

Le Lapin
LOEUL & PIRIOT
— DEPUIS 1906 —



**LOEUL & PIRIOT ET RESTO PARTNER,
UN PARTENARIAT INÉDIT POUR VALORISER
LA VIANDE DE LAPIN**

Pendant tout le mois de **MAI**, 6 établissements parisiens mettent à la carte 6 recettes de viande de lapin LOEUL & PIRIOT exclusivement créées à cette occasion. Cette collaboration a été mise en place dans l'objectif de gagner en visibilité et de séduire de nouveaux consommateurs.



Le Lapin
LOEUL & PIRIOT &
— DEPUIS 1906 —



DES VALEURS CULINAIRES COMMUNES POUR UNE **VALORISATION DES PRODUITS DE QUALITÉ** MADE IN FRANCE

Ce partenariat est né de la rencontre entre deux acteurs de la gastronomie française prônant la qualité du produit, le respect des traditions culinaires et le plaisir du client.

Ainsi, **6 chefs de 6 établissements parisiens**, offrant une cuisine dites de bistronomie, ont créé des recettes inédites à base de viande lapin LOEUL & PIRIOT. Pendant tout le mois de **MAI**, à la carte, au menu ou sur ardoise, ces plats seront à découvrir et à déguster au sein de ces établissements partenaires.

Ce partenariat LOEUL & PIRIOT et Resto Partner qui a pour but de dynamiser la consommation de viande de lapin fait partie du temps fort « **Bistrot Lapin** » mis en place par LOEUL & PIRIOT (**16/04 au 02/06**) en GMS. La marque, toujours plus à l'écoute des exigences du marché, a souhaité sortir des rayons pour s'adresser directement au consommateur au cœur de son assiette.

RESTO PARTNER C'EST QUOI ?

Des restaurateurs indépendants réunis en intelligence collective pour partager leur amour de la Gastronomie Française. Fervents défenseurs des traditions et des terroirs, ils travaillent des produits de qualité pour faire honneur à la cuisine française et régaler vos papilles.

LES ÉTABLISSEMENTS PARTENAIRES DE L'OPÉRATION :

- Pasco : *Pascal Vignes*
- Le Laumière : *Jean-Claude Bertrand*
- Millésimes 62 : *Stéphane Savorgnan*
- Chez Françoise : *Philippe Léglise*
- Bouillon Racine : *Alexandre Belthoise*
- Ambassade d'Auvergne : *Emmerich de Backer*



RESTAURANT

MILLÉSIMES 62



Stéphane Savorgnan



Pourquoi cette recette ?

J'ai choisi cette recette parce que l'asperge est un produit de saison qui se marie bien avec le lapin.

Quel est votre ressenti vis-à-vis de la viande de lapin ?

C'est malheureusement un produit qui n'est pas suffisamment mis en avant dans les restaurants.

Quelle est votre recette préférée avec du lapin ?

Le lapin à la moutarde.

En proposez-vous souvent à la carte ?

De façon régulière en entrée ou en plat.

Quels sont les retours de vos clients ?

Le produit est apprécié des clients.

« Des clients habitués venaient toujours quand le plat était proposé sur la carte du jour. »

Selon vous, qu'apporte le lapin à la gastronomie française ?

Le lapin est pour moi un produit qui fait partie des traditions de notre cuisine comme le poulet.

Un souvenir / une expérience personnelle avec la viande de lapin ?

Le lapin à la moutarde du restaurant Chez Georges Porte Maillot à Paris. Des clients habitués venaient toujours quand le plat était proposé sur la carte du jour.

Connaissiez-vous la marque Loeul & Piriot ?

Je connaissais la marque de Nom.

Et pourquoi avoir accepté ce partenariat ?

Je trouve l'idée intéressante, elle permet de mettre en avant le produit.



RÂBLE DE LAPIN AUX ASPERGES VERTES



Jean-Claude Bertrand

Pourquoi cette recette ?

J'ai choisi cette recette car elle se marie très bien avec la saisonnalité printanière, le parfum du citron vert et le moelleux du boulgour tout en restant généreuse.

Quel est votre ressenti vis-à-vis de la viande de lapin ?

Ce n'est que du plaisir de travailler le lapin qui a souvent tendance à être oublié dans nos propositions commerciales.

Quelle est votre recette préférée avec du lapin ?

Ma recette préférée est le lapin sauté chasseur qui est un grand classique de la restauration.

En proposez-vous souvent à la carte ?

Malheureusement on n'en propose pas assez souvent. Ce partenariat est vraiment l'occasion de mettre le lapin en avant.

Quels sont les retours de vos clients ?

Quand nous en proposons à nos clients, nous avons de bons retours.



« Mon plus beau souvenir avec le lapin est un repas familial avec mes grands-parents à la campagne. »

Selon vous, qu'apporte le lapin à la gastronomie française ?

Le lapin a toujours eu ses lettres de noblesse dans la Gastronomie Française, on le retrouve dans tous les grands livres de cuisine et fait partie de notre patrimoine gastronomique.

Un souvenir / une expérience personnelle avec la viande de lapin ?

Mon plus beau souvenir avec le lapin est un repas familial avec mes grands-parents à la campagne. Mon grand-père élevait des lapins. Il en ramena un pour le déjeuner que ma grand-mère cuisina comme une blanquette avec des champignons et des petits oignons sur le coin de la cheminée.

Connaissez-vous la marque LOEUL & PIRIOT ?

Je connais bien la marque LOEUL & PIRIOT qui est leader du Lapin sur le marché depuis de nombreuses années.

Et pourquoi avoir accepté ce partenariat ?

J'ai accepté ce partenariat car c'était l'occasion de mettre en avant ce produit qui est certainement un peu oublié dans nos cuisines ces dernières années.



**CUISSE DE LAPIN BRAISÉE AU CITRON VERT,
BOULGOUR FONDANT AUX ÉPICES**



RESTAURANT 
AMBASSADE D'Auvergne

Emmerich de Backer

Pourquoi cette recette ?

Parce que nous travaillons exclusivement des produits de saison et l'idée de l'asperge s'est rapidement imposée. C'est un mariage qui fonctionne bien avec la finesse de la chair du lapin. Rajouter une touche d'Auvergne avec la fourme d'Ambert, c'est une autre évidence pour parfaire l'assemblage gourmand et faire honneur à notre enseigne !

Quel est votre ressenti vis-à-vis de la viande de lapin ?

C'est une chair délicate, très fine, mais qui est fragile à travailler pour en respecter la tendreté.

En proposez-vous souvent à la carte ?

Quelques fois dans l'année, en suggestion du jour.



« C'est une chair blanche, légère et fine, pas grasse, qui apporte une option supplémentaire pour des recettes 4 saisons. »

Quels sont les retours de vos clients ?

Il y a ceux qui aiment, qui n'ont plus l'occasion d'en manger et qui s'en réjouissent ... et les autres, qui ont banni cette viande de leurs habitudes alimentaires.

Selon vous, qu'apporte le lapin à la gastronomie française ?

C'est une chair blanche, légère et fine, pas grasse, qui apporte une option supplémentaire pour des recettes 4 saisons, en matelote ou à la moutarde en hiver, en rillettes ou confit pour l'été.

Un souvenir / une expérience personnelle avec la viande de lapin ?

J'ai un souvenir ému d'un effiloché de Lapin par Trois gros, un grand moment de bonheur !

Et pourquoi avoir accepté ce partenariat ?

Une occasion de diversifier notre carte et notre offre.



**BALLOTINE DE LAPIN AUX ASPERGES VERTES,
CRÈME LÉGÈRE À LA FOURME D'AMBERT**



Le Lapin
LOEUL & PIRIOT
— DEPUIS 1906 —



CONTACTS PRESSE

Agence GULFSTREAM Communication

Mathilde de Lestanville · mdelestanville@gs-com.fr · 06 87 10 31 52