

DOSSIER DE PRESSE

La Vendée se sublime

Une opération gourmande Vendée Qualité & Cooking University

DU 19 AVRIL AU 2 MAI 2021



COOKING
UNIVERSITY

METRO



Sainte Marie du Port

Présentation de l'évènement

En collaboration avec Vendée Qualité, Cooking University réalisera des émissions vidéos en direct sur internet. L'évènement a pour but de mettre en valeur des produits Vendéens sous signes officiels de qualités, tels que l'agneau, le jambon de Vendée, le porc fermier ainsi que la brioche Vendéenne.

Les chefs Vendéens se mobilisent pour les sublimer à travers la réalisation de délicieux mets. Voici le planning des lives de l'évènement :

L'agneau Label Rouge

Cédric Merlaud (Restaurant La Chaize Gourmande) en live le 21 avril 2021 à 19H.

Le jambon de Vendée

David Bourmaud (Restaurant Le Petit Saint Thomas) en live le 23 avril 2021 à 19H.

Porc fermier de Vendée élevé en plein air

Antoine Préteux (Restaurant Le Café des Arts) en live le 28 avril 2021 à 19H.

La brioche Label Rouge de Vendée

Pauline Billaud (Cheffe privée à domicile sur Paris et la France entière) en live le 30 avril 2021 à 19H.

Nos actions

➔ Un soutien aux producteurs locaux

Découvrez chaque jour des informations inédites, des astuces ou tout simplement des indications pour trouver ces produits sous signes officiels de qualité.

L'objectif étant d'aider les producteurs locaux en leur donnant une visibilité complémentaire auprès de notre communauté.

➔ Un soutien aux restaurateurs

Soutenez nos chefs en commandant de savoureux plats, dont eux seuls ont le secret. Retrouvez toutes les informations concernant la vente à emporter sur nos différents supports.

➔ Des recettes en live

Durant cette opération, de nombreux cours de cuisine en direct depuis les réseaux sociaux vous seront proposés avec des produits locaux reconnus sous signes officiels de qualité.

A l'initiative

➔ Vendée Qualité

Vendée Qualité est l'organisme chargé de la défense et de la gestion des produits Vendéens sous signes officiels de qualité, en particulier le Label Rouge et l'Indication Géographique Protégée : Volailles de Challans et de Vendée, Porc fermier de Vendée Plein Air, Brioches et Gâches de Vendée, Mogettes vendéennes, Jambon de Vendée, Boeuf fermier de Vendée, Sardines de St Gilles, Agneau, produits de Noirmoutier, de la fleur de sel en cours d'obtention de signes de qualité, ainsi que le melon.

➔ Metro La Roche sur Yon

Le partenaire des restaurateurs indépendants au quotidien.

➔ Lycée Ste Marie du Port

Lycée aux Sables d'Olonne proposant le Bac Professionnel Systèmes Numériques ayant pour but de former des jeunes qui pourront intervenir sur des systèmes informatiques, des objets connectés, des systèmes numériques communicants, des systèmes audiovisuels, des équipements domotiques liés à la maison ou encore installer des solutions logicielles au service des personnes dans les entreprises.

Contact

Cooking University



contact@cooking-university.com



06 82 89 11 11



CookingUniversityOfficial



cookinguniversityofficial



Cooking University

Vendée Qualité



delphine.soldet@vendeequalite.fr



06 59 18 26 94



Vendée Qualité