



SEMAINE DU GIBIER LA VENAISON AU MENU



**DU 8 AU 14 DÉCEMBRE 2025,
RENDEZ-VOUS AU RESTAURANT ET OSEZ CHANGER VOS HABITUDES AVEC LA SEMAINE DU GIBIER !**

InterProchasse, Euro-Toques France et ses Chefs vous invitent à partir à la découverte de la viande de gibier. **Pendant une semaine**, dans toute la France, les Chefs proposeront dans leurs restaurants des créations inédites autour de la venaison. Le gibier se prépare de mille façons et s'intègre parfaitement dans une cuisine créative et moderne.

« Le gibier est pour moi une viande savoureuse que j'aime travailler et réinventer chaque année car il offre une multitude de cuissons et d'associations de saveurs. » Virginie Basselot, Cheffe et co-Présidente d'Euro-Toques France.

Une viande savoureuse... et naturellement bonne

Si le gibier séduit autant, c'est d'abord pour son goût unique. C'est une viande fine et délicatement parfumée, qui transforme le moindre repas en moment exceptionnel. Idéale pour varier son alimentation, naturellement riche en protéines, très pauvre en graisses et pleine de bons nutriments, elle allie parfaitement plaisir et équilibre.

« Dans son environnement naturel, l'animal mange de manière équilibrée et suit son rythme biologique. Il développe son immunité, ses défenses contre les nuisibles et les dangers extérieurs, il se reproduit librement. Cette force toute naturelle se retrouve dans son énergie de vie. Et c'est cette force-là qui nous est si précieuse quand nous cherchons à nous alimenter. » Émilie Felix, Cheffe Euro-Toques France et chercheuse comparatiste en médecines de l'antiquité.

Le gibier, c'est toute l'année !

Viande emblématique des fêtes de fin d'année, son intérêt dépasse largement la saison hivernale. Elle se déguste au fil des saisons et offre un large choix d'association de saveurs. Dans les cuisines des professionnels comme à la maison, le gibier se cuisine facilement : en cocotte, snacké, rôti... Il apporte une touche d'originalité à n'importe quel menu. Laissez-vous surprendre !

Envie de cuisiner du gibier ?

N'hésitez pas à commander de la viande de gibier auprès de votre artisan boucher dans le cadre de la 8^{ème} édition de l'opération « Le gibier, y avez-vous pensé ? ». Et pour faire le plein d'inspiration, retrouvez des recettes de gibier pour toutes les occasions sur les sites jecuisinedugibier.fr et eurotoques.fr ainsi que sur les réseaux sociaux associés.



FONDANT CHEVREUIL,
CROUSTILLANTS SARRASIN
Du Chef Michel Roth



CANARD SAUVAGE
AUX KUMQUATS
De la Cheffe Virginie Basselot



Livres de recettes de gibier conçus
et édités par InterProchasse

InterProchasse : contact@interprochasse.fr - Euro-Toques : partenariat@eurotoques.fr

QUAND GIBIER RIME AVEC SOLIDARITÉ

Cette année encore, les bénéficiaires des **Banques Alimentaires** dégusteront du gibier lors des fêtes de fin d'année. En effet, **23 600 repas sont offerts** par InterProchasse dans le cadre de l'opération « **Les Chasseurs ont du Cœur** ». Depuis 2013, ce rendez-vous annuel est toujours très attendu, placé sous le signe du partage et de la convivialité.