

DOSSIER DE PRESSE

30 ans



Cuisine en Loir-et-Cher

ORGANISATEUR :

CUISINE EN LOIR-ET-CHER
Maison des Entreprises
16 rue de la vallée Maillard - 41018 BLOIS
Tél : 02.54.44.65.24 - www.cuisine-en-loir-et-cher.fr

Contact presse :

SOPHIE MANUEL COMMUNICATION
9 impasse de la Soulardière - 41700 CHEVERNY
Tél : 06.15.12.73.31- contact@sophiemanuel.com
www.sophiemanuel.com

CUISINE EN LOIR-ET-CHER VOUS OFFRE UNE TABLE ROYALE POUR VOTRE ANNIVERSAIRE

Pour ses 30 ans, l'association Cuisine en Loir-et-Cher propose à chacun de découvrir gratuitement, le jour de son anniversaire, la tradition gastronomique du Val de Loire dans l'un des établissements participant à l'opération.

"Pour votre anniversaire, votre repas est offert". Pour ses 30 ans, l'association Cuisine en Loir-et-Cher met les petits plats dans les grands et revêt ses habits de fête. Pendant un an, à compter du 2 juin, tout un chacun pourra en effet déjeuner ou dîner gratuitement, le jour de son anniversaire, dans l'une des 22 tables (bistrotts gastronomiques, auberges de campagne, etc.) associées à cette opération exceptionnelle.

Philippe Legendre, parrain de l'opération

Cet événement unique et festif permettra de découvrir la tradition culinaire du Val de Loire, les produits du terroir (fraises, asperges, vin, etc.) et les professionnels qui, dans leurs restaurants, perpétuent, au quotidien, qualité et savoir-faire. Des valeurs que partage le chef triplement étoilé Philippe Legendre, le parrain de cette opération, qui sera inaugurée le 2 juin lors d'une soirée-anniversaire à la Rousselière de Cheverny. Meilleur ouvrier de France en 1996, titulaire du Mérite agricole en 2006 et chevalier de l'Ordre de la Légion d'honneur en 1997, Philippe Legendre s'inscrit dans cette pratique "artisanale" du métier, où l'amour du travail bien fait est un principe intangible.

Patrimoine gastronomique

Sauvegarder le patrimoine gastronomique du Val-de-Loire, dans le respect de la tradition et l'utilisation de produits locaux : telles sont les valeurs qui ont présidé à la création, en 1984, de l'association Cuisine en Loir-et-Cher qui compte aujourd'hui 26 restaurateurs-adhérents, de la vallée du Perche, à la Sologne en passant par Blois ou la vallée du Cher. C'est dans l'un de ces établissements que chacun pourra découvrir, dès le 2 juin, en fêtant son anniversaire, la finesse et le raffinement de la gastronomie du terroir.



Contact presse : Sophie Manuel
contact@sophiemanuel.com
Tél : 06.15.12.73.31

Phillippe Legendre, parrain de l'anniversaire des 30 ans de Cuisine en Loir-et-Cher.

Phillippe Legendre est un chef cuisinier, Trois étoiles au Guide Michelin de 2003 à 2007 au restaurant le « Cinq » de l'Hôtel George-V à Paris et 3 étoiles également au restaurant Taillevent de 1990 à 1999 (plus jeune chef étoilé à l'époque). Dans sa cuisine, le produit a une grande importance, une exigence qui le conduit à l'excellence. Il croit aux équipes, aux valeurs humaines. Qualité et savoir-faire sont les valeurs que partage Philippe Legendre avec les restaurateurs de Cuisine en Loir-et-Cher.

Son parcours en est la parfaite illustration. Sa carrière le conduit très vite vers la grande cuisine comme celles de Lucas Carton et du Ritz. En 1981 il est admis dans l'un des temples de la gastronomie : Taillevent. Il offrira, pendant dix-huit ans, son inspiration et son talent à l'illustre maison. En 1999 Philippe Legendre prend la direction du restaurant le « Cinq » de l'Hôtel George-V à la tête d'une brigade de plus de 70 cuisiniers. Il gagne 3 étoiles au Guide Michelin en moins de 3 ans avec une troisième étoile maintenue de 2003 à 2007,

Origine de Vendée mais demeurant maintenant en Sologne où Philippe et sa femme ont ouvert depuis 5 ans, une maison d'hôtes à Dhuizon, la Maison de Capucines.... Philippe est issu du monde rural et conserve le goût des plaisirs simples et du partage. C'est dans cet esprit que ce talentueux chef est devenu parrain du Cuisine en Loir-et-Cher.

Distinctions :

- Meilleur ouvrier de France en 1996
- Chevalier de la Légion d'honneur
- Chevalier de l'Ordre national du Mérite Agricole



Contact presse : Sophie Manuel
contact@sophiemanuel.com
Tél : 06.15.12.73.31

RESTAURANTS PARTICIPANTS

LES BANQUETTES ROUGES

16 rue des 3 Marchands - 41000 BLOIS

Tél : 02 54 78 74 92 - www.lesbanquettesrouges.com

LE BISTROT DU CUISINIER

20 Quai Villebois Mareuil - 41000 BLOIS

Tél : 02 54 78 06 70 - www.lebistrotducuisinier.fr

LE MEDICIS

2 Allée François 1er - 41000 BLOIS

Tél : 02 54 43 94 04 - www.le-medicis.com

L' ORANGERIE DU CHATEAU

1 Avenue du Docteur Jean Laignet - 41000 BLOIS

Tél : 02 54 78 05 36 - www.orangerie-du-chateau.fr

AU RENDEZ-VOUS DES PECHEURS

27 rue du Foix - 41000 BLOIS

Tél : 02 54 74 67 48 - www.rendezvousdespecheurs.com

RESTAURANT L'HÔTE ANTIQUE

5 rue du Pont du Gast - 41000 BLOIS

Tél : 02 54 70 00 46 - www.lhoteantique.com

L'HOSTELLERIE DU CHÂTEAU

2 rue du Mal de Lattre de Tassigny

41150 CHAUMONT SUR LOIRE

Tél : 02 54 20 98 04 - www.hostellerie-du-chateau.com

LA ROUSSELIÈRE

Restaurant au Golf Château de Cheverny

41700 CHEVERNY

Tél : 02 54 79 23 02 - www.golf-cheverny.com

AUBERGE DU CENTRE

Place de l'Eglise - 41120 CHITENAY

Tél : 02 54 70 42 11 - www.auberge-du-centre.com

LE MANOIR DE LA FORET

Le Fort Girard - 41160 LA VILLE AUX CLERCS

Tél : 02 54 80 62 83 - www.manoirdelaforet.fr



Pour votre anniversaire,
votre repas est offert ! *

**valable le jour de l'anniversaire
(présentation pièce d'identité), les convives¹ de la table devant commander le même menu.
Offre anniversaire affichée dans chaque restaurant participant.*

¹ accompagné d'un convive majeur.

Contact presse : Sophie Manuel
contact@sophiemanuel.com
Tél : 06.15.12.73.31

Suite RESTAURANTS PARTICIPANTS

LE RABOLIOT

1, Avenue de la Mairie - 41600 NOUAN LE FUZELIER
Tél : 02 54 94 40 00 - www.raboliot.com

LE MANOIR DE SAINT QUENTIN

Le bourg - St Quentin les Trôo
41800 MONTOIRE SUR LE LOIR
Tél : 02 54 77 54 96 - www.lemanoirdesaintquentin.com

HOTEL DU COMMERCE

9 rue de Beaugency - 41290 OUCQUES
Tél : 02 54 23 20 41 - www.hotel-commerce-oucques.com

HÔTEL RESTAURANT DE L'ECOLE

12 Route de Montrichard - 41400 PONTLEVOY
Tél : 02 54 32 50 30 - www.hotelrestaurantdelecole.com

HOTEL RESTAURANT LE DAUPHIN

57 boulevard de la République - 41300 SALBRIS
tél : 02 54 97 04 83 - www.le-dauphin-sologne.com

AUBERGE DU CHEVAL BLANC

5 Place du Mail - 41300 SELLES ST DENIS
Tél : 02 54 96 36 36 - www.chevalblanc-sologne.com

LE LION D'OR

14 Place de la Paix - 41130 SELLES SUR CHER
Tél : 02 54 97 40 83 - www.liondor41.com

RESTAURANT DE L'AGRICULTURE

37 rue de la Mairie - 41250 TOUR EN SOLOGNE
Tél : 02 54 46 45 10
www.hotelrestaurant-agriculture-41.com

LES CLOSEAUX

41400 VALLIERES LES GRANDES
Tél : 02 47 57 32 73 - www.lesclosaux.com

AUBERGE DE LA CROIX BLANCHE

2 Avenue de la Loire - 41150 VEUVES
Tél : 02 54 70 23 80 - www.auberge-dela-croixblanche.com



Contact presse : Sophie Manuel
contact@sophiemanuel.com
Tél : 06.15.12.73.31

Suite RESTAURANTS PARTICIPANTS

AUBERGE DU CHEVAL BLANC

1 Place du Cheval Blanc - 41600 YVOY LE MARRON
Tél : 02 54 94 00 00 - www.aubergeduchevalblanc.com

LA CAILLERE

36 route des Montils - 41120 CANDE SUR BEUVRON
Tél : 02 54 44 03 08 - www.aubergedelacaillere.com



Merci aux partenaires de l'anniversaire de Cuisine en Loir-et-Cher



Contact presse : Sophie Manuel
contact@sophiemanuel.com
Tél : 06.15.12.73.31

