



La Table du Comté

DIX CHEFS SUBLIMENT LE GRAND FROMAGE DU MASSIF DU JURA
DU 2 AU 6 OCTOBRE 2013.

L'Interprofession du Comté lance **La Table du Comté**, un événement destiné à **faire découvrir au public toutes les richesses de ce grand fromage du Massif du Jura** : de l'herbe à l'assiette, le Comté en sera la vedette incontestée, dégusté et savouré à toute heure de la journée.

La 1^{ère} édition se déroulera à **Lyon, au cœur du quartier gastronomique de la Croix-Rousse, du 2 au 6 octobre 2013.**

De nombreux chefs de renom, sommeliers et cavistes, ont répondu présents pour partager leur enthousiasme et leur amour du Comté avec les gourmets et gourmands de toute la région.

Chaque journée sera rythmée par de nombreuses animations : ateliers d'éveil des sens pour les enfants, après-midis dédiés à l'échange et à la découverte d'astuces de chefs, dégustation d'accords surprenants, ateliers pratiques Vins et Comté... sans oublier le brunch dominical assuré par la maison Jocteur, monument de la boulangerie lyonnaise.

Temps forts de cette intense programmation, les déjeuners et dîners seront signés par des chefs d'inspiration différente à chaque repas. Se succéderont ainsi **de grands chefs tels Guillaume Monjuré, Davy Tissot, Joseph Viola, Romuald Fassenet, Jean Sulpice, Takao Takano, Audrey de Pouilly sans oublier les médiatiques Tabata Bonardi et Florent Ladeyn.**

Côté dessert, le pâtissier-chocolatier **Sébastien Bouillet** réalisera des créations uniques et étonnantes, tandis que côté cave, **Fabrice Sommier** assurera les ateliers Oenologie et le caviste lyonnais **Sébastien Milleret** se chargera de la sélection des vins à table (Cave O Vins d'Anges).

La manifestation accueillera environ 30 personnes par session. Ce sont ainsi plus de 700 personnes qui porteront un autre regard sur le Comté tout au long de ces 5 jours. Les ateliers du mercredi 2 et samedi 5 après-midi seront en libre accès.

Les déjeuners et dîners seront ouverts à la réservation grâce à un système de pré-inscriptions et de tirage au sort, **à partir du 2 septembre 2013 sur www.latableducomte.com.**

Programme

Mercredi 2 octobre

Déjeuner assuré par Guillaume Monjuré (Le Palégré, Lyon)*
Après-midi animé par Tabata Bonardi (4^e place à Top Chef 2012)
et Florent Ladeyn (Finaliste du Top Chef 2013)
Dîner assuré par Davy Tissot (Villa Florentine, Lyon - MOF 2004, 1 étoile Michelin)*

Jeudi 3 octobre

Déjeuner assuré par Joseph Viola (Daniel et Denise, Lyon - MOF 2004)*
Dîner assuré par Romuald Fassenet
(Château du Mont-Joly, Sampans - MOF 2004, 1 étoile Michelin)*

Vendredi 4 octobre

Déjeuner assuré par Takao Takano (Restaurant Takao, Lyon)
Ateliers Oenologie animés par Fabrice Sommier (MOF 2007, Master of Port 2010)*

Samedi 5 octobre

Déjeuner assuré par Audrey de Pouilly (L'Ermitage, Saint-Cyr au Mont D'Or)*
Après-midi animé par Tabata Bonardi (4^e place à Top Chef 2012)
et Florent Ladeyn (Finaliste du Top Chef 2013)
Dîner assuré par Jean Sulpice (L'Oxalys, Val Thorens - 2 étoiles Michelin)*

Dimanche 6 octobre

Brunchs assurés par la Boulangerie Jocteur*

**Tous les desserts de la Table du Comté
seront réalisés par Sébastien Bouillet, chocolatier pâtissier**

Contacts presse

pour La Table du Comté :

LifeStyle RP - 114 avenue Charles de Gaulle - 92 200 Neuilly sur Seine - 01 70 92 24 59
Floriane Toinard - 06 62 46 21 22 - floriane.toinard@lifestyle-rp.com

pour l'Interprofession du Comté :

CIGC - Aurélia Chimier - 03 84 37 23 51 - a.chimier@comte.com
Nansen Développement - Nicolas Bouveret - 06 83 40 02 29 - nicolas@nansen.fr

* Inscription du 02/09/13 au 16/09/13.

Tirage au sort le 17/09/13 et annonce des gagnants à partir du 23/09/13.

