est cette année l'inspiration de la 7^{ième} édition de la Fête de la Gastronomie. Aussi, les produits laitier seront la signature de ce diner d'exception au Lactopôle.

Déroulé de l'événement

A 19h30, Le public pourra tout d'abord profiter d'un apéritif cocktail (avec ou sans alcool) préparé soigneusement par les élèves en formation barman.

Aux alentours de 20h, Les convives seront invités à prendre place à des tables de dix couverts installées au cœur des collections du musée.

Au menu : une entrée suivie d'un plat original que viendra compléter un entremet. Le diner s'achèvera sur une note gourmande avec l'indétrônable plateau de fromages et le dessert.

Un groupe de jazz viendra agrémenter l'ambiance et apporter une touche de « charme » et de convivialité nécessaire à toute soirée.

La transmission au cœur des valeurs de l'événement

La Fête de la Gastronomie est l'occasion de mettre en avant le patrimoine culinaire français et la transmission de celui-ci aux jeunes générations. Cette vocation de transmission fait partie de l'ADN de La Cité du Lait Lactopôle® qui depuis sa création a développé des activités et des animations autour de la transmission du patrimoine laitier et fromager du Groupe Lactalis.

Les deux écoles hôtelières de Laval (Haute Follis et Buron) sont donc au cœur de ce projet culinaire et pédagogique. C'est plus d'une vingtaine d'élèves, placée sous la direction de leurs professeurs et des chefs, qui viendront animer cette soirée. En cuisine ou pour le service, les élèves pourront apprécier l'expérience et enrichir leurs connaissances.

Ils profiteront également d'interventions professionnelles des chefs locaux dans le cadre de leur cursus scolaire. Ces interventions seront menées tout au long du mois de septembre afin de préparer la soirée.



La mise en valeur de l'ensemble des métiers « de bouche »

L'événement « restaurant éphémère » fait intervenir à La Cité du Lait Lactopôle® un ensemble d'acteurs de la gastronomie mayennaise. Cavistes, cuisiniers, boulangers, pâtisseries, fromagers se sont donnés rendez-vous le 22 septembre pour offrir au public un dîner de qualité au cœur du plus grand musée laitier au monde. La Fête de la Gastronomie est en effet le reflet du patrimoine culinaire et de l'art de la table à la française. Ces artisans des métiers de « bouche » participent ainsi à la promotion d'une certaine idée de la cuisine française.

→ Les cavistes partenaires

- Anthony Aulnette, La Cave du château
- Hubert Notais, Aux Cavistes des Bozées
- Jean-Marc Miton, La Cave

→ Les chefs partenaires

- Didier Peschard, Relais du Gué de Selle
- Alexandre Arnaud, L'Esprit Cuisine
- Jérôme Lebreton, L'Antiquaire
- Sébastien Philouze, Le Salvart
- Sylvain Fouilleul, le Bistro de Paris
- Maxime Helbert, ID sucrés
- Moïse Derval, boulangerie-pâtisserie Moïse Derval
- Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France fromager

Informations pratiques

Date : 22 septembre 2017

Horaire : 19h30

Prix : 58€

Réservation par mail : patricia.templon@lactalis.fr

Ou par téléphone au 02 43 59 51 58

La Cité du Lait Lactopôle®

18 rue Adolphe Beck 53000 Laval

www.lactopole.com



Service presse Cité du Lait Lactopôle®

Malo Lemesle : 02 72 95 62 26 / malo.lemesle@lactalis.fr

Caroline Hopu : 02 43 59 40 31 / caroline.hopu@lactalis.fr

www.lactopole.com / [Suivez-nous sur Facebook](#)



À PROPOS DE LA FÊTE DE LA GASTRONOMIE

La Fête de la Gastronomie est un événement national et international qui met à l'honneur l'ensemble des métiers de bouche. C'est en 2011 que la première édition voit le jour à l'initiative du Ministère de l'Economie et des Finances. Devant le succès croissant de ce grand événement populaire, la fête est étendue à trois jours en 2013 au lieu d'un seul auparavant.

Chaque année, passionnés de cuisine ou simples amateurs prennent part à l'événement en se faisant porteurs de projet. Ils participent ainsi à la promotion de la gastronomie, de ses acteurs et de ses savoir-faire en France et à travers le monde. Cette année, la thématique retenue est « Au cœur du produit ».

La Fête de la Gastronomie répond à plusieurs objectifs (D'après le dossier de presse *Fête de la Gastronomie 2016* - Ministère de l'Economie, de l'Industrie et du Numérique) :

- Créer la première offre touristique gastronomique pour le pays.
- Mettre en lumière la richesse et la qualité des produits qui composent notre gastronomie.
- Encourager les professionnels du secteur en valorisant la qualité de leur travail et leur investissement.
- Rendre la gastronomie accessible à tous : des enfants aux personnes âgées en passant par les publics les plus fragilisés.
- Valoriser l'excellence des savoir-faire français et ouvrir des perspectives nouvelles tant aux professionnels de la gastronomie qu'aux nombreux amateurs.

L'édition 2016 en quelques chiffres

- 10 525 événements en France et à l'étranger
- 2 500 000 visiteurs
- 300 000 professionnels impliqués

[Service presse Cité du Lait Lactopôle®](#)

Malo Lemesle : 02 72 95 62 26 / malo.lemesle@lactalis.fr

Caroline Hopu : 02 43 59 40 31 / caroline.hopu@lactalis.fr

www.lactopole.com / [Suivez-nous sur Facebook](#)

