



Communiqué de presse

Jeudi 19 Juin 2014

Davy Tissot, un Chef étoilé pour Ambassadeur !

Restaurant Les Terrasses de Lyon – Hôtel Villa Florentine

Produits simples mais exceptionnels, l'AOC Crème de Bresse et l'AOC Beurre de Bresse sont le fruit d'un savoir-faire ancestral et d'un lien spécifique au terroir. Une authenticité qui leur a valu d'accéder en avril 2014 au rang de l'AOP (appellation d'origine protégée), label qui vient confirmer et reconnaître leur qualité au niveau européen. Cette qualité n'a pas échappé au Chef Davy Tissot, l'Ambassadeur de ces produits d'exception, qui contribue à travers sa cuisine à développer leur notoriété ...



Davy Tissot, un Chef privilégiant l'excellence

Situé sur la colline de Fourvière, le restaurant gastronomique étoilé « Les Terrasses de Lyon » domine majestueusement la capitale des Gaules, offrant depuis 2004 un cadre exceptionnel à la cuisine raffinée et authentique du chef Davy Tissot. Elu **Meilleur Ouvrier de France** en 2004, ce dernier est devenu en 2010 **Grand Chef Relais & Châteaux**. Il cultive une véritable passion pour les produits d'excellence, qu'il sublime au fil des saisons, conjuguant avec talent et passion les saveurs du terroir.

Un gage supplémentaire de qualité

Davy Tissot a accueilli avec satisfaction l'obtention de l'AOP, car ce signe reconnaît à la Crème et au Beurre de Bresse leur spécificité et la typicité de leur terroir, et ce au niveau européen. « *Notre clientèle internationale est particulièrement sensible aux produits authentiques et de qualité* », explique-t-il. C'est pourquoi l'équipe du chef étoilé apprécie particulièrement de travailler avec l'AOC Crème de Bresse et l'AOC Beurre de Bresse. « *Non seulement ce sont des produits locaux, mais ils sont le résultat d'un véritable savoir-faire combiné à la détermination d'hommes passionnés* », poursuit-il.



Contact Presse

Virginia Gurcel – Agence Texto
04 50 52 12 73 / 07 57 54 00 74
presse@agencetexto.com



« *C'* est une richesse du terroir bressan que nous sommes fiers de valoriser. Si nous pouvons contribuer à étendre sa réputation en dehors de nos frontières, notre travail n'en devient que plus enrichissant ! » - Davy Tissot – Chef des Terrasses de Lyon

Des qualités culinaires et gustatives incomparables

Davy Tissot et son équipe n'ont eu aucun mal à se laisser convaincre par les qualités de l'AOC Crème de Bresse et de l'AOC Beurre de Bresse. Leurs **arômes**, leur **goût**, mais aussi leur **onctuosité** et leur **fondant** révèlent en effet toutes les saveurs du terroir bressan. « *Ce qui est particulièrement intéressant, c'est que les goûts sont différents d'une laiterie à l'autre* », précise Davy Tissot. A vous, donc, de choisir parmi les trois laiteries existantes le produit qui convient le mieux à votre cuisine !



De manière générale, le Chef conseille de ne pas trop chauffer les produits de façon à en préserver les saveurs. Car celles-ci sont particulièrement intéressantes au niveau culinaire et gustatif ! L'**AOC Beurre de Bresse** offre en effet des arômes exceptionnels mêlés de **notes herbacées, florales** et de **fruits secs**. L'AOC Crème de Bresse, qu'elle soit en version semi-épaisse ou épaisse, se caractérise par des **notes lactées et acidulées** et une **texture nappante et riche**. Chacun de ces produits provoque en bouche des saveurs surprenantes et gourmandes, qu'il soit utilisé pour magnifier un plat ou tout simplement pour parfaire une préparation. « *Il n'y a d'ailleurs pas besoin d'en utiliser de grosses quantités : quand un produit est bon, il se suffit à lui-même !* », souligne Davy Tissot.

En septembre 2014 : dégustez le Beurre & la Crème de Bresse AOC à Lyon

Nous vous convions cet automne à un **Atelier Sensoriel aux Terrasses de Lyon**, avec le Chef Davy Tissot. **Dégustation** des produits bruts & cuisinés, **rencontre** avec le Chef et les membres de la filière, ... un **évènement gourmand et inédit pour le lancement presse de cette double AOC !**

Les dates vous seront communiquées en juin. N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande d'information sur cet évènement presse, d'ici-là.

Contact Presse

Virginia Gurcel – Agence Texto
04 50 52 12 73 / 07 57 54 00 74
presse@agencetexto.com

