



## UNE PETITE GARE POUR UN GRAND TERROIR À MONTBARD !

**Du 7 au 11 octobre les terroirs prennent le pouvoir dans 37 gares de France à l'occasion de l'opération Chefs de Gare. Pour cette 7<sup>ème</sup> édition, SNCF Gares & Connexions met la gastronomie à l'honneur et invite les gourmets à venir découvrir chefs régionaux et artisans du goût au cœur des gares. Et pour aller plus loin dans l'expérience en gare, les amateurs sont invités à participer à une compétition inédite, le premier concours de cuisine Chefs de Gare.**

Fer de lance de la stratégie de SNCF Gares & Connexions, « Chefs de Gare » est depuis 7 ans, un maillon essentiel de la stratégie de diversification et de montée en gamme de l'offre de restauration dans les gares. Opération d'envergure nationale, elle contribue à embellir l'expérience en gare et à ancrer les gares dans leurs territoires.

### À la découverte des produits de l'artisanat local

Promenez-vous dans le marché gourmand sur le parvis de la gare et assistez à des démonstrations de cuisine de Takashi Kinoshita, Chef du château de Courban\* et de Patrick Bertron, Chef des cuisines du Relais Bernard Loiseau\*\* à Saulieu.

En partenariat avec Côte-d'Or Tourisme, l'Office du Tourisme du Montbardois, la Ville de Montbard, les associations Bienvenue à la Ferme, Vive la Bourgogne et Auxois Naturellement, #EpiquesEpoques



#### **Takashi Kinoshita** - Château de Courban & Spa Nuxe\*

Ce Chef japonais imagine une cuisine de campagne chic au cœur du pays châillonnais alliant terroir bourguignon et cuisine nipponne au sein du sublime château de la famille Vandendriessche.

#### **Patrick Bertron**

Relais Bernard Loiseau\*\*

Doublement étoilé, il officie depuis 36 ans aux cuisines de l'illustre relais gastronomique Bernard Loiseau, à Saulieu, en mêlant son terroir d'adoption, le Morvan, aux richesses de la côte bretonne, sa terre natale.



## Le 11 octobre : Marché Gourmand et chefs étoilés

Dans le cadre de Chefs de Gare et des événements #ÉpiquesÉpoques 2019, vendredi 11 octobre, de 15h à 18h, un marché gourmand s'installera sur le parvis de la gare. Des producteurs locaux appartenant aux réseaux Bienvenue à la ferme, Vive la Bourgogne et l'Auxois Naturellement seront réunis pour faire découvrir aux visiteurs la fine fleur de la gastronomie bourguignonne.

Un panier de produits gourmands attendra les voyageurs en gare de Montbard pour découvrir ou redécouvrir le savoir-faire des artisans et producteurs locaux.

### Des artisans et producteurs de qualité :

- Les Anis de Flavigny
- Cassissium (crème de cassis et vins)
- Les Chèvres du Mont Serein (fromages de chèvre)
- Jacquenet Malin (mobiliers design garden K)
- Marmelure & Confitade (confitures)
- Ferme Auberge La Morvandelle (produits laitiers, viandes...)
- GAEC La P'tite Ferme, (viandes, fromages, farines...)
- Domaine Bouhèlier (Crémant, vin et jus de fruit)
- Epates (pâtes artisanales)
- O Pain d'ici (pain bio)
- GAEC Les Truites de l'Aube (truites et produits finis)
- EARL Brigand (Crémant et vin de Bourgogne)
- Les Ruchers de Darbois (miels)

### PROGRAMME :

- 15h : Inauguration de l'événement et ouverture du marché des artisans
- 15h15 – 16h/16h45 – 17h30 : P. BERTRON
- 16h-16h45/17h30 – 18h15 : T. KINOSHITA
- 18h30 : Inauguration des visuels du patrimoine pour la mise en valeur de la gare de Montbard



### Contacts presse

#### Pain Vin & Company :

Cécile Lenne – [clenne@painvincompany.com](mailto:clenne@painvincompany.com) – 01 55 35 03 85 / Violaine Bourquin – [ybourquin@painvincompany.com](mailto:ybourquin@painvincompany.com) – 01 55 35 03 84

#### SNCF Gares & Connexions

Gaëlle Le Ficher – [gaelle.le-ficher@reseau.sncf.fr](mailto:gaelle.le-ficher@reseau.sncf.fr) - 06 17 50 92 53

## Le roadshow Chefs de Gare 2019

Alors que les amateurs rivaliseront de créativité pour tenter de gagner le premier concours de cuisine Chefs de Gare, le **roadshow Chefs de Gare fera étape dans 12 gares**. Au programme, des chefs emblématiques régionaux feront découvrir leur cuisine autour d'animations et de dégustations, en présence des meilleurs artisans locaux.

**Le coup d'envoi de cette nouvelle édition sera donné le vendredi 4 octobre :**

- en gare de **Lille Flandres par Damien Laforce**, ancien candidat de la saison 10 de Top Chef
- au cœur de la **Gare Saint Lazare à Paris**, par le **Club des Chefs de Gare**, composé d'Éric Frechon, Thierry Marx, Michel Roth, Christian Le Squer et Michel Rostang qui proposeront **un show culinaire exceptionnel**.

### TOURNEE 1

- Vendredi 4 octobre Paris Saint Lazare avec **Le Club des Chefs**
- Lundi 7 octobre Rennes avec **Benjamin Le Coat**
- Mardi 8 octobre Tours avec **Christophe Hay\***
- Mercredi 9 octobre Bordeaux avec **Flora Mikula\***
- Jeudi 10 octobre Toulouse avec **Christian Constant\***
- Vendredi 11 octobre Marseille avec **Coline Faulquier**
- Samedi 12 octobre Paris Gare de Lyon – Finale du concours de cuisine Chefs de Gare

### TOURNEE 2

- Lille avec **Damien Laforce**
- Strasbourg avec **Julien Binz\***
- Nancy avec **Fabrice Gwizdak**
- Dijon avec **Mourad Haddouche\***
- Annecy
- Paris Est avec **Pierre Sang Boyer**

Les lycées hôteliers, la Journée mondiale de l'œuf, TWIL (The Wine I Love), INTERFEL et les Fruits et Légumes Frais ainsi que Love Baguette, seront également présents et proposeront des animations dédiées.



**Informations pratiques :** <https://www.gares-sncf.com/fr/actualites>

Interviews et rencontres sur-mesure, visuels et informations complémentaires sur demande auprès du service de presse.

### À propos de SNCF Gares & Connexions :

SNCF Gares & Connexions est née d'une conviction : les gares sont des lieux de vie à part entière, à la croisée des parcours. Poumons des villes, les gares métamorphosent les territoires et facilitent le quotidien de chacun. Accueillir chaque jour 10 millions de voyageurs, visiteurs et riverains appelle un engagement fort pour améliorer toujours la qualité de l'exploitation, imaginer de nouveaux services et moderniser le patrimoine.

Avec ses filiales AREP et SNCF Retail & Connexions, SNCF Gares & Connexions a su développer des savoir-faire spécifiques au service de la vitalité urbaine. Notre mission est de faire de toutes les gares le premier atout des villes et des territoires, au service de tous nos clients : un city booster.

#Chefsdegare



@ConnectGares



@Gares\_connexions



@Gares.connexions

### Contacts presse

### Pain Vin & Company :

Cécile Lenne – [clenne@painvincompany.com](mailto:clenne@painvincompany.com) – 01 55 35 03 85 / Violaine Bourquin – [ybourquin@painvincompany.com](mailto:ybourquin@painvincompany.com) – 01 55 35 03 84

### SNCF Gares & Connexions

Gaëlle Le Ficher – [gaelle.le-ficher@reseau.sncf.fr](mailto:gaelle.le-ficher@reseau.sncf.fr) – 06 17 50 92 53