

COMMUNIQUÉ DE PRESSE • DÉCEMBRE 2011



PHILIPPEGAUVREAU
Restaurant

Quatuor étoilé pour dîner d'exception

TROISIÈME ÉDITION DU TOUR DE FRANCE GOURMAND
DU RESTAURANT PHILIPPE GAUVREAU**

Que se passe t-il lorsque, dans une même cuisine, se retrouvent des virtuoses des fourneaux, amis de longue date de surcroît ? Un beau moment fait de plaisir et de convivialité, forcément...





Le 12 janvier 2011, le Restaurant Philippe Gauvreau sera le lieu d'un de ces instants gastronomiques uniques, entre élégance des saveurs, émulation des savoir-faire et émotions des papilles.

Dans le cadre de son Tour de France Gourmand et parce qu'ils partagent des valeurs communes, le Chef a en effet convié quatre des Toques les plus emblématiques de l'histoire de la cuisine française : Michel Chabran**, Michel Rostang**, Jacques Lameloise, Maison Lameloise***, et Jean-Paul Lacombe, Léon de Lyon**.

Quatre Chefs donc, aux parcours culinaires uniques... et quatre amis surtout qui, entre deux rires, se rappellent avoir fourbi leurs premières armes gourmandes ensemble et se souviennent des nombreux moments partagés depuis.

CONTACT PRESSE :

Agence Esprit des Sens
18, rue Bourgelat 69002 Lyon

Stina Masson
stina.masson@espritdessens.net
Tél. +33 (0)4 78 37 17 50

Le 12 janvier 2011, « le dîner sera avant tout placé sous le signe de la convivialité », souligne Jean-Paul Lacombe, « et d'une amitié de 40 ans » renchérit Michel Rostang.

Un dîner à 8 mains imaginé autour d'un met gourmet s'il en est : **la truffe qui, ce soir là, révélera ses secrets...** « Le métier de cuisinier est, en premier lieu, porté par une volonté de transmission, l'envie de partager et de plaire » précise Michel Chabran : le menu annoncé est une parfaite illustration de cette approche partagée par les quatre Chefs et largement défendue par Philippe Gauvreau.

Un sandwich à la truffe et pain au levain, signé Michel Rostang, ouvrira les festivités gustatives. Pour suivre, Michel Chabran sublimerait des Saint-Jacques et Jean-Paul Lacombe chahutera le céleri en le déclinant en millefeuille. Enfin, Jacques Lameloise révélera toute la saveur d'un classique de la cuisine en revisitant le parmentier de bœuf...

Les papilles s'en souviendront... Avant d'être de nouveau ravies le 3 avril, pour le dernier dîner de cette troisième saison du Tour de France Gourmand, avec Eric Pras (Maison Lameloise ***) et Christophe Michalak (Chef pâtissier hôtel Plaza Athénée).



Pavillon de la Rotonde • 3, avenue Georges Bassinet 69260 Charbonnières-les-Bains
Tél. +33 (0)4 78 87 79 79 • contact@pavillon-rotonde.com • www.pavillon-rotonde.com