

Les voyageurs de la gare d'Austerlitz ont goûté du faisan et du chevreuil!



InterProchasse a participé ce mardi 12 octobre et ce pour la deuxième année consécutive à l'opération Chefs de gare. C'est Cri-Cri blogueuse influente sur les réseaux sociaux qui s'est mise aux fourneaux pour l'occasion et a emporté sous le bras, morceaux de faisans et de chevreuil pour faire goûter deux belles recettes aux voyageurs affamés, un faisan façon Döner Kebab ainsi qu'un tajine de chevreuil. « Le gibier, c'est fort », « la dernière fois que j'ai goûté, je n'ai pas aimé », j'aime pas trop la viande », tels sont quelques-uns des défis que notre Chef avait à relever lors de cette journée en gare.

Mais avec un peu de persuasion et une bonne dose d'humour, tous nos réfractaires ont fini par goûter et 100% d'entre eux ont adoré ! « Ah mais c'est trop bon en fait », « j'avais une autre idée de cette viande! » « je peux en reprendre? », « C'est facile à cuisiner », « c'est super moderne », tous les goûteurs d'un jour ont dit



[Visualiser l'article](#)

qu'ils en referaient chez eux et sont repartis avec les recettes et les coordonnées du site d' InterProchasse « jecuisinedugibier.fr !

Finalement, ce n'est pas très compliqué de faire disparaître les idées reçues, d'un coup de fourchette et en quelques heures, Cricri a réussi à rendre le gibier sympathique pour des citoyens souvent habitués à un goût standardisés.

Bravo à [InterProchasse](#) pour cette belle initiative.

La mise en avant du gibier continue puisque l'opération d'[InterProchasse](#) « Le gibier, y avez-vous pensé ? » se déploie actuellement dans plus de 350 boucheries-charcuterie en France avec également depuis deux ans une déclinaison en GMS.

InterProchasse invite ainsi les bouchers, artisans ou professionnels en GMS, à faire (re)découvrir la viande de gibier et son goût incomparable, en mettant en avant le gibier sur leurs étals. Publié pour l'événement, le livre « Le gibier, y avez-vous pensé ? Des recettes pour toute la famille » propose des recettes simples et régressives.

Au menu : burger, tomate farcie, hachis parmentier, cordon bleu, bolognaise,... La viande de gibier s'adapte aisément à la cuisine quotidienne et régale petits et grands.

Un jeu concours sera organisé dans chaque boucherie participante afin de permettre aux clients de remporter un exemplaire du livre ou un cabas estampillé .

Enfin, pour clore cette belle aventure gibier, **la Semaine du gibier** , issue du partenariat entre **Euro-Toques et InterProchasse**, se déroulera cette année du **25 au 31 octobre** , l'occasion pour les Chefs de mettre cette viande à l'honneur dans leur restaurant, courez-y

Alors, profitez-en et faites profiter vos amis non chasseurs de toutes ces belles actions en faveur de la chasse !

www.chassons.com
Pays : France
Dynamisme : 3



[Visualiser l'article](#)

