



CCI SEINE MER NORMANDIE



Communiqué de presse « Les Beaux-Arts Culinaires » Du 19 au 25 septembre 2016

La 3^{ème} édition du Festival Normandie Impressionniste se déroule du 16 avril au 26 septembre 2016. Cet évènement fédérateur de premier ordre, trouve cette année un nouveau territoire d'expression avec la Normandie réunifiée.

→ La Normandie a inspiré les grands artistes impressionnistes !

Parallèlement, du 19 au 25 septembre se déroulera la 6^{ème} édition de la Fête de la Gastronomie, laquelle, en célébrant les valeurs de créativité et d'audace, est également une occasion exceptionnelle de porter haut et fort les couleurs de la gastronomie Normande.

→ La Normandie inspire les plus grands Chefs Normands !

Ces 2 évènements constituent un double coup de projecteur sur

Les Beaux-Arts Culinaires
Action menée par IRQUA-Normandie, Flyin'Chef et leurs partenaires,
Associant l'art culinaire et l'art pictural.



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 régionale, se fait créative, équilibrée, sans perdre de sa saveur et de son héritage culturel.

C'est la raison pour laquelle IRQUA-Normandie, Flyin'Chef, la CCI Seine Mer Normandie, la filière Cidricole, les musées des Beaux-Arts Normands et les Chefs Normands, avec le soutien de la Région Normandie, ont souhaité se mobiliser ensemble pour célébrer le Festival Normandie Impressionniste et la Fête nationale de la Gastronomie, en Normandie, à travers une action originale et innovante de valorisation des produits, de notre gastronomie Normande et de ses acteurs !

Objectifs :

- ✓ Afficher la richesse culturelle de la Normandie à travers l'art pictural et l'art culinaire,
- ✓ Promouvoir la diversité et la qualité des produits Normands de la terre et de la mer,
- ✓ Valoriser une gastronomie Normande audacieuse et créative, alliant tradition et modernité,
- ✓ Promouvoir le savoir-faire des producteurs et des restaurateurs, acteurs indissociables dans la valorisation d'une alimentation de proximité et de qualité.

www.irqua-normandie.fr

www.fetedelagastronomie.fr

www.normandie-impressionniste.fr

En amont de l'opération... (En juin)

Les Chefs sont invités à venir visiter un musée et à choisir une œuvre exposée, dont ils s'inspirent pour créer une recette normande.

Pendant l'opération... (Du 19 au 25 septembre)

Puis, les Chefs viennent s'installer dans le musée, au pied du tableau où est installée une cuisine mobile : ils expliquent aux visiteurs les raisons du choix de leur tableau et de la recette associée qu'ils ont créée ; ils réalisent ensuite la recette et la font déguster aux visiteurs.

Parallèlement, une médiatrice du musée explique l'histoire du tableau.

Un accompagnement cidricole vient conclure ce formidable moment culturel, empreint d'émotion et de convivialité, dans cet environnement atypique, célébrant ainsi la rencontre de ces deux arts.

Le public

Amateurs d'arts, familles, curieux, touristes, gourmets et gourmands.... cette action est dédiée à un large public !

Clin d'œil sur les jeunes : Les Beaux-Arts Culinaires intègrent une dimension pédagogique grâce à des créneaux dédiés aux établissements scolaires. Cela permet de sensibiliser le jeune public au mouvement impressionniste, mais également à l'art culinaire. Dans un cadre ludique, les élèves découvrent des produits de qualité et de proximité associés à la créativité et au savoir-faire de nos Chefs Normands.

La rencontre entre ces deux arts, au sein d'un événement aussi atypique que novateur, permet d'éveiller les sens et provoquer une curiosité répondant à la fois à l'exigence de l'œil et du palais.



Liste des musées et des Chefs Normands participants

Musée des Beaux-Arts de Caen

Le Château 14000 Caen - 02 31 30 47 70

21 septembre 10h00	Olivier Briand	Le Gibus	Caen
21 septembre 16h30	Anthony Vallette	L'as de trèfle	Bernières sur Mer
22 septembre 10h00	Jeff Guilbert	La table du Garden	Cabourg
22 septembre 16h30	Nicolas Fages	Le Château de Sully	Sully
23 septembre 10h00	Jeff Guilbert	La table du Garden	Cabourg
23 septembre 16h30	Alban Guilmet	Pâtisserie Alban Guilmet	Caen
24 septembre 11h00	Jean-Christian Thomas	Café Mancel	Caen
24 septembre 15h00	Anthony Caillot	A contre sens	Caen
24 septembre 16h30	Olivier Barbarin	Le Séran	Audrieu
25 septembre 11h00	Stéphane Pognat	Le Dauphin	Caen
25 septembre 16h30	François Blestel	Quai 52	Caen

Musée des Beaux-Arts de Rouen

Esplanade Marcel Duchamp 76000 Rouen - 02 35 71 28 40

21 septembre 10h00	Arnaud Genty	Restaurant Le Parc	Duclair
21 septembre 15h30	Christophe Mauduit	Auberge des ruines	Jumièges
22 septembre 10h00	Christophe Cressent	Ma Boulangerie	Rouen
22 septembre 15h30	Philippe Molinié	Chez Philippe	Rouen
23 septembre 10h00	Thomas Lemelle	Le Saint Hilaire	Rouen
23 septembre 15h30	Olivier Da Silva	L'Odas	Rouen
24 septembre 15h30	Maxime Fessard	Le chocolatier Beyer	Rouen

Musée des Beaux-Arts de Saint-Lô

Centre culturel - Place du Champ de Mars 50000 Saint-Lô - 02 33 72 52 55

15 septembre 15h00	Damien Dulin	Le Côté Saint Pierre	Coutances
16 septembre 10h00	Philippe Lecordier	Le Pêché Mignon	Saint-Lô
17 septembre 14h30	Sébastien Remy	L'Angle Saint Laurent	Bayeux
17 septembre 16h00	Nicolas fages	Le Château de Sully	Sully
18 septembre 14h30	Mickael Marion	Intuition	Saint-Lô
18 septembre 16h00	Philippe Lecordier	Le Pêché Mignon	Saint-Lô

Musée des Beaux-Arts de Bernay

Place Guillaume de Volpiano 27300 Bernay - 02 32 46 63 23

20 septembre 14h00	Eric Roy	Hostellerie du Lion d'Or	Beaumont le Roger
20 septembre 15h30	Mathieu Leguillois	Le dauphin	Le Breuil en Auge
21 septembre 15h30	Jérôme Duval	Domaine de la voie verte	Saint Quentin des Isles
24 septembre 15h30	François Dedit	Hôtellerie du Moulin Fouret	Saint aubin le vertueux

Musée Thomas Henry de Cherbourg-en-Cotentin

Quasar - Esplanade de la laïcité 50100 Cherbourg-en-Cotentin - 02 33 23 39 33

24 septembre 15h00	Yannick Lamy	Le P'tit Bourg	Les Pieux
24 septembre 16h30	Antoine Fernandez	Le Moulin à Vent	Saint-Germain-des-Vaux
25 septembre 15h00	Alexandre Reymond	Les Fuchsias	Saint Vaast La Hougue
25 septembre 16h30	Régis Boudard	La Gourmandine	Equeurdreville Hainneville

Musée Charles Léandre de Condé-en-Normandie

Rue Saint Martin 14110 Condé-en-Normandie - 02 31 69 41 16

24 septembre 11h00	David Lecoer	André Bourienne	
24 septembre 14h00	David Lecoer	André Bourienne	
24 septembre 16h00	David Lecoer	André Bourienne	

Membres de l'Association culturelle Les Blancs Montagnards
Professeurs de Lycée Professionnel Services et Commercialisation

St Vigor des Mézerets
Rectorat de l'Académie de Caen

Contact PRESSE

Emelie ALLIX - 02 31 47 22 63 – eallix@irqua-normandie.fr