



Qualité Landes
une origine à partager

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

13 septembre 2011

5 cours de cuisine landaise
par jour !

Qualité Landes au Salon Cuisinez Stand Qualité Landes : allée G – stand G50 – Porte de Versailles

Les produits **Qualité Landes** seront à l'honneur **du jeudi 6 au dimanche 9 octobre 2011** sur le **salon Cuisinez** à Paris - Porte de Versailles.

Les Landes, une origine à partager

3 chefs, 8 recettes, 21 ateliers et 1 passion commune : les produits Qualité Landes !

Rendez-vous au **stand Qualité Landes (allée G – stand G50)** pour rencontrer **David Sulpice** et **Michel Labastie**, chefs landais talentueux et passionnés, ou bien **Alain Cirelli**, et réaliser avec eux une des recettes qu'ils ont créées pour l'occasion autour d'une thématique qui leur tenait à cœur. Serez-vous plutôt exotisme, design culinaire ou tapas ?

Découvrez le programme des cours Qualité Landes

Du jeudi au dimanche de 11h à 19h, **5 cours de cuisine auront lieu chaque jour**. Pendant une heure, vous serez derrière les fourneaux et c'est avec l'aide du chef que vous réaliserez une de ses recettes ! Voici les horaires des cours : **11h, 12h30, 14h, 15h30, 17h et 19h**. Un **6^{ème} cours sera assuré à 20h, vendredi** pour la nocturne.

Plus que des astuces et conseils, venez partager avec les chefs et les producteurs présents leur amour pour les produits landais.

Jeudi 6 octobre – Cuisine aux Touches Exotiques avec Alain Cirelli

Alain Cirelli, chef audacieux et talentueux, vous proposera de mettre en valeur la **volaille fermière des Landes** dans des recettes aux accents exotiques. Venez cuisiner avec lui : un « **Ballotin de poulet fermier des Landes à la cacahuète et à l'estragon** » et une « **Cuisse de poulet fermier des Landes en deux cuissons : confite et caramélisée à la réglisse** ». Une démonstration de **découpe de poulet**, pas à pas, sera également proposée.

Vendredi 7 et samedi 8 octobre – « du bon & du beau » Design Culinaire avec David Sulpice

Pendant 2 jours, c'est **David Sulpice**, chef du restaurant la **Villa de l'Etang Blanc à Seignosse**, qui partagera sa passion pour les produits landais. Créativité et originalité seront au rendez-vous !

Vendredi 7 octobre, venez apprécier le **Canard fermier des Landes** ou le **Bœuf de Chalosse**, façon « tendance » en cuisinant avec lui deux recettes originales : un « **Carpaccio de magret de canard fermier des Landes, écume d'aiguilles de pin, poudre de sablé parmesan** » et un « **Filet de bœuf de Chalosse en croûte de noix de pécan** ».

Samedi 8 octobre, pour sa seconde journée d'atelier de cuisine, notre chef landais proposera de découvrir au public de cette journée, son « **Filet de bœuf de Chalosse en croûte de noix de pécan** » et aussi, il « mettra le feu » sur le produit le plus noble du canard fermier des landes : une « **Escalope de Foie Gras grillée de canard fermier des landes aux sarments de vigne, fruits d'automne caramélisés** ». Les idées de plats de fêtes vont jaillir de l'atelier !



Dimanche 9 octobre – Cocktail et tapas avec Michel Labastie

C'est **Michel Labastie**, chef du restaurant **La Ferme d'Orthe à Orthevielle** qui clôturera le salon. Ce chef landais, fier de ses origines, vous invitera à trinquer au **Floc de Gascogne** et à réaliser de délicieux tapas Qualité Landes. Il vous fera partager ses astuces de cuisine et avant tout sa passion pour les produits de sa région. Apprenez à réaliser avec lui un « **Tartare de magret de canard fermier des landes en verrine** » et un « **Croustillant de foie gras de canard fermier des landes aux pommes** » pour la version tapas. Il proposera également pour un repas de fête, un « **Suprême de pintade fermière des Landes lardée et farcie aux saveurs de brebis** ».

Tout au long du salon, une suggestion de **vins du Tursan ou des pays landais** sera associée à chacun des mets.

Portrait des chefs landais



David Sulpice

Chef du restaurant La Villa de l'Etang Blanc à Seignosse (40)

Fort de ses expériences auprès de grands chefs et de voyages à travers le monde, il met les techniques qu'il a acquises au service des produits du terroir landais, qu'il souhaite faire évoluer sans les dénaturer. Sa cuisine respire son amour pour les produits de qualité qu'il sélectionne attentivement auprès des fournisseurs locaux. Goûter à ses plats, c'est goûter Les Landes et s'offrir une jolie pause gourmande !



Michel Labastie

Chef du restaurant La Ferme d'Orthe à Orthevielle (40)

Aux fourneaux, il propose une cuisine landaise authentique et inventive. Sa priorité : la qualité du produit, en le dénaturant le moins possible et en mettant l'accent sur les textures et les saveurs. Il ose et ses recettes séduisent les yeux, flattent les narines et comblent le palais !

À propos de Qualité Landes

Qualité Landes est une association au service des huit filières de qualité et d'origine du département des Landes. Créée en 2001 et initiée par le Conseil Général et la Chambre d'Agriculture des Landes, elle a pour mission de promouvoir les fleurons de l'agriculture du département. Asperge des sables des Landes - IGP, Canard fermier des Landes - IGP et Label Rouge, Bœuf de Chalosse - IGP et Label Rouge, Volailles fermières des Landes - IGP et Label Rouge, Kiwi de l'Adour - IGP et Label Rouge, Vins du Tursan & de pays des Landes - IGP, Floc de Gascogne & Armagnac - AOC...



<http://www.facebook.com/fans.qualite.landés>



<http://twitter.com/qualitelandes>



<http://www.youtube.com/qualitelandes>

Contact Presse Sopexa France

Soline Canto - 01 55 37 50 30

soline.canto@sopexa.com

Contact Presse Qualité Landes

Martine Farré - 06 76 86 41 07

martine.farre@landes.chambagri.fr

