

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## Championnat du Monde du Lièvre à la Royale

Issy-les-Moulineaux le 4 novembre 2016



C'est dans le cadre des journées gastronomiques de Sologne à Romorantin-Lanthenay le 29/10 que s'est déroulé **le tout premier championnat du monde de Lièvre à la Royale**, un concours proposé par **Thomas Boullault**, Chef étoilé à l'Arôme (Paris) très impliqué dans la promotion de la venaison, et ouvert aux Chefs de Partie, Seconds de Cuisine et Chefs de Cuisine.

Cet événement était un lieu idéal pour que la Fédération Nationale des Chasseurs et son partenaire « Volaille Vincent » fournissent en matière première les 9 Chefs gastronomiques sélectionnés sur le volet pour ce 1<sup>er</sup> Championnat du Monde, autour de cette recette mythique du Lièvre à la Royale, un plat incontournable lors de la haute saison de chasse.



Le but de la FNC est de faire découvrir au public la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France® ». En effet, par le biais de cette marque, de nombreux professionnels travaillent actuellement pour augmenter la proportion de viande de gibier mise sur le marché et la mettre à disposition du grand public. C'est après la délibération du prestigieux jury, dont le Chef des cuisines de l'Elysée, Guillaume Gomez et Meilleur Ouvrier de France, qu'il a été décidé de retenir le talentueux Chef de l'orangerie du George V, David Bizet premier champion du monde de lièvre à la royale.

« C'est un gage de qualité et d'origine pour le client qui souhaite un produit local et authentique, que je suis fier de travailler et de proposer sous forme de recettes traditionnelles en ajoutant une touche de modernité par un condiment inattendu...! ». Bravo à lui et à toute son équipe !

Crédit photos : Thomas Clément - <http://thomasclement.tv/>



Fédération Nationale des Chasseurs

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

