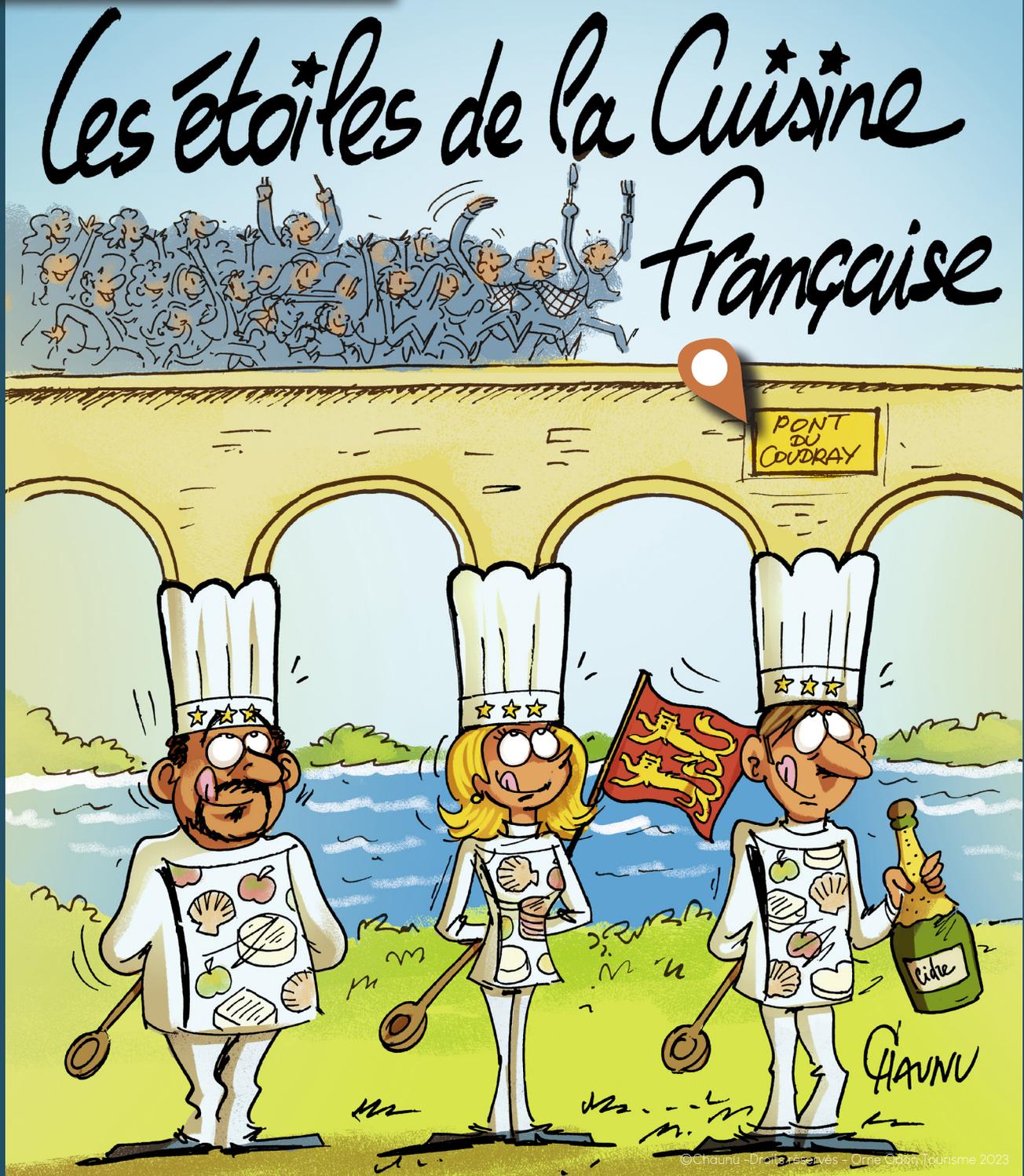


EXPOSITION - EXPÉRIENCES GOURMANDES & CONFÉRENCES en Vallées de l'Orne et de l'Odon

DU 15 AVRIL AU 14 OCTOBRE 2023

DOSSIER DE PRESSE



©Chaunu - Droits réservés - Orne Odon Tourisme 2023

Programme complet sur : les-etoiles-de-la-cuisine-francaise.e-monsite.com



EXPOSITION - EXPÉRIENCES GOURMANDES & CONFÉRENCES en Vallées de l'Orne et de l'Odon

“CLASSIQUE OU MODERNE,
IL N'Y A QU'UNE SEULE CUISINE...LA BONNE”

Paul Bocuse
1926 - 2018





SOMMAIRE

Une exposition à vivre et
à savourer sans modération !

Entrée :

Présentation du territoire
Présentation de l'exposition

Page 4

Page 5

Plat :

Les chefs étoilés représentés
Les temps forts

Page 6

Page 7

Dessert :

Informations pratiques
Contact

Page 8





LES VALLÉES DE L'ORNE ET DE L'ODON



Aux portes de Caen, les Vallées de l'Orne & de l'Odon vous accueillent au cœur d'un cadre naturel luxuriant au riche patrimoine. Ici, le nom est évocateur et le visiteur ne sera pas déçu !

Loin du tumulte des grandes villes, ces vallées distillent un parfum de nature où chaque petit coin de verdure jouxte tantôt un château niché au cœur d'un parc centenaire, tantôt un site historique Romain, ou un charmant village au cœur duquel l'accueil et le sourire en sont les signatures... Les découvertes sont nombreuses et variées et parfois inattendues mais toujours attrayantes et enrichissantes pour le visiteur qui veut y faire une halte où sérénité, bien vivre et émotions en sont les clés. Entre l'Orne et l'Odon, ces discrètes vallées aux secrets bien gardés n'ont pas fini de se dévoiler...





PRÉSENTATION DE L'EXPOSITION

Les étoiles de la cuisine française: une exposition- expérience unique

En 2022, la Communauté de Communes des Vallées de l'Orne et de l'Odon proposait une première exposition-événement au Pont du Coudray, complexe touristique d'envergure, dans un cadre unique, en bordure de la voie verte et du fleuve Orne. L'expérience se renouvellera en 2023 avec une exposition entièrement réalisée par Orne Odon Tourisme, en étroite collaboration avec le Chef normand doublement étoilé Michel Bruneau.

« Les étoiles de la cuisine française »
du 15 avril au 14 octobre 2023

Un parrain d'exception

Cette exposition sera parrainée par Guillaume Gomez, ancien chef de l'Elysée et Ambassadeur de la Cuisine et de la Gastronomie Française.

Un célèbre caricaturiste pour la conception de l'affiche

Emmanuel Chaunu, bien connu pour son coup de crayon, a réalisé une partie des illustrations de l'exposition : affiche, décors.. à la sauce normande, bien sûr !

Plongez en totale immersion !

Grâce aux deux espaces « indoor » et « outdoor », les richesses de la gastronomie française et de ses chefs étoilés seront mis à l'honneur. En complément d'une découverte visuelle, tous les sens seront en éveil durant cette exposition : boîtes olfactives, bruitages, vidéos...

Des temps forts

Tout au long de la saison, un programme d'ateliers culinaires et de conférences sera proposé en Vallées de l'Orne et de l'Odon. De quoi éveiller les papilles des visiteurs, qui pourront participer à l'élaboration de recettes, toucher et déguster des mets d'exception.



LES CHEFS & CÉLÈBRES TABLES

Plusieurs espaces seront aménagés pour une découverte complète des meilleures tables et leurs chefs d'ici et d'ailleurs.

Espace outdoor

En extérieur, plusieurs thématiques seront traitées :

- Un espace dédié aux chefs de l'Elysée
- Un espace dédié aux chefs du Monde
- Un espace dédié aux chefs emblématiques de la gastronomie française (tels que Paul Bocuse, Joël Robuchon, Roger Vergé, Bernard Loiseau, etc.)
- Un espace dédié aux chefs étoilés normands

Mickaël Marion  Guide MICHELIN

La cuisine d'Intuition est généreuse, sincère et convient au principe auquel Mickaël Marion tient particulièrement : la fraîcheur. Depuis des années, le chef cuisinier raccourcit le lien entre l'origine et l'assiette y compris dans le travail en cuisine; elle est improvisée au quotidien en fonction des produits disponibles, des produits frais, locaux et de saison. En tant que fervent défenseur du circuit court et de la traçabilité des produits, Mickaël souhaite représenter à travers cette cuisine le terroir normand.

Dans le parc des Marais du Cotentin, chaque semaine, le Chef cueille des plantes et des fleurs sauvages : le sureau, l'aspérule, l'oxalis, l'achillée, l'ail des ours... Il introduit ses saveurs dans sa cuisine à la recherche de l'accord inédit. Utilisées à l'état brut, ses plantes viennent sublimer les plats, afin d'obtenir un résultat frais et unique.

(Sources : restaurant-intuition.fr)

Espace indoor

A l'intérieur de la salle d'exposition, près de 80 menus de grands chefs seront exposés : célèbres tables françaises, normandes, étrangères mais également des menus servis lors de grands événements servis aux chefs d'Etat tels que lors d'anniversaires de la Bataille de Normandie, le vol du Concorde en 2000 ou encore à l'occasion de réceptions de l'Elysée...

Pour compléter cette découverte, les visiteurs auront l'occasion de regarder des vidéos des chefs, de sentir des épices et aromatiques à l'aveugle grâce à la présence de boîtes olfactives, ou encore de jouer en famille à la recherche d'un célèbre petit rat cuisinier qui sera caché en différents endroits de l'exposition.

Un livret pédagogique sera proposé afin de découvrir l'exposition de manière ludique et amusante (en vente 2€ à l'accueil sur place).



LES TEMPS FORTS

L'inauguration de l'exposition, qui aura lieu le **samedi 15 avril à 10h30**, sera animée par des dégustations de mets préparés sur place par de célèbres chefs normands. Sur réservation, nombre de places limité. *Le Pont du Coudray*.

D'autres temps forts seront organisés tout au long de la saison :

Samedi 17 juin : Conférence et découverte des produits de la mer.

De 10h30 à 12h00. Sur réservation (5€/pers. à partir de 12 ans)

Salle polyvalente de Sainte-Honorine-du-Fay

Samedi 26 août : «Du champ à l'assiette» : Marché du terroir, food trucks, animations, soirée cinéma en plein air (diffusion d'un film sur la thématique de la cuisine française) *Maizet*

Samedi 14 octobre : Conférence / ateliers de cuisine pour les enfants

«Mieux manger au quotidien»

De 10h00 à 12h00. A partir de 8 ans. Sur réservation (5€/enfant)

Vieux-la-Romaine



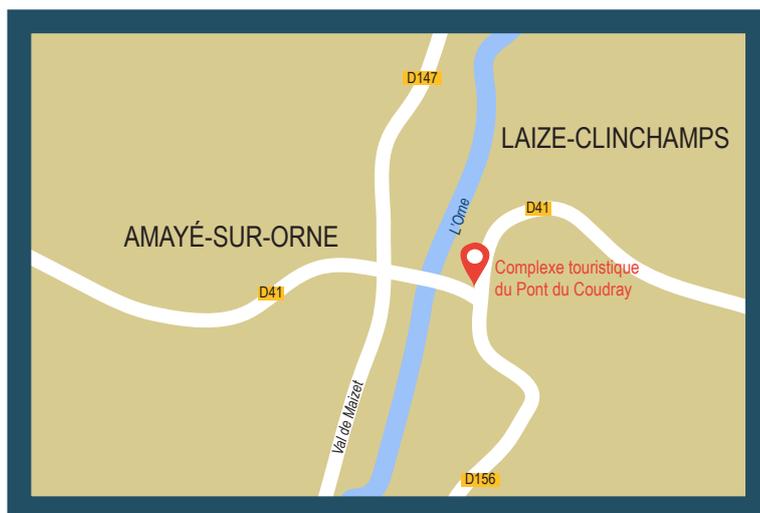
©Pixabay



INFORMATIONS PRATIQUES

OÙ NOUS TROUVER :

Orne Odon Tourisme
Pôle touristique du Pont du Coudray
14320 LAIZE-CLINCHAMPS
Normandie - France



INFORMATIONS & RÉSERVATIONS :

Orne Odon Tourisme
tourisme@vallees-orne-odon.fr
T. 02 31 50 09 72
Site internet dédié : www.les-etoiles-de-la-cuisine-francaise.e-monsite.com

CONTACTS PRESSE :



Nolwenn LE GOFF
Chargée de Communication
CC des Vallées de l'Orne et de l'Odon
Tel : 02 14 99 01 40
n.le-goff@vallees-orne-odon.fr



Marina LAINÉ
Pour Orne Odon Tourisme
Tel : 02 31 79 70 45
marina.laine.otsn@gmail.com

Nous sommes à votre disposition !

Avec le soutien de :



#orneodontourisme

