Arriva Chefs de Gare: l'iniziativa che porta la cucina francese nelle stazioni ferroviarie

Posted on ottobre 14, 2016 da **Caterina Tiziani** in **Attualità** // Nessun commento

Chefs de Gare è l'iniziativa ideata dall'azienda dei trasporti **SNCF**, per promuovere il patrimonio culinario francese. Si tratta di mercatini artigianali volti a fare conoscere i prodotti locali, degustazioni ed assaggi della cucina tipica, ma soprattutto 8 **cooking show** in cui è possibile conoscere i nuovi chef della cucina contemporanea francese.
SNCF ha ideato un modo originale di promuovere le **stazioni** ferroviarie. Infatti le ha trasformate invitando molti produttori gastronomici, facendole diventare un vero e proprio luogo di socializzazione.
Da oggi fino al 26 ottobre, presso 19 stazioni ferroviarie, è possibile degustare, seguire corsi di cucina, cooking show e laboratori. I **ristoranti** già operanti nelle stazioni creeranno menu in grado di valorizzare il percorso ferroviario. Lo sponsor di questa quarta edizione è **Thierry Marx**, famoso chef stellato francese.

Le stazioni che ospiteranno le esibizioni degli chefs più celebri sono 8: oggi è il turno della Gare Du Nord di **Parigi**, che ospiterà Thierry Marx. Domani invece ci si sposta alla stazione di Lille-Flandres, che ospita Steven Ramon. Lunedì sarà la volta della Gare de Strasbourg, con Nicolas Rieffel ed il 18 ottobre le esibizioni di Olivier Streiff saranno a Dijon. Il 19 ottobre il cooking show di Adel Dakkar si svolgerà a bordo del treno TGV ad Avignone. Giovedì 20 ottobre l'iniziativa che ospiterà Olivier Chaput sarà a Limoges. Il giorno dopo a Tours sarà la volta di Pascal Favre d'Anne. Infine, l'iniziativa si concluderà il 22 ottobre alla Gare de Lyon di **Parigi**, la quale ospiterà Michel Roth.

Anche le stazioni ferroviarie di Reims, Nantes, Amiens, Metz, Paris-Est, **Paris Austerlitz**, Paris Saint Lazare, Paris Montparnasse, Lyon Part Dieu, **Marseille Saint Charles** sono state coinvolte nell'iniziativa culinaria da SNCF.

SNCF ha pensato di ideare questa **iniziativa** poiché pensa che le attività gastronomiche in stazione possano portare buoni risultati.

Patrick Ropert, amministratore delegato di **Gare & Connexions**, società che amministra le stazioni in Francia ha dichiarato: *"Un terzo delle risorse per le nuove attività e per i nuovi collegamenti ferroviari, pari a 180 milioni di euro nel 2015, derivano da episodi di restauro da parte di società esterne che hanno avuto successo"*.

Il famosissimo chef **Éric Fréchon** ha trasferito un suo locale nel piazzale della stazione di Paris Saint-Lazare, creando il **Restaurant Lazare,** il quale offre una cucina familiare ed autentica.

chefs | cucina | Francia | sncf | stazione

Scrivi un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato.

Commento

Nome*

E-Mail*

Website

Je ne suis pas un robot reCAPTCHA Confidentialité - Conditions

Commento all'articolo

Per cercare, scrivere e premere Invio

Ultimi articoli

Gorino: madri e bambini migranti respinti
ottobre 27, 2016 // Nessun commento

Brexit, niente più inglese nell'UE, ma è possibile?
ottobre 27, 2016 // Nessun commento

Cosa sono le " canzoni per metà "? Chiediamolo a Dente
ottobre 27, 2016 // Nessun commento

I morti ci pregano: non trasformateci nel Ponte del 2 novembre
ottobre 27, 2016 // Nessun commento

Luciano Rispoli muore a 84 anni, l'ultimo saluto a zio Luciano
ottobre 27, 2016 // Nessun commento

Commenti recenti

vargas cynthia su Prevenire l'Hiv, grazie a Truvada
Giuseppe su ICar, Sfuma il sogno di vedere una macchina targata Apple

Archivi

Archivi Seleziona mese

@SeguiUltimaVoce

Tweet di @SeguiUltimaVoce

Ultima Voce
@SeguiUltimaVoce
I vari investimenti e progetti stanno contribuendo ad una migliore qualità della vita, nonostante questo, quasi la m... lnkd.in/diFnxeF

La Costa d'Avorio trascina...
la Costa d'Avorio è il Paese ...
ultimavoce.it

4h

Ultima Voce
@SeguiUltimaVoce
Scossa di #terremoto 5.6 nell'Italia Centrale

Incorpora Visualizza su Twitter

Copyright © 2016 | Ultima voce