

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Bourgogne Tourisme et Marc Meneau, partenaires d'une soirée V.I.P. à Bruxelles

Le marché touristique belge est décidément l'objet de toutes les sollicitations des Bourguignons en ce début d'année 2011. Après une présence très remarquée en qualité d'hôte d'honneur de l'Espace France sur le Salon des Vacances de Bruxelles du 3 au 7 février 2011, la Bourgogne conduira le 5 avril une nouvelle opération de séduction, en direction cette fois des hautes personnalités et des nombreux décideurs basés dans cette ville qui est tout à la fois la capitale de la Belgique et celle de l'Europe.

Pour ce faire, l'accent sera mis sur un point fort de la Bourgogne, particulièrement apprécié par les bons vivants que sont nos amis belges : sa gastronomie. Et, pour traduire concrètement dans les assiettes des convives cet atout touristique essentiel, Bourgogne Tourisme a pu s'assurer le partenariat d'un des plus prestigieux chefs étoilés de la région : Marc Meneau. Le talentueux chef (2 étoiles Michelin 2011) du restaurant « L'Espérance » à Saint-Père-sous-Vézelay sera en effet aux fourneaux pour cette soirée de prestige du 5 avril qui se déroulera en présence de Madame Boccoz Ambassadeur de France en Belgique, au Cercle de Lorraine, un club privé dont les membres sont tous des représentants influents du monde de la politique, de la finance et de l'économie, tant à Bruxelles qu'en Flandre ou en Wallonie.

Les 120 invités, triés sur le volet, se verront proposer un dîner qui fera la part belle aux produits et aux vins bourguignons. Vins de Vézelay, bière de Sens et whisky de Michel Couvreur seront servis avec les mises en bouche prévues pour l'apéritif : huîtres en gelée d'eau de mer, cromesquis d'escargots et cromesquis au foie gras, Royale de pot au feu et bouillon de viande. Vins de Chablis et de Pommard accompagneront ensuite le sandre de rivière, puis la volaille de Bresse aux morilles. Le dessert composé d'un « blanc manger », poivron confit, glace à la rose, sera servi avec une crème de cassis de Dijon de Gabriel Boudier, clôturant en douceur le menu spécialement proposé par Marc Meneau.

Ce dîner sera précédé dans l'après-midi par une rencontre « Master chefs » durant laquelle Marc Meneau et 6 chefs belges réputés réaliseront trois plats. Ils débattront également autour du thème « la modernité du terroir » avec Eric Boschmann, journaliste-présentateur radio et TV, spécialiste du vin et de la gastronomie. Cette rencontre sera relayée par la RTBF, 2^{ème} chaîne TV du service public belge, dans le cadre de son émission quotidienne « Sans chichi », ainsi que par la Radio BEL RTL dans le cadre de son émission « Chaud devant ».



Crédit photo : Didier Vandenbosch

Pour plus d'informations :

Bourgogne Tourisme

Christine MULLER-WILLE, Chef du département Communication.

Tél. + 33 (0)3 80 280 299

Courriel : c.muller-wille@crt-bourgogne.fr

www.bourgogne-tourisme.com