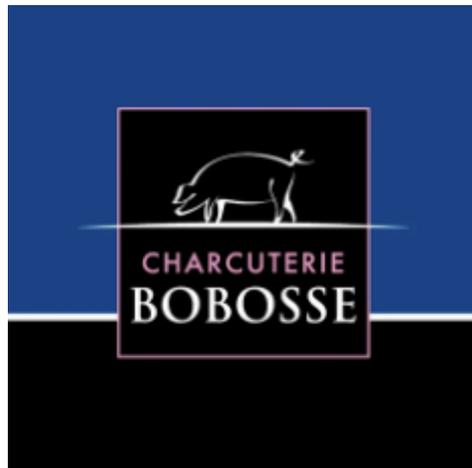


[Voir la version en ligne](#)



Communiqué de presse :
La Saint Bobosse, le nouvel événement gastronomique incontournable, organisé par l'emblématique charcuterie Lyonnaise Bobosse, aura lieu le 21 octobre prochain.

L'occasion de battre un nouveau record !



Paris, le 29 septembre 2023,

L'incontournable charcuterie lyonnaise, **Bobosse**, a le plaisir d'annoncer **la première édition de la Saint-Bobosse**. Programmé le **21 octobre 2023** au Caveau des Compagnons du Beaujolais Lacenas, ce rassemblement promet **de ravir les amateurs de gastronomie lyonnaise**, tout en célébrant la **tradition et l'héritage de cette riche région**. À cette occasion, les équipes de la charcuterie dévoilent **la sortie du tout premier livre** sur la charcuterie Bobosse, ses produits charcutiers et ses recettes de Chefs par les éditions Glénat.

Connue pour ses recettes de terroir inégalées et ses produits iconiques de la gastronomie lyonnaise, Bobosse met une fois de plus à l'honneur son produit phare, **l'andouillette**. En effet, les équipes de Bobosse ont placé la barre haut et comptent bien battre le **record de la plus longue andouillette, soit 10,80 mètres**.

La Saint-Bobosse est l'occasion parfaite pour la charcuterie de réaffirmer son engagement envers la qualité, la tradition et l'authenticité de ses produits. Cette journée spéciale est organisée en partenariat avec Les Compagnons du Beaujolais ainsi que l'association des Amis de Bobosse. Bobosse a prévu une série d'activités alléchantes pour tous les amateurs de cochonaille.

Au programme :

- Conférence sur le thème de la charcuterie animée par Yves Rouèche, célèbre chroniqueur gastronomique.
- Présentation du film portant sur la fabrication de la fameuse andouillette de 11 mètres.
- Apéritif et dîner caritatifs afin de clore ce bel événement. Les fonds seront reversés aux restos du cœur ainsi qu'à l'association pupilles des sapeurs pompiers.

À

propos

La Charcuterie Bobosse fondée en 1961 par René Besson, alias Bobosse, est implantée dans le Beaujolais. Elle est connue pour ses produits charcutiers devenus un véritable label de qualité. Reprise en 2021 par Pierre Couturier et Bruno Delattre, le cap reste le même: des produits artisanaux, réalisés avec des matières premières de qualité. Aujourd'hui, les charcuteries sont vendues en ligne et expédiées dans toute la France. La maison possède également trois points de vente : aux Halles de Lyon Paul Bocuse, dans le 3ème arrondissement de Lyon, au marché couvert de Villefranche-sur-Saône, Villeneuve-les-Avignon, et à Saint-Jean-d'Ardières, dans le Beaujolais, terre natale de la charcuterie.