



# La France recuisinée

Du 16 mars  
au 15 mai 2009,

\*\*\*\*\*

Grégory COUTANCEAU, chef des *Flots* à La Rochelle, re[cuisinée] le patrimoine culinaire français avec une formule déjeuner proposée, du lundi au vendredi, à seulement 28 € !

\*\*\*\*\*

Parmi les plats revisités, le chef propose les *Filets de maquereau grillés au four du boulanger et côques en persillade, crème d'ail*.

Pour la deuxième année consécutive, « La France re[cuisinée] », c'est près d'une centaine de restaurants en France qui mettent à leur carte les recettes et produits emblématiques de nos terroirs : *Comme une moule frite, Tête de Veau Sauce Tortue, le Kougelhopf en pain perdu, Mac'Allaiton Aveyron triple A, Garbure tirée à "quatre épingles, La Truffe de Chambéry...*

\*\*\*\*\*

## **Les Flots**

1, rue de la Chaîne  
17000 La Rochelle  
T. +33 (0) 5.46.41.32.51 – F.+33 (0) 5.46.41.90.80  
Membre de Châteaux et Hôtels Collection

## Genèse de « La France re[cuisinée] »

La première édition de « **La France re[cuisinée]** » a été lancée au printemps 2008 par Alain Ducasse, Président de Châteaux et Hôtels Collection, afin de promouvoir une cuisine authentique et inventive.

La cuisine française est riche de la diversité de ses terroirs. De Bretagne en Provence, de Champagne en Béarn, en passant par les mille et une régions dont la mosaïque constitue le pays, les traditions culinaires changent comme varient les paysages et les hommes. Elles sont ancrées dans des façons de vivre séculaires et surtout liées à la nature. Dans chaque région, les produits ont une saveur inimitable et se cuisinent différemment.

Par bonheur, cette mémoire des goûts est aujourd'hui bien vivante. Partout, des chefs de talent la font vivre et l'interprètent. Inspirés par ces traditions mais aussi forts de leur savoir-faire et de leur générosité, ils en font une cuisine créative et contemporaine.

Grâce à l'opération « La France re[cuisinée] » et pour la deuxième année consécutive, cette gastronomie devient accessible au plus grand nombre !

## Un événement national

De Paris à Marseille, de Blainville sur Mer à Annecy en passant par Conques... ou encore de Brest à Jurançon, l'événement se déroule du 16 mars au 15 mai 2009 dans près d'une centaine de restaurants distingués par le label « Tables Remarquables » de Châteaux et Hôtels Collection. Pendant ces deux mois, les meilleurs chefs revisitent les classiques de leur région et mettent à l'honneur la qualité et la diversité du patrimoine culinaire français.

Référencé parmi les « Grande Table » de Châteaux et Hôtels Collection, **Les Flots** participe à cette opération. Le chef Grégory COUTANCEAU est heureux de partager avec le plus grand nombre les recettes et produits emblématiques de son terroir. Pour que le plaisir du goût aille à la rencontre du plus grand nombre, il propose une formule déjeuner (entrée+plat ou plat+dessert) du lundi au vendredi à seulement 28 €.

*Liste des établissements participant disponibles sur le site [www.chateauxhotels.com](http://www.chateauxhotels.com)*

## A votre tour de re[cuisiner] !

Vendu à seulement 7 euros, le livre « la France re[cuisinée] » présente 134 recettes du quotidien comme des plats fêtes : « Comme une soupe au pistou... » ; « Cabillaud rôti, ventrèche de porc basque, purée de pochas et pois chiches de Navarre » ; « Poule au Pot Henri IV, 450 ans après ! » ; « Oeufs meurette au crémant de bourgogne, mouillettes de pain d'épices et gelée de cassis » ; « Kig ha Fraz revisité, bouillon de pot-au-feu à l'huile truffée » ; « Milk-shake de bouillabaisse et tartine de tartare de sardines »... .

Classée par grandes régions, chaque recette est accompagnée d'une suggestion de vin en accord et des coordonnées complètes de l'établissement où officie le chef créateur de la recette.... Idéal pour improviser une escapade gourmande !

En vente sur le site Internet [www.chateauxhotels.com](http://www.chateauxhotels.com)

## Une initiative Châteaux et Hôtels Collection

Référence de l'hôtellerie de charme, Châteaux et Hôtels Collection propose une sélection de plus de 500 maisons de caractère et de Tables Remarquables en France et ailleurs. Toutes cultivent des valeurs communes et fédératrices, dont l'Hospitalité et le Bien Manger. Adresses d'exception, anciens relais de poste, bistrot... chefs de renom ou grands de demain se côtoient pour le plus grand bonheur des gastronomes.



CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION