

Angers, le 5 octobre 2016

5 CHEFS ÉTOILÉS POUR UN DÎNER D'EXCEPTION

C'est une première en Anjou et c'est au profit de la recherche contre le cancer.

Les cinq chefs étoilés du département de Maine et Loire, Michel Cudraz, Gérard Bossé, Pascal Favre d'Anne, Mickael Pihours et Gérard Côme, réaliseront ensemble, le 24 novembre prochain, un dîner d'exception ouvert aux particuliers et aux entreprises dont les bénéficiaires iront soutenir les travaux de recherche menés à l'Institut de Cancérologie de l'Ouest (ICO).

Pour la première fois de leur vie professionnelle, les cinq chefs étoilés d'Anjou travailleront main dans la main pour réaliser un dîner d'exception comportant cinq accords Met-Vin. Ils s'uniront au profit de la lutte contre le cancer puisque la totalité des bénéfices réalisés au cours de la soirée sera reversée à l'ICO pour soutenir les travaux de recherche.

Organisé par l'ICO en partenariat avec Destination Anjou, ce dîner se déroulera aux Greniers Saint-Jean mis à disposition gratuitement par la ville d'Angers.

La participation a été fixée à 150€ par personne (repas et vin compris), montant déductible de l'impôt à hauteur de 66% pour les particuliers et de 60% pour les entreprises. Un reçu fiscal sera délivré.

La soirée, animée par Madame Roselyne BACHELOT, sera ponctuée :

- d'un intermède musical avec le trio Grunberger, groupe angevin
- d'une vente aux enchères de vins millésimés proposée par le commissaire-priseur Xavier de la Perraudière,
- d'une intervention de Jean-Loup Chrétien depuis Houston ...
- et de quelques surprises...

Les réservations sont ouvertes depuis fin septembre auprès de l'Office de Tourisme (Angers)

Par Téléphone 02.41.23.50.23

Ou par mail au resa@angersloiretourisme.com

Les chèques doivent être établis à l'ordre de l'Institut de Cancérologie de l'Ouest.

Les convives seront placés par table de 10 personnes.

Menu (vins compris)

Mise en bouche

Escalope de foie gras chaude en dés, petits légumes légèrement croquants,
bouillon au lait de coco, curcuma et épices d'Asie

Entrée

Lotte fumée, fenouil confit et vinaigrette agrumes soja

Poisson

Poisson (selon arrivage) à la Chermoula

Viande

Pigeonneau d'Anjou, Grué de cacao, effluve de thé Milky colong, topinambour, vieille mimolette

Dessert

Variation autour de la pomme, crème glacée au cidre

Un grand merci à tous nos partenaires

Pour réaliser ce dîner de gala, l'ICO et Destination Anjou – réseau de professionnels hôteliers, restaurateurs et sites de visite de l'Anjou - ne sont pas seuls !

De nombreux partenaires sont associés à l'évènement:

- La Ville d'Angers, qui met gratuitement à disposition de l'ICO Les Greniers Saint Jean le soir de l'évènement
- L'Office du Tourisme, qui prend en charge les réservations
- La Chambre de Commerce et d'Industrie de Maine et Loire, avec la présence tout au long de la soirée de jeunes apprentis du CFA « Mention complémentaire accueil »
- Les Vignerons Indépendants de l'Anjou et de Saumur, qui fournissent gracieusement les vins pour le dîner ainsi que les millésimes pour la vente aux enchères
- Le Commissaire-Priseur Xavier de la Perraudière qui animera la vente aux enchères
- Le photographe Rémy Villetorte qui a réalisé toutes les photos des Chefs
- L'Entreprise Signature qui réalise la bache qui sera posée sur le mur de la CCI, à partir du 3 novembre.



avec le soutien de
**LA VILLE D'ANGERS
ANGERS LOIRE MÉTROPOLE**



Documents à télécharger :



ICO-AfficheA3-Diner
-Gala-2016.pdf

Affiche



5-chefs_Diner-Gala-2
016.jpg

Photo des chefs
©Rémy Villetorte

Retrouvez toutes les informations sur ce dîner d'exception sur www.ico-cancer.fr