



Saveurs d'ici



DOSSIER DE PRESSE

LANCEMENT 27/09/2017

SOMMAIRE

Mercredi 27 septembre 2017
Village de la Mini Transat - La Boulangère

L'événement	P. 2
Le concept	P. 3
Les acteurs de la Brigade..	P.4
Les témoignages des acteurs La Rochelle Evénements	P. 5
Les 7 indispensables de la brigade	P. 6-12
Le Faire ensemble	P. 13

L'Événement

signature de la Convention « Saveurs d'Ici », l'alliance des saveurs rochelaises

Mercredi 27 septembre 2017
village de la mini transat La Boulangère

LA ROCHELLE EVÉNEMENTS forte de son métier d'**assembleur événementiel**, invente « Saveurs d'Ici » ; une marque **100% rochelaise**.

Elle réunit des producteurs, des artisans, des restaurateurs, des chefs cuisiniers, à forte notoriété et reconnus dans leur domaine; sous le label « **La Rochelle Exclusiv'** ».

Mercredi 27 septembre à 18 heures sur le village de la Mini - Transat la Boulangère, La Rochelle Evénements signe une convention de partenariat pour lancer officiellement la marque et le début d'une nouvelle collaboration avec :

- Grégory Coutanceau Traiteur
- Ernest le Glacier
- L'Epicurium
- La Rocheloise Maison Bastard
- Le restaurant la Suite (Johann Leclerre, MOF)
- Le restaurant le Bar André
- La cave la Guignette

Un acte symbolique qui pose le début d'une nouvelle collaboration pour porter haut et fort les couleurs et le savoir-faire de La Rochelle « ici et ailleurs ».

Le concept

« Saveurs d'Ici » l'étendard d'une cuisine iodée

Ils sont 7, tous connus et reconnus dans leur domaine et travaillent déjà ensemble depuis plusieurs années.

L'idée est de les réunir autour de La Rochelle Evénements pour valoriser l'offre culinaire rochelaise, porter ensemble nos saveurs maritimes.

L'ambition est **d'allier ces compétences multiples** pour proposer une **offre originale et privilégiée** des savoir-faire locaux : faire vivre une véritable expérience par ces professionnels qui ont envie de faire plaisir comme ils le font dans leurs établissements, avec **le même art de recevoir**.

Chaque événement aura sa mise en scène, ses produits et ses belles histoires à raconter. Passionnés et complémentaires, ces **7 talents de l'art de vivre local** vont **innover, créer et décliner leurs produits** avec surprise et gourmandise. Ils vont mélanger arômes et ingrédients, évoquer leurs « petits secrets » de cuisine, présenter leurs collections, à la manière des grands couturiers à chaque saison, et échanger avec le public avide de confidences sucrées ou salées.

Destinée aux événements professionnels (réunions, séminaires...) ou grand public (salons, festivals...) cette offre se décline aussi bien dans les espaces de **La Rochelle Evénements** ou hors les murs.

Une destination attractive est une destination qui sait **additionner ses passionnés** : c'est notre défi collectif!

Les acteurs de la brigade

- La Rochelle Evénements
- Grégory Coutanceau Traiteur
- Ernest le Glacier
- L'Epicurium fromager
- La Rocheloise Maison Bastard
- Le restaurant la Suite (Johann Leclerre, MOF)
- Le restaurant le Bar André
- La cave la Guignette



La Rochelle Événements

Au-delà du simple rôle de « gestionnaire d'espaces » à laquelle est souvent réduite la vocation d'un palais des congrès, **La Rochelle Événements** s'est forgé un savoir-faire reconnu en **valorisation d'événements, prestation d'ingénierie de services et production de manifestations** à la carte pour les professionnels comme le grand public.

Situation géographique à la fois urbaine et maritime unique, lieux d'accueil privilégiés, offres renouvelées et équipes dédiées expérimentées contribuent à faire de **La Rochelle Événements** un **réfèrent essentiel du tourisme d'affaires** et du développement des filières.

Si ses principaux sites, **l'Espace Encan** et le **Forum des Pertuis** sont l'écrin de manifestations reconnues d'**envergure nationale et internationale**, **La Rochelle Événements** veille également à maintenir son cap d'animateur local, à l'écoute des attentes de nos visiteurs et **au plus près des grands événements!**

Engagement Saveurs : Nathalie Durand Deshayes

« La Rochelle Événements prend le rôle d'assembleur. Il s'agit d'allier les bons ingrédients pour faire vivre la touche culinaire rochelaise et déployer notre art de vivre avec convivialité, créativité, authenticité afin d'animer tous nos événements professionnels ou grand public à La Rochelle ou à l'extérieur »

Grégory Coutanceau traiteur



Engagement Saveurs : Grégory Coutanceau

« Participer aux côtés de ces belles sociétés rochelaises, porte-drapeaux des savoir-faire et des produits de notre belle cité, cela nous paraissait une évidence, car nous aussi nous sommes engagés dans la valorisation des produits régionaux. En tant que chef de cuisine, mais aussi en tant que traiteur et organisateur de réception, nous aurons à cœur de présenter, expliquer et mettre en scène les produits qui font notre territoire, afin d'offrir à nos clients la plus belle image de notre gastronomie ouverte sur l'océan et le monde. ».

Ernest le Glacier



Engagement Saveurs : Freddy Babin

Lorsque La Rochelle événements nous a proposé cette idée, nous avons tout de suite adhéré au projet. Un collectif rochelais alliant convivialité, savoir-faire culinaires complémentaires, attachement fort à l'identité de notre ville, sens de l'accueil, exigence de qualité et créativité.. Une belle promesse de rencontres, d'émotions, de découvertes gourmandes et étonnantes dont les équipes d'Ernest le glacier ne peuvent que se réjouir !

L'Epicurium, le fromager



Engagement Saveurs : Frédéric Parent

« Le plaisir d'appartenir à ce groupe d'artisans Culinaires Rochelais pour la promotion des produits "gourmands, de qualité, Rochelais" ainsi que partager le sens et les valeurs communes de nos métiers au service de la Gourmandise et du bien manger »

Brasserie La Rocheloise



Engagement Saveurs : Eric Bastard

« Nous sommes très contents de collaborer à cette nouvelle marque. C'est une très bonne idée pour développer l'image de La Rochelle et faire connaître nos produits, nous aider à les mettre en avant. C'est une belle vitrine pour nos entreprises »

La Cave de la Guignette



Engagement Saveurs : Frédéric Baudry

Notre engagement autour de ce label est essentiel. Regroupant les principaux artisans rochelais, « *Saveurs d'ici* » a le privilège de mettre en avant les produits authentiques de la Rochelle. Créée en 1933 près du vieux port rue saint Nicolas, « La cave de la Guignette » fait partie du patrimoine de la ville. Nous sommes fiers de présenter l'apéritif rochelais « L'authentique Guignette »

Le restaurant la Suite, Johan Leclerre (mof)



Engagement Saveurs : Johan Leclerre

« Ce groupe est un vrai plus pour promouvoir la ville. Le fait d'être nombreux, parfois de se connaître déjà, il n'y a pas mieux pour représenter La Rochelle, ses produits et ses savoir-faire. L'union fait la force! »

Le restaurant le Bar André



Engagement Saveurs : Valérie Rotureau

« Le Bar André a à cœur de participer activement à la promotion du territoire et de ses richesses. Cette association de véritables valeurs locales que sont ces 7 partenaires est la continuité d'une démarche entamée depuis presque 3 ans. »

Le Faire Ensemble : les dates

Ces **8 professionnels** ont déjà travaillé ensemble et prévoient de se retrouver sur d'autres manifestations à La Rochelle mais aussi sur d'autres destinations pour porter ensemble **l'art de vivre rochelais**.

- Lancement saison touristique **avril 2017**
- Le **28 août 2017** sur le parvis de la gare
- Soirée de lancement **Saveurs d'ici** sur le Village de la Mini Transat La Boulangère - 27 septembre 2017..

#SAVEURSDICI #LINSTANTROCHELAIS



Mercredi 27 septembre 2017

13

#larochelleevenements