

**Rendez-vous au premier Salon du Livre Gourmand du BOULOU,
pour rencontrer de Grands Chefs du Languedoc-Roussillon**



A l'initiative du JOACASINO du Boulou, le Salon du Livre Gourmand ouvrira ses portes du vendredi 5 mars au dimanche 7 mars de 10h à 18h. C'est l'occasion pour les amateurs de cuisine de rencontrer de grands chefs de la région Languedoc-Roussillon et de découvrir, déguster et apprécier les plaisirs des nourritures terrestres et des mots.

La cuisine évoque la convivialité, l'échange, le partage, elle procure de réelles émotions et l'idée du salon est de permettre à tous les épicuriens, gourmands ou simplement curieux de venir échanger avec 10 grands chefs : Gilles BASCOU ; Jean Paul HARTMANN ; Pierre Louis MARIN ; Jean Luc PLANES ; Jean PLOUZENNEC ; Jacques et Laurent POURCEL ; Gilles, Cyrille et Thierry ROUSSET.

Tout au long du week-end, les amoureux de gastronomie s'en donneront à cœur joie :

- Jean PLOUZENNEC, Chef du Cédrat, le restaurant du **JOACASINO** du BOULOU animera le vendredi 5 mars à 15h, un atelier cuisine de 30 minutes sur le thème de l'artichaut (production locale phare) sur réservation.
- Dégustation de vins et fromages des Aspres, pendant toute la durée du salon.
- Les grands chefs dédicaceront leurs livres le vendredi matin. Jacques POURCEL, du Jardin des Sens à Montpellier sera présent le samedi 6 mars matin.

Un menu spécial festival à 23 euros sera proposé au restaurant le Cédrat.

Les plats servis seront issus des livres de recettes des chefs.



Transparence de foie gras à la rhubarbe,

(Escalope de foie gras poêlée compotée de rhubarbe et sirop de vin épicé)

par Jacques et Laurent POURCEL



Dos de morue à l'aïoli de pommes compotée de poires et tomates,

(Dos de morue dessalée cuit en papillote accompagné d'aïoli de pommes, l'ail étant également cuit, dressé sur une compotée de poires et tomates à la cannelle et à l'huile d'olive)

par Jean PLOUZENNEC



Quasi de veau aux navets,

(Médailon de quasi de veau aux navets glacés et jus de veau)

par Jean PLOUZENNEC

Dessert surprise, *par Olivier BAJARD*

Plusieurs grands chefs et deux écrivains gastronomes seront présents



Jacques et Laurent POURCEL Le Jardin des Sens à Montpellier :

Jacques et Laurent Pourcel cultivent dans leur cuisine les cinq sens imaginatifs et sensibles. Ils composent une harmonie à quatre mains dont chaque plat est une ode à la mer, au soleil, aux jardins du Languedoc, aux sentes des Cévennes, aux terrasses arides du Roussillon. Service de qualité et belle carte de vins supervisée par Olivier Château.



Jean Paul HARTMANN L'Almandin à Saint Cyprien :

Entouré par la lagune face à la grande plage de sable fin, L'Almandin vous invite à vivre un moment privilégié où vous pourrez apprécier un esprit convivial. Jean-Paul Hartmann vous propose de découvrir une cuisine sincère de terroir, aux saveurs méditerranéennes.



Pierre Louis MARIN L'Auberge du Cellier à Montner

Le village de Montner perché dans les vignes des Côtes du Roussillon, le charme d'une ancienne maison de maître, des chambres respirant la quiétude. Dans ce havre de paix, Pierre-Louis Marin propose une cuisine élégante et raffinée, qui étonnera vos papilles et délivrera vos sens. Suivez le soleil...



Jean Luc PLANES La Maison Cerdane à Saillagouse

Quatrième génération de cuisiniers, les Frères Planes, en cette maison plus que centenaire classée deux étoiles, offrent une cuisine généreuse et sincère. Leur savoir-faire s'exprime dans les différentes gammes : menus et carte.



Gilles BASCOU Les Loges du Jardin d'Aymeric

Dans une maison de maître, venez découvrir la cuisine gourmande de Gilles Bascou, à 6 km de Prades. Trois chambres de charme sont à votre disposition.



Jean PLOUZENNEC Le Cédrat JOACASINO au BOULOU

Niché au pied du massif Les Albères, à 20 minutes de Perpignan, le casino du Boulou a su cultiver son caractère authentique dans une ambiance Art Déco au salon des Jeux Traditionnels et une décoration imprégnée de l'esprit Gaudi à la salle des machines. Il propose 2 bars et 2 restaurants dirigés par Jean Plouzenec, maître cuisinier de France et Président des Toques Blanches du Roussillon.



Gilles, Cyrille et Thierry ROUSSET Les Muscardins à Saint Martin de Londres

Quelle belle entreprise familiale ! Thierry, Cyrille et Georges ont tous la même passion et mettent le même cœur à l'ouvrage pour vous offrir un moment de convivialité et de plaisir.

Eliane COMELADE Ecrivain, journaliste gastronomique

Spécialiste en cuisine catalane, hygiène de l'alimentation et auteur de nombreux ouvrages, la signature d'**Eliane Thibaut Comelade** est une garantie de haut niveau.

Pierre TORRES Ingénieur Agronome

Pierre TOURRES ingénieur agronome enseigna un temps la viticulture à l'Université de Santiago du Chili pour revenir sur sa terre catalane. Il créa et dirigea pendant 30 ans la station vitivinicole de Tresserre. Sa passion pour le vin l'a conduit à la gastronomie et aux produits de terroir du Roussillon. De ce long cheminement est né « Terroirs Lumières ».

A propos du JOACASINO le Boulou

Le **JOACASINO Boulou** accueille ses clients dans une nouvelle décoration inspirée par l'architecte catalan Gaudi. 110 machines à sous, le salon de jeux de table le plus important de la région avec un bar... et un restaurant gastronomique, Le Cédrat, où s'expriment les talents du Chef Jean PLOUZENNEC. Depuis cet été, les clients du casino peuvent également profiter des jeux de tables installés en plein air. Le **JOACASINO Le Boulou** est également relié au plus gros réseau mondial de casinos qui propose le « Magic Casinos Jackpot » : pour une mise de 1,5 €, un jackpot de plusieurs millions d'euros. Parking privé gratuit.

Route du Perthus | 66160 LE BOULOU

Contact presse : Stricker Finincom

Romain Sulpice 01 40 71 32 75 r.sulpice@f2scom.com | Deborah Veil 01 40 71 32 73 d.veil@f2scom.com



Communiqué de presse

Le Boulou, le 1^{er} mars 2010

Pour en savoir plus : www.joa-casino.com | www.joa-online.com | www.joa-groupe.com

JOAGROUPE

20 casinos ; 245 millions € de chiffre d'affaires brut ; 1 500 collaborateurs, 3^{ème} opérateur national avec 10% de parts de marché, 4 millions d'entrées en 2008, plus de 21 restaurants et aussi des discothèques, cinémas, hôtels et bowling

JOACASINOS

Centre Est : Gerardmer ; Luxeuil ; Montrond-les-Bains ; Santenay ; Uriage

Sud : Antibes ; Argelès-sur-Mer ; Ax-les-Thermes ; Canet-en-Roussillon ; Lamalou les Bains ; Le Boulou ; St Cyprien

Sud Ouest : St-Jean-de-Luz ; St-Paul-lès-Dax

Ouest : Etretat ; Le Tréport ; Les Sables d'Olonne Les Pins ; Port Crouesty ; St-Aubin-sur-Mer ; St Pair-sur-mer

Contact presse : Stricker Finincom

Romain Sulpice 01 40 71 32 75 r.sulpice@f2scom.com | Deborah Veil 01 40 71 32 73 d.veil@f2scom.com