

## Communiqué de presse du 3 juin 2014

Cuisine en Loir-et-Cher vous offre  
une table royale pour votre anniversaire

**Pour ses 30 ans, l'association Cuisine en Loir-et-Cher propose à chacun de découvrir gratuitement, le jour de son anniversaire, la tradition gastronomique du Val de Loire dans l'un des établissements participant à l'opération.**

*"Pour votre anniversaire, votre repas est offert"*. Pour ses 30 ans, l'association Cuisine en Loir-et-Cher met les petits plats dans les grands et revêt ses habits de fête. Pendant un an, à compter du 2 juin, tout un chacun pourra en effet déjeuner ou dîner gratuitement, le jour de son anniversaire, dans l'une des 22 tables (bistrotts gastronomiques, auberges de campagne, etc.) associées à cette opération exceptionnelle.

### **Philippe Legendre, parrain de l'opération**

Cet événement unique et festif permettra de découvrir la tradition culinaire du Val de Loire, les produits du terroir (fraises, asperges, vin, etc.) et les professionnels qui, dans leurs restaurants, perpétuent, au quotidien, qualité et savoir-faire. Des valeurs que partage le chef triplement étoilé Philippe Legendre, le parrain de cette opération, inaugurée le 2 juin lors d'une soirée-anniversaire à la Rousselière de Cheverny. Meilleur ouvrier de France en 1996, titulaire du Mérite agricole en 2006 et chevalier de l'Ordre de la Légion d'honneur en 1997, Philippe Legendre s'inscrit dans cette pratique "artisanale" du métier, où l'amour du travail bien fait est un principe intangible.

### **Patrimoine gastronomique**

Sauvegarder le patrimoine gastronomique du Val-de-Loire, dans le respect de la tradition et l'utilisation de produits locaux : telles sont les valeurs qui ont présidé à la création, en 1984, de l'association Cuisine en Loir-et-Cher qui compte aujourd'hui 26 restaurateurs-adhérents, de la vallée du Perche, à la Sologne en passant par Blois ou la vallée du Cher. C'est dans l'un de ces établissements que chacun pourra découvrir, pendant un an\*, en fêtant son anniversaire, la finesse et le raffinement de la gastronomie du terroir.

[www.cuisine-en-loir-et-cher.fr](http://www.cuisine-en-loir-et-cher.fr)

*\* du 2 juin 2014 au 1<sup>er</sup> juin 2015*

Contact presse : Sophie Manuel

Tél : 06.15.12.73.31 - [contact@sophiemanuel.com](mailto:contact@sophiemanuel.com)