

Contacts Presse

Agence C3M
Tél. : 01 47 34 01 15

Michelle AMIARD
michelle@agence-C3M.com

Laurence DELVAL
laurence@agence-C3M.com

Paris, jeudi 19 septembre 2013

Mots-clés : NORMANDIE / A.O.P. / FROMAGES / FOIRE DE CAEN

Les 6 AOP laitières de Normandie créent l'événement sur la Foire internationale de Caen (25 au 28 septembre 2013)

▪ **Samedi 28 septembre, les AOP laitières en vedette dans un grand concours culinaire, mis en œuvre par Flyin'Chef sur la Foire Internationale de Caen.**

Dans le cadre de leur campagne de communication annuelle, les AOP Laitières de Normandie sortent le grand jeu et organisent un concours de cuisine ouvert au public (Hall 2, stand Flyin'Chef). 4 apprentis chefs ont 2h30 pour préparer 2 recettes originales, un plat et un dessert, à partir des AOP Laitières de Normandie : le Camembert de Normandie, le Livarot, le Neufchâtel, le Pont l'Evêque, la Crème et le Beurre d'Isigny.

Un jury composé notamment de Pierre LEFEBVRE, finaliste de l'émission de TF1 MasterChef, Anthony CAILLOT, Chef étoilé du restaurant caennais « *À Contre Sens* » et Frédérique Gervais, Directrice de Caen Expo Congrès, désignera le vainqueur. Technique de travail, originalité, présentation et saveur seront déterminants pour remporter le Prix : un repas pour 2 personnes à la table du restaurant « *À Contre Sens* ».

A la suite de ce concours, Pierre Lefebvre réalisera un show culinaire autour des AOP Laitières de Normandie....

Inscrivez vous pour participez ou venez vous étonner de 14 h 00 à 17 h 30, samedi 28 septembre 2013
Concours ouvert à tous, bulletin d'inscription à retirer auprès de : romainverger@flyinchef.fr, avant le 26 septembre

Des dizaines de recettes originales ont été diffusées, la page facebook des AOP Laitières de Normandie s'en fait l'écho ! A vous de jouer ! Inscrivez-vous !

Pour en savoir plus : www.fromage-normandie.com et www.facebook.com/aopnormandie

A propos de Flyin'Chef

Flyin'Chef, située à Caen, réalise des shows et cours de cuisine sur un concept innovant de cuisines mobiles. Si la cuisine est un art du visuel, Flyin'Chef a réussi avec ses cuisines mobiles à proposer un spectacle haut en couleur et en saveurs. Fort d'un réseau de plus de 40 chefs itinérants, Flyin'Chef devient une vraie référence en matière d'événements gastronomiques, de formations de chefs et d'expertise de société culinaire en France et à l'étranger. Surfant sur la vague du monde de la gastronomie, les prestations s'adaptent en fonction de la demande des clients.

A propos des A.O.P. laitières de Normandie

6 A.O.P. (Appellations d'Origine Protégées), Camembert de Normandie, Pont-l'Evêque, Livarot, Neufchâtel, Crème et Beurre d'Isigny.... Alors qu'une nouvelle campagne de promotion des A.O.P. laitières de Normandie a été lancée le 1er avril et se déploie sur Internet, facebook, dans les médias, en points de vente, à la TV et au cinéma, c'est le moment de redécouvrir les qualités des A.O.P. laitières de Normandie.

Pour en savoir plus : www.fromage-normandie.com et www.facebook.com/aopnormandie