



26 27 28 septembre 2014



LES RESTAURANTS DE LA FÊTE DE LA GASTRONOMIE - PLANETGOUT

Dans le cadre de La fête de la Gastronomie, à la demande du Ministère de l'économie, de l'industrie et du numérique, il nous a été demandé de **valoriser la filière qualité volaille**, à travers les métiers et le geste en cuisine, qui est le thème de cette année 2014. Planetgout étant spécialiste du Gout & de la Gastronomie, nous avons proposé de mettre en avant la restauration traditionnelle qui achète et cuisine des volailles fraîches signé qualité, avec une sélection de **bonnes tables de Paris du 4^{ème}, 5^{ème} et 6^{ème}**.

Nous avons proposé à 2/3 chefs par arrondissement de participer à cette opération collective ensemble gratuite, chacun dans leur restaurant, sur les 3 jours : du Vendredi 26 au Samedi 27 et Dimanche 29 septembre, suivant leurs horaires d'ouverture. Nous avons fait le choix d'un panel de chefs issus de grandes maisons étoilées, des jeunes talents en herbe et des bistrot renommés, chaleureux plutôt tendance, particulièrement dans ces quartiers 'historique et touristique' de Paris. Tous ces passionnés offrent une cuisine généreuse et délicieuse, avec toujours la passion aux tripes et l'amour de bien cuisiner, à partir de bons produits frais de qualité, de saison et issus de nos terroirs.

Planetgout défend la qualité des produits par le goût, d'où l'idée d'animer ces chefs autour de l'importance déjà de bien choisir la qualité de leurs matières premières, de le prouver en informant le consommateur sur l'origine des producteurs de leur poulet, de son signe de qualité, puis de savoir le bonifier par sa cuisine en un plat savoureux, pour le plus grand plaisir des consommateurs. Nous avons donc demandé aux chefs de défendre la filière volaille à travers **le Poulet Fermier - Label Rouge** issu de régions différentes selon leurs producteurs fournisseurs ou boucher volailler. Chaque chef a inventé une recette de Poulet originale selon ses talents créatifs et sa maîtrise des techniques culinaires. **L'animation culinaire porte sur une énigme à trouver par les consommateurs à chaque table, lors de la dégustation du plat à base de poulet**. A chaque table le convive est accueilli avec un Passeport du Goût donné pour trouver l'énigme et gagner un cadeau à savourer, offert par la direction. Il y a autant d'énigme à goûter que d'idées de chef dans l'assiette. La cuisine de ces chefs est à l'image de leurs talents, elle révèle les qualités gustatives du poulet par des recettes variées, selon les morceaux bien choisis pour nous surprendre et nous délecter nos papilles !

Liste des chefs impliqués + d'informations ? **Demandez votre Passeport du Goût à ces tables**
sur notre site www.planetgout.com > Cliquez sur le logo de la Fête de la Gastronomie

RESTAURANT **GUY SAVOY – ATELIER MAITRE ALBERT** Réservation 0156813001
1 RUE MAITRE ALBERT 75005 PARIS LE CHEF - Emmanuel MONSALLIER
RESTAURANT **ALAIN DUTOURNIER - LE MANGETOUT** Réservation 0143540211
82 RUE MAZARINE 75006 - LE CHEF Nicolas GERARD
RESTAURANT **DANS LE NOIR ?** Réservation 0142779804
51, RUE QUINCAMPOIX 75004 LES CHEFS John HOUEL et Thi MULLER
RESTAURANT **AU GOÛT DU MONDE** Réservation 0143374341
3 RUE DE LA COLLEGALE 75005 LE CHEF - Sylvain TIERRY
RESTAURANT **LES BISTRONAUTES** Réservation 0145492488
54 RUE D'ASSAS 75006 LE CHEF - Sylvain HERRERA
RESTAURANT **LE TIBOURG** Café, Brunch Réservation 0142724399
4 RUE DU BOURG TIBOURG 75004 LE CHEF – Grégory TOUSSART
RESTAURANT **LOU PESCADOU CHEZ JULIEN** Réservation 0143545608
16 RUE MABILLON 75006 LE CHEF – Philippe SEUROT



Véronique Anastasie PLANETGOUT

services.planetgout@orange.fr > 0610926430