

## COMMUNIQUE DE PRESSE

### LA VAISSELLE DES CHEFS

à SAINT CYR AU MONT D'OR

10 et 11 mars 2012

Un événement maintenant très attendu des lyonnais, une rencontre originale entre les amateurs de gastronomie, les chineurs, les collectionneurs et les Chefs de la région.

Ces derniers vendent au grand public toute la vaisselle, les ustensiles de cuisine et la décoration dont ils se servaient auparavant et qui remplissent maintenant leurs caves, remises et placards.

Cette 4ème édition est très exceptionnelle par la qualité, la diversité et la quantité des objets proposés ! Deux « Relais et Châteaux » nous ont fait confiance, les Toques Blanches Lyonnaises sont toujours bien représentées, et de très jolies maisons dynamiques apportent leur touche innovante et créative.

« Nous avons déniché pour vous une magnifique argenterie, couverts, plats de service, pots à lait, théières et chocolatières, des assiettes de toutes formes et tailles, de la verrerie, des porte-seaux, du petit matériel très professionnel... et cette année, pour la première fois, un lot important de linge de table », nous indiquent les deux organisatrices, Catherine et Mylène. Et bien sûr, d'ici là, quelques belles surprises !

C'est un véritable cadeau que nous font les chefs qui permettent ainsi au public d'acquérir une partie du patrimoine gastronomique, à un prix tout à fait abordable : une « fourchette » de 1 à 60 euros pour la plupart des objets, Seules les pièces d'exception peuvent atteindre 200 euros ou plus.

**Les Chefs présents** sont Messieurs **Pierre Orsi** (Relais et Château Pierre Orsi), **Hostellerie de Levernois** (Relais et Châteaux, Beaune), **Christophe Marguin**, **Bernard Constantin** (Larivoire), **Laurent Bouvier** (Brasserie Elleixir), **Mathieu Viannay** (la mère Brazier), **Joseph Viola** (Daniel et Denise), **Williams Jacquier** (le Vivarais), **Fabrice Bonnot** (Cuisine et Dépendances), **Café Mademoiselle**, **Arnaud Languille** (Clostan) **Jean Brouilly**.

Pour cette 4<sup>ème</sup> édition, nos amis **antiquaires et brocanteurs professionnels**, toujours fidèles, présentent des objets ayant un lien avec la cuisine et les arts de la table, un choix très large venant compléter harmonieusement ce que peuvent proposer les chefs.

Les **Editions Stéphane Bachès** font dédicacer les précieux carnets de leur « collection gourmande » par les auteurs de la maison. Et la **Communauté du Goût**, passerelle entre des producteurs et consommateurs attentifs à la qualité et à l'authenticité du produit, se charge de régaler les participants et les visiteurs qui le souhaitent.

Jaqe Chambon, restaurateur et peintre, expose ses portraits de cuisiniers : il capte à merveille la présence très forte de ces personnalités qui font l'histoire de notre gastronomie lyonnaise.

Pour sa 4<sup>ème</sup> édition lyonnaise, la Vaisselle des Chefs change de lieu.

C'est à 15 minutes du centre de Lyon, dans le cadre magnifique des Monts d'Or, que s'installe, cette année, cette manifestation unique à la

Salle de la Source, rue J. et C. Reynier  
69450 Saint Cyr au Mont d'Or

Horaires : samedi 10 mars 2012 de 10h à 19h  
et dimanche 11 mars 2012 de 10h à 18h

Pour plus d'informations sur l'ensemble de cette manifestation, rendez nous visite sur notre site [www.lavaisselledeschefs.com](http://www.lavaisselledeschefs.com), ou contactez-nous :

Catherine Pons  
06 72 72 50 20

Mylène Boulanger  
06 14 86 47 77

[lavaisselledeschefs@gmail.com](mailto:lavaisselledeschefs@gmail.com)  
[www.lavaisselledeschefs.com](http://www.lavaisselledeschefs.com)