

Gibier en Scène

Des saveurs à découvrir

Du 2 au 9 novembre 2016, pour la quatrième édition de « Gibier en Scène », de nombreux restaurateurs français mettront en valeur le gibier à travers des recettes traditionnelles ou innovantes. Perdrix, lièvres, sangliers, ou encore cerfs, chevreuils ou sarcelles, autant de saveurs parfois méconnues qui seront sublimées pour ce rendez-vous gustatif.

Gibier en Scène est une célébration gastronomique organisée par Le Cercle (association regroupant Euro-Toques France, la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France et les Maîtres Cuisiniers de France). Avec l'ambition de **promouvoir le patrimoine culinaire et les produits alimentaires de qualité**, pendant une semaine le coup de projecteur est donné au gibier, un mets de moins en moins consommé.

A poils ou à plumes, d'eau ou de plaine, **le gibier est une viande maigre et fine en goût, sauvage et nourrie naturellement**. Les savoir-faire des chefs Euro-Toques France, Maîtres Cuisiniers de France et de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France seront à la carte pour apprécier le gibier sous toutes ses formes : rôti ou sauté, en estouffade, en pâté, terrine...

Gibier en Scène invite à **déguster des mets savoureux aux qualités nutritionnelles reconnues**. En effet, la viande de gibier est pauvre en lipides et riche en protéines. Pendant une semaine, les talents des chefs sauront surprendre avec des accords sucrés-salés et des sauces au chocolat, ou régaler avec les recettes plus classiques comme les suprêmes de pigeon, rôtis de biche ou civets de lièvre.



Un carnet de recettes édité spécialement pour *Gibier en Scène* 2016 sera disponible en salle et téléchargeable sur les sites Internet des trois associations. Selle de chevreuil rôtie sauce Diane ou perdrix rouge rôtie en cocotte, les chefs confient leurs secrets. L'occasion notamment de découvrir les conseils de préparation du lièvre à la royale de Paul Bocuse, à la fois Meilleur Ouvrier de France, Maître Cuisinier de France et chef Euro-Toques France.

Dans la France entière, les six cents chefs participants à l'événement *Gibier en Scène* seront reconnaissables à l'af-fiche placée sur leur vitrine.



Le Cercle, organisateur de l'événement « Gibier en Scène »

Euro-Toques France, la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France et les Maîtres Cuisiniers de France ont choisi de s'associer sous le sigle « **Le Cercle** » afin de défendre ensemble les valeurs qui leur sont chères : les bons produits, la transmission aux jeunes générations et la valorisation du savoir-faire français.

Après une participation au salon EquipHotel et l'organisation de l'opération « Tables en Scène », Le Cercle se mobilise autour du gibier et de la coquille Saint-Jacques.

