



1ère ÉDITION DE SAVEURS & TRADITIONS

DANS LE PAYS DE GEX !

Du 12 au 18 octobre 2020

A l'occasion de la Semaine du Goût, les gessiens et leurs voisins sont invités à redécouvrir les **Saveurs et Traditions Gessiennes**. Une trentaine de restaurateurs et producteurs locaux ont répondu présents à cette 1ère édition, concoctée par l'Office de Tourisme Intercommunal du Pays de Gex.

Une semaine délicieuse !

La semaine commence avec un invité de prestige, **Pierre MARCHESSAUX** ! Rien que ça !

Ce Chef doublement étoilé a régalé tout au long de sa carrière des célébrités comme Johnny Halliday, Charles Aznavour ou Jacques Chirac. Il est un véritable expert historien culinaire, mais également membre de l'OMG (Organisation Mondiale de la Gastronomie), professeur de cuisine, nutritionniste... En bref, Pierre MARCHESSAUX a de quoi nous apprendre !

Il sera accueilli tout au long de cette semaine dédiée aux saveurs par la **Chambre Feng-Shui de Cécile** à Saint-Jean-de-Gonville.

Mais le **lundi 12 octobre**, c'est au Château de Vesancy que nous vous convions à 16h, chers Partenaires Presse, pour une présentation de ses nombreuses actions et secrets sur l'éducation nutritionnelle au travers de démonstrations culinaires.

Merci de nous donner la confirmation de votre présence avant le jeudi 8 octobre

Mardi 13 octobre, Pierre MARCHESSAUX poursuivra avec une présentation pédagogique pour les enfants de l'école des **Vertes Campagnes à 13h30**. De quoi leur permettre de découvrir le métier de Chef et les bases d'une bonne nutrition.

Puis en soirée, au restaurant du **Bois Joly à 18h30**, il donnera une conférence publique, suivie d'une démonstration pleine de surprises (nombre de places limité) !

L'idée ?

Faire découvrir les saveurs et traditions du Pays de Gex et mettre en relations producteurs et restaurateurs locaux pour qu'ils travaillent main dans la main à travers nos produits régionaux.

Pour cela, certains produits d'ici seront mis à l'honneur sur les tables des restaurateurs participants pendant une semaine, en s'intégrant dans **des menus spécialement créés pour l'occasion**. De quoi satisfaire vos papilles et (re) découvrir la gastronomie gessienne !

Comment en profiter ?



Rien de plus simple ! Flashez le QR Code et retrouvez, grâce à notre carte virtuelle, la localisation et les spécialités des restaurateurs et producteurs participants.

Il ne vous reste plus qu'à aller déguster leurs produits chez le ou les restaurateur(s) de votre choix.

Bon appétit !

Liste Producteurs

Art'Tisanerie
Au Bon Saucisson
Aux Bonheurs Landais
Bergerie de Baisenaz
Bière Yourself
Brasserie Gessienne
Chocolaterie de Mélanie
Distillerie Gessienne
Exploitation maraîchère Dehlinger
Domaine de Mucelle
Fromagerie de l'Abbaye

Fromagerie Michelin
GAEC Jardin des Fées
La Ferme de Menhières
Rucher de la Charmille du Château de Voltaire
Rucher GAEC Famille Berry
Verger Tiocan

Liste Restaurateurs

Aux Bonheurs Landais
Bordas Crêpes et burgers
Cadence Café
Crêperie du Jeu de l'oie
Crêperie Le Triskel celtique
Dégusthé
Hôtel de France
La Croustille
Le Bois Joly
L'Essentiel
L'Etabli
Le Jiva Hill
Le Patriarche
Les Cocottes Gessiennes
Le 100'Ain
Mamma Trattoria
Restaurant Les Bergers

Contact presse

Martine Nublat,
Chargée des Relations Presse
Office de Tourisme du Pays de Gex et sa station Monts Jura
T. 04 85 29 00 54

@ : mnublat@paysdegex-tourisme.com

Web : www.paysdegex-montsjura.com