

Le Nouvel événement de la Maison Masse ! Savoirs & Saveurs

Communiqué de
presse

La Maison Masse réunit éleveurs, agriculteurs, chefs et amateurs de gastronomie sur le salon Egast afin de partager le cœur de son métier : la sélection du meilleur produit. L'objectif ? Mettre en lumière le savoir-faire des producteurs et leur engagement pour l'environnement à travers le travail des chefs en direct sur scène.

Quoi ?

Animé par **Nicolas Rieffel**, vous pourrez **découvrir les engagements de nos producteurs** pour fournir des **produits de qualité et respectueux de l'environnement**.

Comment ?

A travers des questions "**coups de fouet**" et le **travail des chefs** pour sublimer les produits **en direct**. Les producteurs et les chefs se retrouveront ensuite pour **échanger** et déguster la réalisation du chef. Le public sera aussi convié à **goûter** des bouchées des produits.

Où et quand ?

Le Dimanche 17 Mars à 14H30
EGAST- Hall 4 - Zone concours
Place de Bordeaux
67000 Strasbourg

Nos producteurs

- Fanny et Stéphane, producteurs de l'ail blanc IGP dans la Drôme - La Maison Boutarin
- Jany, éleveur des pigeonneaux du Poitou Bleu-Blanc-Coeur
- Guillaume, producteur de lait dans le bocage Ornaïs - Fleurs de Ferme
- Tone et Eidis et leur fenalår IGP de Norvège - Saveurs de Norvège
- Hélène, responsable de la filière porc fermier du Bourbonnais
- Lionel, éleveur - La coopérative Sicaba
- Jérémy, producteur des volailles du Bourbonnais - Allier Volailles

Les chefs et leurs recettes

- ● ● Valentin JOZELEAU – Restaurant la Vignette Robertsau (67)
- ● ● Joel MARGOTTON – Restaurant les Canailles (67)
- ● Théo JOURNEE – Restaurant les Canailles (67)
- ● ● Franck MUSSLIN – Restaurant le Trublion (67)
- ● ● Maxime FAYOLLE – Restaurant le Comptoir de Georges (68)

Quels produits travailleront les chefs ?



M Maison Masse
E Editeur de goût
R Révélateur de talents
C Créateur d'émotion
I Inspirateur d'idées

