



**TRANSFOURMET**

# Transgourmet partenaire du premier Festival des Terroirs !

Du 15 avril 2023 au 17 avril 2023  
Heat, Lyon



Transgourmet est fier d'être partenaire officiel de l'association Le Tour des Terroirs et du Festival des Terroirs à Lyon !

## Transgourmet, partenaire de l'Association Le Tour des Terroirs !

Depuis 2017, l'association Le Tour des Terroirs (<https://www.letourdesterroirs.com/>) valorise les terroirs de France, la consommation responsable et resserre les liens entre les agriculteurs et les consommateurs à travers la gastronomie française.

Forts d'engagements et de convictions partagés, nous sommes très heureux et fiers de rejoindre l'association Le Tour des Terroirs (<https://www.linkedin.com/company/le-tour-des-terroirs/>) en tant que partenaire-adhérent et de prendre part à cette belle dynamique collective insufflée par l'association avec tous ceux qui œuvrent pour le « Bien Manger », pour dynamiser nos territoires et renouer avec une alimentation plus saine, responsable et durable.

Soutenir l'association fait écho à la manière dont nous envisageons notre métier : être un connecteur, plus encore un passeur entre les producteurs/artisans et les chefs/boulangers-pâtisseries. Nous avons à cœur de pouvoir mettre en lumière ceux qui produisent bien et de faire découvrir ces bons produits à ceux qui les subliment dans leurs établissements.

## **Rendez-vous au Festival des Terroirs à Lyon !**

Du 15 au 17 avril prochain, nous vous invitons à venir prendre part à notre première action en commun : la 1ère édition du Festival des Terroirs (<http://www.festivaldesterroirs.com/>) qui se déroulera au Heat-Lyon (<https://h-eat.eu/>).

**Le Tour des Terroirs lance le Festival des Terroirs à Lyon et Transgourmet est fier de soutenir ces 3 jours d'évènement autour du Bien-Manger !**

Cette première édition met en avant les initiatives écoresponsables mises en place par les professionnels des métiers de bouche, les artisans, les producteurs et les fabricants de boissons. Venez à la rencontre des 40 producteurs et 50 chefs engagés présents pour faire découvrir les produits de leurs terroirs !

### **LE PROGRAMME :**

#### **Le Club des adhérents**

Un accueil chaque jour de 12h à 13h45 autour d'ateliers et de dégustations

? ***Nous y serons !***

**Tous les jours - de 12h à 13h45**, Marc Galais, notre Responsable Culinaire, accompagné de chefs et producteurs, proposera des masterclasses et des dégustations de nos produits Premium et locaux !

#### **Le Food Court**

Près de 50 chef.fes feront découvrir aux festivaliers les produits de nos terroirs à travers leurs cuisines

? ***Nous y serons !***

**Lundi 17 avril** : nous serons les partenaires du "container" 3 où Adrien Farache, chef-fondateur du bistrot-deli SCHMOK (<https://www.schmok.fr/>), aux côtés de Pauline et Clément Mariller, fondateurs de la pâtisserie Mariller les Saveurs (<https://www.marillerlessaveurs.com/>), réaliseront les recettes suivantes :

- "Octopus roll", tentacules de poulpe grillées, salade d'herbes aux asperges, mayo à l'anguille fumée
- "Végé roll", halloumi grillé, salade d'herbes aux asperges, mayo au miel
- "Ramène ta fraise", génoise aérée, confit de fraises, crème vanille de Madagascar, fraises fraîches, brunoise au vinaigre balsamique

## **Le Marché des Producteurs et Artisans**

Les territoires mis à l'honneur !

## **La Scène Terroirs**

Animée par des masterclass, des tables rondes et la remise de prix des Trophées des Terroirs

### **? Nous y serons !**

- **Samedi 15 avril - de 14h à 14h45** : suivez la table ronde sur le thème "Recherche et développement chefs x producteurs : des collaborations qui donnent naissance à des produits d'exception" organisée en partenariat avec Transgourmet !

Romain Hubert, chef étoilé au restaurant l'Emulsion (<https://lemulsion-restaurant.com/>) et Cédric Pennarun, producteur de sel à Batz-sur-Mer (<https://www.transgourmet.fr/marques-exclusives/transgourmet-origine/storybook/sel-de-batz-sur-mer>), créons un produit à 4 mains !

Une table ronde animée par Samir Ouriaghli, fondateur d'Ankhor (<https://www.ankhor.fr/>) !

- **Dimanche 16 avril - 16h** : nous aurons le plaisir de remettre le Prix "Métiers de Bouche" des Trophées des Terroirs, parrainé par la cheffe multi-étoilée Hélène Darroze.

- **Lundi 17 avril - de 14h30 à 15h15** : suivez la table ronde sur le thème "Nadia Sammut x Transgourmet : construire un modèle alimentaire vertueux", organisée en partenariat avec Transgourmet ! En présence de Nadia Sammut cheffe étoilée à L'Auberge La Fenièrre (<https://www.aubergelafeniere.com/>), et de Yves Cebron de Lisle, Directeur Commercial et de l'Offre chez Transgourmet.

## **Le Labo**

Ateliers et dégustations proposées ar des professionnels des métiers de bouche our sensibiliser les visiteurs à leur savoir-faire et leurs bonnes pratiques

## **L'espace sonore**

Concerts, programmations artistique et culturelle imaginée par HEAT

## **La Librairie Gourmande**

**Le Food Festival, un évènement food à ne pas rater !**

**Venez à notre rencontre, l'entrée est gratuite !**

---