

Les Chefs champenois défendent leur gastronomie



our donner une dimension nouvelle à la 41e Foire exposition d'Epemay Pays de Champagne, organisée par le Millesium du samedi 10 au dimanche 18 juin, la CCI de Reims et d'Epemay a mis sur pied une opération, à la fois simple dans son concept et originale, utilisant les ressources d'un Pays riche en talents gastronomiques. Pendant 7 jours, 7 Chefs déploieront face au public leur savoir-faire autour de 7 Champagnes ⁽¹⁾.

7 Jours, 7 Chefs, 7 Champagnes

Avec l'appui de Jean-Claude Pelletier, restaurateur lui-même et président de la commission tourisme à la CCI de Reims et d'Epemay, une quinzaine

de chefs d'Epemay et de sa région ont été sollicités pour retenir les sept qui ont accepté de s'impliquer.

Sur le site de la foire, ils disposeront spécialement pour l'opération d'une cuisine mobile, d'une zone froide et des équipements aux normes d'hygiène et de sécurité, dont la location est cofinancée par la CCI de Reims et d'Epemay.

Ils proposeront chaque jour avec leurs équipes des spécialités du terroir champardennais, avec le midi une formule "Brasserie du terroir" à 25 euros, et une formule "Gastronomie" à 60 euros, le soir dans l'espace cabaret. Sept maisons de champagne, choisies en fonction des mets par les cuisiniers et par l'association des Sommeliers de Champagne-Ardenne, se sont associées à l'opération et proposeront la bouteille au prix unique de 30 euros.

Outre la promotion de la gastronomie auprès de la population locale, cette opération a fait l'objet de packages touristiques mis en vente en Belgique, au Luxembourg et en Angleterre par les organisateurs.

⁽¹⁾ Thierry Landragin, Le Restaurant de l'Abbaye, associé à Pol Roger, David Mathieu, Les Cépages, associé à Moët et Chandon, Philippe Auge, Le Royal Champagne, associé à De St Gall, M. Besnard, Chez Max, associé à Martel, Daniel Lefebvre et M. Mercier, La Terrasse, associé à Nicolas Feuillatte, Jean-Claude Rambach, Le Caveau, associé à Lallier, Bernard Ocio, La Cave à Champagne, associé à Les Amis du Mesnil

Web : www.lemillesium.com