

La générosité naturelle
Generous by nature



Hauts-de-France
Tourisme

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



ATOUT
FRANCE
L'Agence de développement touristique de la France



amiens
naturellement
GÉNÉREUX !

er 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 évènement s'inscrit à la fois dans la dynamique de promotion de la gastronomie amiénoise et dans la démarche de célébration des valeurs du terroir. 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 extraordinaire, cela ne fait pas de doute. Mais ce qui compte dans l'assiette, ça compte pour beaucoup. C'est pourquoi les chefs amiénois, rassemblés dans la surface de préparation, concocteront un menu haut de gamme composé d'un cocktail créé pour l'occasion, deux entrées et 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. C'est ainsi qu'un collectif s'est constitué, mélangeant des jeunes talents, des chefs émergents et des valeurs sûres de la gastronomie amiénoise. Les convives du Dîner de la Licorne pourront donc apprécier la technique et la passion du collectif de :

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

Thomas VREL (La Pena)

Le Béni 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 en aide aux chefs pour préparer les envois en amont du jour J.

Food Amiens fait valoir ses atouts

Il existe des évènements comme Food Amiens, le dîner des chefs sur l'île aux fagots ou encore les gourmandises d'Allons à l'île. Le Comité de Tourisme et des Congrès d'Amiens Métropole s'est lancé depuis 2022 dans une campagne de mobilisation pour faire valoir les atouts de la gastronomie locale et de célébration de l'art de vivre à l'amiénoise.

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