



#Chefsdegare
@Gares_connexions

LA GASTRONOMIE RÉGIONALE À L'HONNEUR À MONTBARD

Du 11 au 17 octobre, 30 gares françaises accueillent la 8ème édition de l'opération Chefs de Gare. Après une année 2020 privée de l'opération, le millésime 2021 revient encore plus fort. Pour cette nouvelle saison tant attendue, SNCF Gares & Connexions invite gourmands et gourmets à entrer dans les gares, nouvelles destinations culinaires, pour découvrir leurs chefs régionaux ainsi que les artisans et producteurs locaux. Et pour se frotter à la crème de la gastronomie française, les cuisiniers amateurs pourront participer pour la 2ème année à une compétition originale : un concours de cuisine organisé au cœur même des gares. En Bourgogne-Franche-Comté, l'opération aura lieu à Dijon et à Montbard, où un programme sur mesure attend les voyageurs.

LA GASTRONOMIE & LES GARES, UNE BELLE HISTOIRE QUI PERDURE

Pilier de la stratégie de SNCF Gares & Connexions, « Chefs de Gare » est depuis 8 ans un maillon essentiel de l'objectif de diversification et de montée en gamme de la restauration proposée en gare. Grâce à cette opération d'envergure nationale, les gares confirment leur ambition de devenir non seulement la porte d'entrée vers un territoire mais aussi vers une cuisine de terroir. Aujourd'hui, les gares contemporaines positionnent la gastronomie au carrefour des mobilités, locales, nationales, internationales, avec de nombreuses offres de restauration notamment menées par des chefs étoilés, et un choix minutieux des différents commerces de bouche.

LES TERROIRS PRENNENT LE POUVOIR EN GARE DE MONTBARD

Côte-d'Or Tourisme, la Ville de Montbard et l'Office de Tourisme du Montbardois vous invitent à découvrir les chefs, les artisans et les producteurs locaux le **vendredi 15 octobre de 16h à 19h** sur le parvis de la gare de Montbard.

- Assistez aux démonstrations culinaires des chefs étoilés **Takashi Kinoshita** du Château de Courban & Spa Nuxe et de **Guillaume Royer** du restaurant Le 1131 à l'Abbaye de la Bussière.
- Découvrez les nombreux artisans et producteurs locaux avec les réseaux « **Savoir-Faire 100% Côte-d'Or - Le Département** », « **Vive La Bourgogne** », « **Bienvenue à la Ferme** » et « **Auxois Naturellement** ». La Chèvrerie de Rémy, GAEC La Ferme de Sous la Velle, La P'tite Ferme de Poiseul-la-Ville, GAEC Des Truites de l'Aube, Ruchers de Darbois, Domaine Bouhélier, Jacquenet Malin, Au Pain d'Ici, Anis de Flavigny, Cassissium, Mulot & Petitjean, Moutarderie Fallot, Veuve Ambal, Gaugry, Fromagerie Lincet et Gaugry Fromager, EARL La Coque d'Or, Marmelure & Confitade.

AU MENU EN GARE

Dans le cadre de l'événement Chefs de Gare, les enseignes présentes en gare proposent des offres dédiées pour fêter les terroirs du 11 au 17 octobre. Des menus, des recettes et des sélections de revues culinaires à retrouver dans les points de vente.

LE ROADSHOW CHEFS DE GARE 2021

Alors que les amateurs rivaliseront de créativité pour tenter de gagner le second concours de cuisine Chefs de Gare, le roadshow Chefs de Gare fera étape dans 12 gares. Au programme, des chefs emblématiques régionaux feront découvrir leur cuisine autour d'animations et de dégustations, en présence des meilleurs artisans et producteurs locaux.

Le coup d'envoi de cette nouvelle édition sera donné le **vendredi 8 octobre** :

- au cœur de la **Gare Saint Lazare à Paris**, les chefs étoilés à la tête du renouveau des Buffets de Gare (Michel Roth**, Michel Rostang**, Christian Le Squer***) proposeront un show culinaire exceptionnel pour le plaisir de tous les gourmets. Un rendez-vous à ne pas manquer !

TOURNÉE 1

- Vendredi 8 octobre | Paris Saint Lazare avec **Le Club des Chefs**
- Lundi 11 octobre | Rennes avec **Benjamin Le Coat et Justine Savidan**
- Mardi 12 octobre | Nantes avec **Romain Bonnet**
- Mercredi 13 octobre | Bordeaux avec **Romain Lorenzon**
- Jeudi 14 octobre | Toulouse avec **Boris Tronco**
- Vendredi 15 octobre | Marseille avec **Georgiana Viou**

TOURNÉE 2

- Rouen avec **David Gallienne**
- Lille Flandres avec **Mathieu Boutroy**
- Reims avec **Philippe Mille**
- Dijon avec **Blanche Loiseau**
- Lyon Perrache avec **Christophe Geoffroy**

Samedi 16 octobre - Paris Gare de Lyon
Finale du concours de cuisine Chefs de Gare

Informations pratiques : <https://chefsdegare.sncf/>



À propos de SNCF Gares & Connexions :

SNCF Gares & Connexions est le spécialiste de la gare, de la conception à l'exploitation, en passant par la commercialisation. Son ambition stratégique consiste à donner envie de gare pour donner envie de train. Avec ses 3000 gares françaises, SNCF Gares & Connexions s'engage pour ses 10 millions de voyageurs et visiteurs quotidiens à constamment améliorer la qualité de l'exploitation, inventer de nouveaux services et moderniser son patrimoine.

Depuis le 1er janvier 2020, SNCF Gares & Connexions est une société anonyme à capitaux publics, filiale de SNCF Réseau. Avec ses filiales AREP, SNCF Retail & Connexions, SNCF Hubs & Connexions et Lagardère & Connexions, SNCF Gares & Connexion

+Pour en savoir plus

<https://www.garesetconnexions.sncf/fr>

@ConnectGares

Contacts presse

Pain Vin & Company : Cécile Lenne – clenne@painvincompany.com – 07 84 34 22 73 / Pauline Walch – pwalch@painvincompany.com – 01 55 35 03 86

SNCF Gares & Connexions : Gaëlle Le Ficher - gaelle.le-ficher@sncf.fr - 06 17 50 92 53