

« La petite volaille qui a tout bon ! »

Mercredi 9 juin de 14h30 à 16h30

Cet évènement sera l'occasion de vous faire découvrir **tous les atouts de la Pintade** en restauration pour accompagner vos clients dans la réouverture de leurs établissements :

- ✎ l'analyse des nouvelles tendances de consommation alimentaire des Français, par **Éric Birlouez**, sociologue de l'alimentation,
- ✎ les qualités nutritionnelles exceptionnelles de la viande de Pintade, par le **Docteur Laurence Plumey** (Médecin nutritionniste),
- ✎ **le témoignage d'un éleveur** de pintades sur les soins particuliers apportés à son élevage,
- ✎ **les résultats d'une étude d'image** de la pintade auprès des consommateurs et des restaurateurs,
- ✎ **le témoignage de Nicolas Conraux**, chef étoilé du restaurant La butte, à Plouider dans le Finistère sur les multiples utilisations de la Pintade en cuisine,
- ✎ **les atouts de l'offre Pintade** pour renforcer l'attractivité des menus, répondre aux attentes des clients et augmenter les marges en cette période de réouverture.

Nous espérons que vous pourrez être parmi nous.