



Communiqué de presse
Paris, le 5 novembre 2009

Les Chefs Logis se mobilisent pour les *Ateliers Gourmets Logis* au profit de la Ligue contre le cancer



Les Logis, premier réseau de restaurateurs-hôteliers indépendants en France et en Europe, lancent les *Ateliers Gourmets Logis* en **mars 2010** qui auront lieu à travers toute la France (Alsace, Aquitaine, Auvergne, Bourgogne, Bretagne, Languedoc-Roussillon, Nord-Pas-de-Calais, Pays de la Loire). Une opération solidaire dont **l'intégralité des bénéfices reviendra à la Ligue contre le cancer**. Ces fonds permettront de mener une **action d'éducation nutritionnelle** « La santé à table pour tous » à destination des personnes en situation de précarité (étudiants, personnes accueillies dans des centres de distribution d'aide alimentaire...).

Un séjour de découverte culinaire mis en vente au profit de la Ligue contre le cancer

A partir du 20 janvier 2010, le grand public pourra par le biais du site marchand ebay.fr (**insérer logo détourné**), acheter aux enchères, une des 100 places disponibles pour les Ateliers Gourmets. Ces cours de cuisine seront animés par **une personnalité du Monde des Arts, de la Culture, des Sports ou encore des Médias**, au bénéfice intégral de la Ligue contre le cancer. Chaque personne ayant acheté une place, participera en mars 2010, à l'un des dix séjours culinaires animés par des Chefs Logis dans leurs établissements en la présence de la personnalité de leur choix. Cette dernière sera invitée à **proposer sa recette fétiche réinterprétée par le Chef Logis** pour une dizaine de convives seulement. La journée se clôturera par une dégustation conviviale des recettes réalisées. Le séjour comprendra également une nuitée et un petit-déjeuner sur place.

Rencontre avec les Chefs Logis qui participent généreusement aux Ateliers Gourmets Logis

Au fil de saveurs venues de l'Atlantique

Annie DEMEN (Les Lacs d'Halco - Hagetmau - Landes)

Une cuisine raffinée et originale, qui respire le terroir...

Goûteuse et légère, la cuisine en ce lieu se conjugue au féminin et sent si bon le plaisir d'oublier.

Autodidacte et passionnée, Annie Demen a appris avec le temps, et l'amour du métier ! Entre tradition et imagination, sa cuisine réinvente les saisons. Annie rend hommage au terroir aquitain en associant avec originalité et raffinement produits frais et spécialités régionales de grande qualité. La Table d'Annie Demen propose une fabrication 100 % artisanale, des amuse-bouches aux mignardises en passant par le pain et porte une attention particulière à ce que ses plats soient naturels, sains voire diététiques.

La cuisine, dégustée dans la salle de restaurant, posée sur l'eau comme un nénuphar, vous transporte porte dans une expérience magique...



Dès décembre 2009, retrouvez plus d'informations : www.ateliers-gourmets.com
Les Logis partenaires officiels du programme "La santé à table pour tous"
de la Ligue contre le cancer

Jean-Luc LARVOIR (L'Auberge - Sainte Anne d'Auray - Morbihan)



Une cuisine de gourmet aux airs du terroir...

Jean Luc Larvoir nous fait découvrir toutes les richesses d'une cuisine évolutive, sincère et authentique, à base de produits régionaux. L'ambiance chaleureuse de cet établissement vous invite à la découverte des plats de saisons, aux parfums du terroir, et de saveurs raffinées et nouvelles. Avec trois Fourchettes au Guide Michelin, on reste ainsi dans l'authentique, cuisiné avec beaucoup de recherche, de finesse, de saveurs uniques et le savoir-faire du Chef, secondé par un jeune Chef prometteur, Nicolas Legrand.

Pascal PERRAIS (Le Régent – Pornichet – Loire-Atlantique)



Une alliance de cuisine folle et produits frais...

Pascal Perrais, Chef du restaurant le "Grain de folie" renouvelle sa carte tout en composant autour des produits majeurs de la mer. Une cuisine qui rayonne de délices entre les créations du Chef, la cuisine du marché et les produits de la région.

Les thématiques saisonnières sont mises à l'honneur : épices en hiver, fleurs au printemps. Sa cuisine étonne toujours par sa touche d'originalité et son brin de folie. Sa table au pied de l'océan ne manque pas de charme et de fantaisie.



Sur les chemins de l'Alsace

Emmanuel PERRIN (Le Parc - Saint-Hippolyte - Haut-Rhin)



Les saveurs inédites s'invitent dans une cuisine inventive pourvue d'idées et pleine de sensibilité...

Après une expérience auprès de nombreux étoilés, notamment chez Régis Marcon puis un séjour au Japon qui lui fit découvrir ces petits bouts de nature dans l'assiette, Emmanuel Perrin repris les commandes du restaurant "Joséphine".

Sa cuisine, très inventive, associe les herbes et les fleurs qu'il cueille lui-même dans les vignes et montagnes avoisinantes. Les cartes varient en fonction des saisons où petites fleurs et petites pousses prennent leur place. Tout est fait maison. Avec deux toques au Gault-Millau et un 15/20, Emmanuel Perrin prend plaisir à imaginer des plats, en mariant salé et sucré, terre et mer...

Pierre WELLER (La Source des Sens - Morsbronn Les Bains – Bas-Rhin)



Une cuisine inventive pour une expérience sensorielle inattendue...

Après avoir fait ses armes dans de prestigieuses adresses (collaborations avec Alain Ducasse, Antoine Westermann, Fernand Mischler, Jean-Pierre Jacob...) et de retour d'une expérience fructueuse au Brésil, Pierre Weller décide de reprendre l'hôtel restaurant familial. Sa cuisine ouvre un nouvel univers où les senteurs, les couleurs, l'imaginaire constituent un véritable voyage. C'est une cuisine audacieuse, originale imprégnée d'ici et saupoudrée d'ailleurs et également concoctée avec des produits de saison et locaux. Tous les sens sont en éveil quand on déguste la cuisine de Pierre Weller. Chaque met trouve son alter ego vinique grâce aux connaissances et aux conseils d'une sommelière expérimentée.



Dès décembre 2009, retrouvez plus d'informations : www.ateliers-gourmets.com

Les Logis partenaires officiels du programme "La santé à table pour tous"
de la Ligue contre le cancer

Au cœur de la haute gastronomie bourguignonne

Jean-Michel CARRETTE (Aux Terrasses - Tournus - Saône et Loire)



Une cuisine entre tradition et innovation...

C'est une cuisine traditionnelle, alliant richesse du terroir et créativité qu'offre Jean-Michel Carrette, jeune Chef de 31 ans. Le savoir-faire de ce Chef renommé a fait du restaurant Aux Terrasses un haut lieu de la cuisine bourguignonne et permis d'être cité dans les guides gastronomiques nationaux. Après un flamboyant parcours (La Tour Rose à Lyon, Les 5 Continents à Genève, TroisGros à Roanne...), Jean-Michel Carrette a repris l'établissement familial en 2005, une étoile au Michelin depuis 1999 qui a gardé tout son éclat. Jean-Michel défend avec passion les couleurs du terroir et laisse libre cours à son inspiration.

En traversant les grands espaces naturels du Languedoc-Roussillon

Cyril ATTRAZIC (Chez Camillou - Aumont Aubrac - Lozère)



Technique contemporaine pour des mets d'inspiration du pays...

Si le restaurant porte le nom de l'arrière grand-père, c'est aujourd'hui, quatre générations plus tard, Cyril Attrazic qui officie en cuisine après un beau parcours chez Gérard Vié à Versailles puis chez Alain Ducasse à Londres.

Aujourd'hui étoilé Michelin, il propose une cuisine contemporaine de saison qui privilégie l'authenticité des produits et respecte les saveurs dans la grande tradition de la cuisine française.

Toujours à la recherche de produits de qualité, Cyril Attrazic a su s'entourer de producteurs du terroir pour s'approvisionner jour après jour en bons produits de saison.

Gérald GARCIA (Château de la Pomarède - La Pomarède - Aude)



Une cuisine créative, raffinée et ancrée dans une identité régionale revendiquée...

Basée sur des produits de prédilection (foie gras, pigeon, ris de veau, boudin noir, agneau du Lauragais...) défendue avec audace et récompensée par 1 étoile au Guide Michelin, la cuisine de Gérald Garcia séduit par sa créativité et son raffinement. Le Chef a suivi un très beau parcours professionnel avant de s'installer dans ce superbe château cathare du XIe siècle : Régis Marcon, Ferran Adria et Philippe Combes... Une cuisine avec des beaux produits de la région et parfois une touche d'exotisme.



Ou en prenant la direction du Nord

Steve EHRETSMANN (Moulin de Mombreux – Lumbres – Pas-de-Calais)



Une cuisine gastronomique raffinée et enrichie au fil des saisons...

Après une expérience notoire, notamment chez Serge & Co (1 macaron Michelin) à Strasbourg, Steve Ehretsmann rejoint le Moulin de Mombreux. La gourmandise et l'amour des bonnes choses lui ont inspiré une carte aux bons classiques, revisités, réinterprétés avec une touche d'originalité. Au final, une gastronomie créative qui s'applique aussi bien aux viandes qu'aux légumes. La douceur du lieu ne fait qu'enrichir l'instant passé à la table de Steve Ehretsmann.

INTERVIEW DES CHEFS ET FICHES RECETTES SUR SIMPLE DEMANDE AU SERVICE PRESSE DES ATELIERS GOURMETS LOGIS

Agence Précision
Lucie Mercuzot
Tél. 01 43 38 92 24
lm@precision.fr

Fédération Internationale des Logis
Nathalie Noinski
01 45 84 70 00
service-communication@logishotels.com

Ligue contre le cancer
Matthieu Van Nek
01 53 55 24 78
vannekm@ligue-cancer.net

Dès décembre 2009, retrouvez plus d'informations : www.ateliers-gourmets.com
Les Logis partenaires officiels du programme "La santé à table pour tous"
de la Ligue contre le cancer



A propos des Logis

Créée en 1949, en pays d'Auvergne, la Fédération Internationale des Logis, qui célèbre ses 60 ans, est la première chaîne volontaire européenne avec ses 3 052 établissements en France, Allemagne, Belgique, GD de Luxembourg et Italie.

D'une étape à l'autre, chaque Logis est différent mais tous partagent un même esprit, particulièrement apprécié d'une clientèle en quête de plaisir, de bien-être et de découverte.

Les Logis apportent la garantie de qualité et un degré de confort mesuré selon un classement en « cheminées » (1 à 3 cheminées) et une nouvelle catégorie Logis d'Exception pour l'hôtellerie ainsi qu'une nouvelle classification de la restauration en « cocottes » (1 à 3 cocottes) et en Table Distinguée (reconnue et classée dans l'année dans au moins l'un des trois guides qui font référence : Michelin (à partir d'une étoile), Bottin Gourmand (à partir d'une étoile), Gault et Millau (à partir de deux toques)).

Les quatre piliers fondateurs de la stratégie des Logis :

- Un accueil personnalisé, simple et spontané qui entretient la fidélisation de la clientèle.
- Un hébergement alliant qualité de confort, modernité des équipements dans un cadre authentique.
- Une restauration d'inspiration régionale privilégiant les produits naturels et du terroir, valorisés par le savoir-faire du restaurateur.
- Une force de proposition pour enrichir le séjour des clients avec des conseils personnalisés de visites et d'activités.

Plus de renseignements : www.logishotels.com

A propos de la Ligue

Chercher pour guérir, prévenir pour protéger, accompagner pour aider.

La Ligue contre le cancer est la seule association reconnue d'utilité publique à agir avant, pendant et après la maladie. Grâce à la générosité du public et à l'engagement de ses militants, la Ligue s'impose depuis plus de 90 ans comme un acteur majeur de la lutte contre le cancer.

Les objectifs de la Ligue contre le cancer : agir pour vous et avec vous

Les 103 Comités départementaux de la Ligue contre le cancer agissent librement pour modifier le regard porté sur le malade et l'ancien malade, améliorer durablement la qualité de vie, développer sur le terrain des actions de prévention, promouvoir les programmes de dépistage organisé et véhiculer une information juste pour tous. Premier financeur privé de la recherche contre le cancer, la Ligue a pour priorité de réduire la mortalité par cancer.

Parce que nous sommes tous concernés par cette maladie, parce que le cancer est un problème de santé mais aussi une question de société, la Ligue invite tout un chacun à la rejoindre pour faire reculer ce fléau.

La Ligue et le programme « La santé à table pour tous », une action concrète et de proximité

La Ligue contre le cancer souhaite mobiliser la société dans la lutte contre le cancer. C'est le sens de ce partenariat avec les Logis.

Les fonds récoltés permettront de mener une action d'éducation nutritionnelle à destination des personnes en situation de précarité (étudiants, personnes accueillies dans des centres de distribution d'aide alimentaire...). En effet, la consommation de fruits et légumes en France est inférieure aux recommandations et ce constat est encore plus vrai chez les personnes de statut économique précaire.

Comment équilibrer son alimentation, comment faire ses courses, comment préparer et cuisiner simple et bon ? Des réponses simples seront apportées à ces questions afin de permettre à tous d'accéder à la santé par l'alimentation.

Combattre les inégalités sociales lorsqu'elles engendrent des cancers évitables, c'est l'une des priorités de la Ligue contre le cancer et de son combat quotidien.

Plus de renseignements : www.ligue-cancer.net

**Dès décembre 2009, retrouvez plus d'informations : www.ateliers-gourmets.com
Les Logis partenaires officiels du programme "La santé à table pour tous"
de la Ligue contre le cancer**