

RENDEZ-VOUS LE
16 OCTOBRE 2024
AU CHÂTEAU ROYAL DE BLOIS



**DOSSIER DE PRÉSENTATION DE L'ÉVÉNEMENT
ET D'APPEL À PARTENARIAT**

CONTACT, INFORMATIONS ET PARTICIPATIONS

Ani Manukyan
manukyan_ani@yahoo.fr
06 24 43 27 39

NOUS SOMMES CUISINE EN LOIR-ET-CHER

32 Restaurateurs vous invitent à découvrir la gastronomie en Loir-et-Cher

De l'auberge à l'étoilé, nous nous unissons pour valoriser nos savoir faire !

Depuis plus de 30 ans, les restaurateurs de métier de l'association "Cuisine en Loir-et-Cher" défendent une restauration authentique. Ils se regroupent autour de valeurs communes que sont : **professionnalisme, transmission, cuisine faite maison, promotion du terroir local, convivialité, un accueil et un service de qualité.**

Choisir un établissement Cuisine en Loir-et-Cher, c'est plus qu'un moment de plaisir : c'est soutenir un restaurateur passionné par son territoire, défenseur des circuits courts et des produits de saison.

L'association est soutenue dans sa démarche et ses actions par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Loir-et-Cher depuis 1998.



CCI LOIR-ET-CHER

1^{er} ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES



Cuisine
en
Loir-et-
Cher

Le terroir,
la convivialité,
notre métier

Plaisir et Gastronomie en Loir-et-Cher

Édition 2024



Une histoire de producteurs de saveurs et de circuits courts

Depuis des années, Cuisine en Loir-et-Cher a créé des liens forts et durables avec le monde agricole, que ce soit à travers des partenariats avec la Chambre d'Agriculture, Bienvenue à la ferme ou les Vignerons Indépendants.

WWW.CUISINE-EN-LOIR-ET-CHER.FR

LES FEMMES DE CUISINE EN LOIR-ET-CHER se mobilisent

Les femmes de Cuisine en Loir-et-Cher organisent un dîner caritatif ayant pour objectif de **mettre en lumière leurs implications essentielles dans notre profession** et, accompagnées des membres de Cuisine en Loir-et-Cher, de **collecter des fonds** pour la recherche contre le cancer du sein. Tous les bénéfices de la soirée seront reversés à cette cause. Nous vous donnons rendez-vous le 16 octobre, veille d'Octobre Rose, au château royal de Blois.

Réservez votre place ! La soirée pourra accueillir 150 convives **au tarif de 120€ par personne**, ce qui permettra d'adresser un soutien important à la **lutte contre le cancer du sein**.



LE MOT DU PRÉSIDENT

Tous les membres de Cuisine en Loir-et-Cher sont fiers de vous donner rendez-vous au Château Royal de Blois pour soutenir Octobre Rose et la lutte contre le cancer du sein.

Sur une idée des femmes de l'association et grâce à l'engagement et à la générosité des producteurs locaux, un repas exceptionnel et une soirée inoubliable vous attendent le 16 octobre. Ensemble, participons à ce mois de prévention pour faire reculer le cancer du sein.

Stéphane Bureau,
Président de Cuisine en Loir-et-Cher



UNE SOIRÉE D'EXCEPTION...

UN DÎNER GASTRONOMIQUE

Concocté et servi par les femmes de Cuisine en Loir-et-Cher (accompagnées des hommes de l'association, naturellement !)

ACCORDS METS ET VINS

Proposés par des viticultrices et des producteurs locaux du Loir-et-Cher qui s'engagent à nos côtés, du cocktail au dessert.

SPECTACLE DE MAGIE

Pour susciter et taquiner votre curiosité au cours de la soirée.

CONCERTS DE MUSICIENS LOCAUX

Pour ajouter quelques notes entre les plats... Et le château de Blois n'était-il pas le théâtre de grandes fêtes royales ?

DE LA GOURMANDISE À GAGNER

Des chèques cadeaux gourmands seront à gagner dans les restaurants Cuisine en Loir-et-Cher

PROGRAMME DE LA SOIRÉE



AU MENU

Le festin des Dames

COCKTAIL

Espuma de piquillos
Arancini
Endives farcies de lentilles corail
Gaspacho et sa brunoise de légumes
Œuf de caille sur son pain d'épices
Rillettes de silure de Loire

AMUSES-BOUCHES

Terrine de gibier à plumes, chantilly à la moutarde d'Orléans, pickles de légumes et jeunes pousses

ENTRÉE

Caviar de Sologne sur sa mousseline d'œufs aux courgettes, l'esturgeon fumé et en tataki

PLAT

Suprême de pintade farcie aux girolles et châtaignes, crème de maïs, écrasé de céleri à la baie de la Jamaïque et sa pomme de terre confite.

FROMAGE

Tarte fine, mousse de chèvre frais et petits légumes et fruits

DESSERT

Chocolat, poire, noisette

CÔTÉ

COMMUNICATION

L'ASSOCIATION CUISINE EN LOIR-ET-CHER EST EN CHARGE DE LA COMMUNICATION DE L'ÉVÉNEMENT.

Les producteurs, fournisseurs et partenaires participants seront mis à l'honneur via :

- La communication en ligne (réseaux sociaux, site web de l'association, etc.)
- Des mentions spéciales et affichages le soir de l'événement
- Des actions presse en amont de la soirée.



LE CHÂTEAU DE BLOIS et de 11 reines de France



PARCE QUE NOUS SOMMES TOUTES DES REINES !

Le Château Royal de Blois, joyau de la Renaissance et demeure de 11 reines de France, ouvrira ses portes pour **une soirée exceptionnelle** à l'occasion d'Octobre Rose.

Organisé par les femmes passionnées de **Cuisine en Loir-et-Cher**, naturellement soutenues par les hommes de l'association, ce dîner caritatif sera **un moment festif et gourmand de solidarité et de partage**, visant à soutenir la lutte contre le cancer du sein.

En cette noble demeure, témoin de tant d'histoires royales, les convives dégusteront des mets raffinés, célébrant à la fois la gastronomie locale et l'engagement en faveur de la santé des femmes. Un événement où **l'histoire et la générosité** se rencontrent pour une cause qui nous touche tous profondément.

LE CANCER DU SEIN



en chiffres...



61 214

nouveaux cas en 2023,
dont 12 000 décès

1^{er}

cancer et 1^{ère} cause de
mortalité par cancer chez les
femmes

5 à 10%

des cancers du sein sont
d'origine héréditaire

17%

des cancers du sein sont
attribuables à l'alcool



Taux de survie :
88% à 5 ans

EN REJOIGNANT CETTE INITIATIVE, VOUS
AVEZ L'OPPORTUNITÉ DE :

- Contribuer activement à la recherche contre le cancer du sein.
- Mettre en avant vos produits auprès d'un public large et diversifié.
- Renforcer votre image en tant qu'entreprise engagée et solidaire.
- Faire partie d'un événement prestigieux dans un cadre exceptionnel.

Votre soutien serait immensément apprécié et jouerait un rôle crucial dans la réussite de cette soirée de solidarité et de gastronomie.

Ensemble, faisons avancer la recherche contre le cancer du sein !

Nous vous remercions d'avance pour votre générosité et votre engagement.

nous soutenir

CONTACT, INFORMATIONS ET PARTICIPATIONS

Ani Manukyan

manukyan_ani@yahoo.fr

06 24 43 27 39



WWW.CUISINE-EN-LOIR-ET-CHER.FR