

La générosité naturelle
Generous by nature



Hauts-de-France
Tourisme

Le dîner de la Licorne aura lieu à Amiens le 16 juin

Dîner de la
Licorne

PELOUSE
du **STADE**
CRÉDIT
AGRICOLE
la **LICORNE**

DIMANCHE
16 JUIN

chef
7

INFOS ET RESA
QR CODE
BIT.LV/DINERLICORNE

OTCAM AMIENS | IPNS © AMIENS SC

AMIENS
MÉTROPOLÉ

ATOUT
FRANCE
L'Agence de développement
touristique de la France

STADE
de la
Licorne

amiens
jeu24
se prend au

amiens
naturellement
GÉNÉREUX!

Le premier Dîner de la Licorne aura lieu le dimanche 16 juin à Amiens, au stade de la Licorne Crédit Agricole. Organisé par Amiens Métropole avec le soutien d'Atout France, en partenariat avec l'ASC, cet événement s'inscrit à la fois dans une dynamique de promotion de la gastronomie amiénoise et dans la démarche de célébration des valeurs du sport. À l'occasion du Dîner de la Licorne, Amiens se prend au Jeu. L'objectif : donner l'image d'une destination qui mêle créativité et excellence, et surtout offrir aux convives un moment inoubliable.

Le cadre et l'ambiance de ce restaurant éphémère seront naturellement extraordinaires, cela ne fait pas tout. Mais, dans l'assiette, ça compte pour beaucoup. C'est pourquoi les chefs amiénois, rassemblés dans la surface de jeu, concocteront un menu haut de gamme composé d'un cocktail créé pour l'occasion, deux entrées, un plat, un dessert, boissons comprises.

Équipe de food

Pour égaler les gastronomes et les amateurs de sport, le jour de la fête des pères, il fallait relever le défi suivant : rassembler des chefs et des artisans assez sportifs pour préparer un vrai repas gastronomique à table, servi sur la pelouse d'un stade. L'objectif : offrir un repas de qualité, pour 800 convives. C'est ainsi qu'un collectif s'est constitué, mélangeant des jeunes talents, des chefs émergents et des professionnels sûrs de la gastronomie amiénoise. Les convives du Dîner de la Licorne pourront donc apprécier la technique et la créativité de l'équipe du collectif de :

Florian	ATTELEYN	(professeur	de	cuisine	au	Lycée	Saint	M
	Frédéric		BARETTE		(Les		Orf	
	Stéphane	BRUYER		(L'Ail		des		
	Thomas		DUMONT					(Hya
	Corentin		GAVOIS					(In
	Hélène		PIERRUGUES					(Trop
Thomas VREL (La Pena)								

Le Pain d'Épave et la Pétrie sont fournisseurs officiels, respectivement à la buvette et à la baguette.

Les espoirs de la gastronomie ne sont pas en reste, puisque les élèves d'Interfor et du lycée de la Hotoie viendront apporter leur soutien aux chefs pour préparer les envois en amont du jour J.

Amiens fait valoir ses atouts

Des événements comme Food Amiens, le dîner des chefs sur l'île aux fagots ou encore les gourmandises d'Allier ont permis à Amiens Métropole et des Congrès d'Amiens Métropole s'est lancé depuis 2022 dans une campagne de mobilisation pour promouvoir la gastronomie locale et de célébration de l'art de vivre à l'amiénoise.

Quand Atout France, bras armé de l'Etat en matière de tourisme, a lancé fin 2023 un appel à manifestation pour renforcer le rayonnement de la gastronomie française à l'occasion des Jeux Olympiques, le projet d'un événement extraordinaire dans un Centre de Préparation aux Jeux, rassemblant de très nombreux convives autour de champions de la gastronomie est né. Retenu parmi plus de 130 projets, le Dîner de la Licorne proposé par Amiens Métropole est devenu un événement phare de cette programmation nationale.