

5 juin 2024

## Les saveurs de Nouvelle-Aquitaine à l'assaut du plus grand festival de cuisine de France. Les produits régionaux s'invitent au Lyon Street Food Festival.

13 au 16 juin 2024 – Les Grandes Locos, Lyon

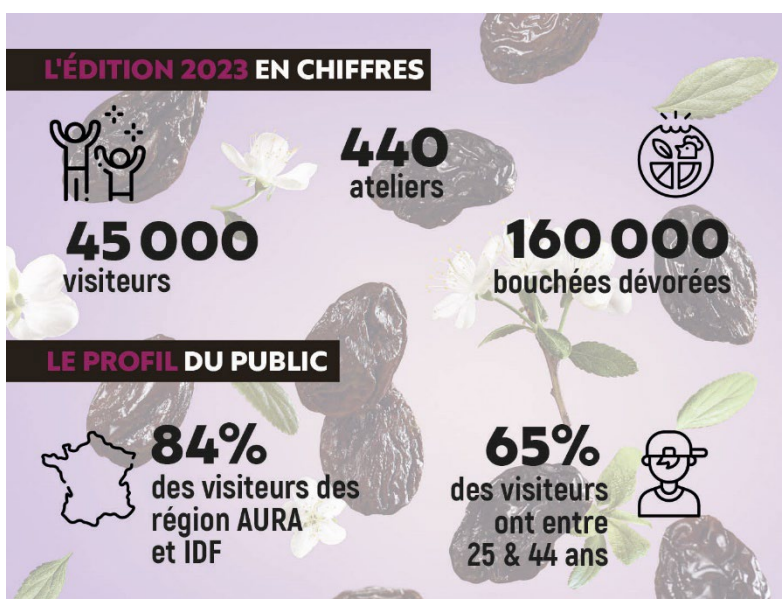
### Les produits de Nouvelle-Aquitaine rayonnent au-delà de leur région

L'idée est simple : **aller à la rencontre d'un nouveau public** au-delà des néo-aquitains. Pourquoi ? **Pour lui faire découvrir la richesse, la diversité du patrimoine gastronomique de la région.**

Grâce à la typologie de son visitorat, le Lyon Street Food Festival s'inscrit comme l'événement idéal pour séduire de nouveaux gastronomes. Branché, alliant *Food, Culture & Music* et **rassemblant une large communauté de *foodies***, la 8<sup>e</sup> édition de cet événement se tiendra du 13 au 16 juin aux Grandes Locos de Lyon.

Comme à chaque édition, il mêle scènes musicales, recettes de chefs, ateliers culinaires... et **invite 3 destinations dont la Nouvelle-Aquitaine.**

Que les saveurs de Nouvelle-Aquitaine partent à la conquête d'un tel public peut paraître audacieux. Pourtant la **Région Nouvelle-Aquitaine est la 1<sup>ère</sup> région agricole de France et d'Europe** (en surface utile). Elle bénéficie aussi du plus grand nombre de produits sous signes de qualité, avec **311 produits sous Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine au compteur** tout de même.





### Une trentaine des produits régionaux mis en lumière sur le festival dans 4 ateliers

Pour faire connaître l'étendue de la richesse gastronomique de Nouvelle-Aquitaine, l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) investit donc le festival pour **faire découvrir au public une trentaine de saveurs à travers 4 types d'ateliers** :

- **Tradition fromagère** en Nouvelle-Aquitaine qui fait la part belle au Chabichou du Poitou AOP\*, l'Ossau-Iraty AOP\*, la Tomme des Pyrénées IGP\*\*, le Mothais sur feuille (dont la reconnaissance sous AOC est imminente)...
- **Tradition Bouchère** pour mettre en valeur les races de viandes emblématiques de la région, notamment les Viandes Limousines,
- **Tradition gourmande** qui offrira une palette de douceurs de Nouvelle-Aquitaine avec les spécialités sucrées telles que le canelés de Bordeaux, le gâteau basque, le tourteaux fromager, le broyé du Poitou, le Creusois ou encore le pastis landais,
- **Tradition maraîchère** présentant quelques-uns des fruits et légumes néo-aquitains, comme la Pomme du Limousin AOP\* (seule pomme AOP de France !), le Pruneau d'Agen IGP\*\*, la Tomate Label Rouge...

### 3 filières agroalimentaires de Nouvelle-Aquitaine présentes à Lyon

Pour ces 4 jours de festivités autour de la gastronomie, **3 filières agroalimentaires seront présentes aux côtés de l'AANA.**

Tout d'abord, le [Beurre Charentes-Poitou AOP](#) et le [Chabichou du Poitou AOP](#) seront les produits phares du vendredi soir à travers un atelier et également grâce à la création d'une recette spéciale de [Groot, la Tourte](#) mariant ces 2 saveurs.

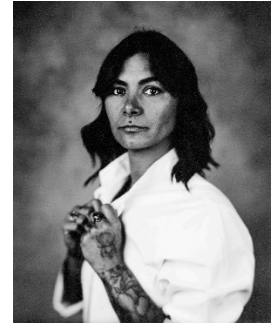
Les [Viandes Limousines](#) ne seront pas en reste. Mises en lumière toute la durée de l'événement, les festivaliers pourront découvrir ces différentes viandes (bœuf, veau, porc, agneau) **à travers 6 ateliers au total.**



### 3 chefs pour sublimer les saveurs régionales

Parce qu'au Lyon Street Food Festival, on dévore des bouchées de chefs, l'AANA s'associe à 3 chefs de la région.

**Élodie Pichard** : Originaire de Langon, en Gironde, elle a reçu le prix Jeune Talent Gault & Millau en 2017. À la tête du restaurant « Cru » pendant 5 ans, elle s'apprête à se lancer dans une nouvelle aventure à la rentrée 2024... Son produit préféré de la région ? Le veau, en tartare bien sûr : c'est son plat signature !



Élodie Pichard

**Jean-Luc Rocha** : Cuisinier français d'origine portugaise, il obtient la distinction de Meilleur Ouvrier de France en 2007. Il succède à Thierry Marx au Relais & Châteaux Cordeillan-Bages à Pauillac, doublement étoilé par le Guide Michelin. Direction ensuite les cuisines du Saint-James puis Paris. De retour dans la région bordelaise, il ouvre enfin son premier restaurant, Le Ro'cha au Bouscat (33), pour partager sa passion de la gastronomie, en mars 2023.



Jean-Luc Rocha

**Kévin Roman** : Limougeaud mais Corrèzien avant tout ! Dans une autre vie, Kévin était... journaliste. Mais l'envie de passer derrière les fourneaux était beaucoup trop grande. Alors, il part se former chez Monsieur Paul ou du moins dans son école, l'Institut Lyfe (Paul Bocuse) à Lyon. À l'issue de sa formation, il crée sa société "À ma Sauce" qui lui permet d'aller cuisiner chez les gens, ce qu'il qualifie de « vrai défi à chaque fois mais un grand kiff. » Sa particularité ? Une cuisine sans sel mais remplie de goûts et de saveurs, atypique et surtout non-conventionnelle.



Kévin Roman

Ces 3 chefs proposeront des recettes créées spécialement pour le festival et mariant une multitude de saveurs néo-aquitaines. **Autre création exclusive pour accompagner leur recette, un pop corn 100% made in Nouvelle-Aquitaine (du Lot-et-Garonne, plus précisément) au Piment d'Espelette de [Oh My Pop](#).**

**Maintenant que les papilles sont aiguisées, pour déguster les saveurs néo-aquitaines et participer aux ateliers, rendez-vous sur le stand de la Région Nouvelle-Aquitaine.**



**MANGER  
OU *mieux*  
MANGER**

Tout le programme de nos salons, nos événements, et bien plus encore : [produits-de-nouvelle-aquitaine.fr](https://produits-de-nouvelle-aquitaine.fr)

### Contact presse

Marie Lacour-Darribère

06.32.58.73.97

[m.darribere@aana.fr](mailto:m.darribere@aana.fr)

### [À propos de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine](#)

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) est une agence régionale qui agit pour la qualité et la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires régionaux. Notre engagement s'appuie sur l'action collective afin de faire rayonner les savoir-faire de Nouvelle-Aquitaine et contribuer à créer de la valeur sur nos territoires.

\*AOP : Appellation d'Origine Protégée/ \*\*IGP : Indication Géographique Protégée