



# SEMAINE DU GIBIER

## LA VENAISON A L'HONNEUR DANS LES RESTAURANTS



**DU 20 AU 26 NOVEMBRE 2023,**

InterProchasse sera une nouvelle fois aux côtés des Chefs d'Euro-Toques pour célébrer la viande de gibier dans leurs restaurants. **Préparez-vous à une expérience gustative unique !**



**InterProchasse, Euro-Toques France et ses Chefs** vous invitent à découvrir la venaison durant **la Semaine du Gibier, du 20 au 26 novembre 2023**. Fine et délicate, la viande de gibier autrefois réservée aux plats en sauce se réinvente aujourd'hui à travers des recettes dans l'air du temps. Faites confiance aux Chefs et dégustez-la autrement.

« *Produit noble, le gibier fait partie de notre belle gastronomie française. Originaire de Normandie, j'ai eu l'opportunité de pouvoir échanger souvent avec des chasseurs ce qui m'a permis de le découvrir très jeune. Le gibier est pour moi une viande savoureuse que j'aime travailler et réinviter chaque année* » **Virginie BASSELOT**, Cheffe et co-Présidente d'Euro-Toques France.

### Le gibier, une viande festive... mais pas que !

Synonyme de partage et de convivialité, la viande de gibier se prête volontiers aux menus de fêtes. La venaison a d'ailleurs fait sensation lors du rendez-vous annuel des Produits festifs du Marché de Rungis, le 16 novembre. Une Masterclass gibier était organisée pour partager la diversité de cette viande originale et savoureuse, et ainsi amorcer **la Semaine du Gibier**. De quoi inspirer les chefs et leurs hôtes.

N'oubliez pas que le gibier, c'est toute l'année ! De l'apéro au plat principal, en cocotte ou au barbecue, façon junk food ou cuisine gastronomique... Osez l'inattendu et surtout, régaliez-vous !



**FONDANT DE CHEVREUIL,  
CROUSTILLANT SARRASIN**

Du Chef Michel Roth



**BROCHETTE DE CERF  
VERSION CLOVER GRILL**

Du Chef Jean-François Piège



### A NOTER :

- La viande de gibier est également à l'honneur chez votre boucher détaillant ou en GMS à l'occasion de la 6<sup>ème</sup> édition de l'opération « Le gibier, y avez-vous pensé ? ».
- Des recettes 100% gibier, faciles et conviviales, sur les sites [jecuisinedugibier.fr](http://jecuisinedugibier.fr) et [eurotoques.fr](http://eurotoques.fr) ainsi que les réseaux sociaux associés.