

LEGUMES OUBLIES ET PLANTES SAUVAGES DE L'EURE SEDUISENT L'ANGLETERRE



Le 22 septembre dernier au restaurant Sway à Londres, Eure Tourisme a participé, aux côtés du Comité Régional du Tourisme de Normandie et des 4 autres départements normands, à l'opération presse "Taste of Normandy".

Ce grand évènement organisé par le CRT (en partenariat avec les CDT normands) et dédié à la **gastronomie et au terroir** avait pour objectif de positionner la Normandie comme destination gourmande par excellence et de solliciter l'intérêt de la presse britannique pour notre territoire.

A cette occasion, Eure Tourisme a donc choisi de jouer la carte de « l'insolite » avec la thématique "Potagers et Plantes sauvages" et la collaboration active de Michèle Lesage et Alain Joubert (Association du Musée du sabot et du four à pain à la Haye-de-Routot) et de Danielle et Jacques Thierry (Hôtel de Paris et restaurant le Castelet aux Andelys).



AU MENU :

Par Michèle Lesage et Alain Joubert :



Démonstration de fabrication de beurre avec une barrate en verre et fabrication de beignets de feuilles d'orties.

Les journalistes ont ensuite pu se délecter du beurre frais sur de belles tartines de pain en provenance directe du Four à pain de la Haye-de-Routot !

Côté Chef avec Jacques Thierry



Grand buffet de dégustations insolites : crème de sureau et pâtes de fruits pommes-orties, tartelettes aux nèfles, gaspacho d'orties à la mini-fleur de capucine...

Démonstration de cuisine avec un trio de légumes oubliés : courges pommes d'or dans sa coquille, panais glacés au cumin et purée de cerfeuil tubéreux.

Avides de curiosité, les journalistes ont montré un vif intérêt pour les surprenantes préparations de Jacques Thierry.

Cet évènement a connu un réel succès avec 79 journalistes britanniques présents et 6 Tours Opérateurs.

Plusieurs voyages de presse sur différentes thématiques gourmandes ont été proposés aux journalistes à l'issue de l'évènement.

L'Eure et la Normandie partent donc à la reconquête des anglais en faisant vibrer la corde sensible de la gastronomie et du terroir !

P.S : tous les légumes pour la décoration de l'espace Eure ont été gentilement prêté par M. Lamblin du Potager de Beaumesnil.

Contact Presse : Capucine D'HALLUIN
EURE TOURISME - www.eure-tourisme.fr
Tél : 02 32 62 84 32 capucine.dhalluin@eure-tourisme.fr

