

**INVITATION**  
**PRESSE**

**FOODTRUCK**



**QUAND LES VOLAILLES  
FERMIERES D'AUVERGNE  
SE FONT LABEL AU PIED  
DES RÉDACTIONS  
PARISIENNES**



**18** *et* **19**

**SEPTEMBRE 2013**





# AVIS À TOUS LES FOODISTAS !

**Les 18 et 19 septembre prochains, le foodtruck des volailles Fermières d'Auvergne, initié par le SYVOFA, fera une halte au pied de votre rédaction à l'heure du déjeuner ou en afterwork gourmand. De quoi vous faire découvrir ou redécouvrir le bon goût de ces volailles élevées en plein air au cœur des grands espaces auvergnats !**

arborant fièrement 2 signes officiels de qualité, le Label rouge et l'IGP, garants de leur qualité supérieure et de leur lien au terroir, les volailles fermières d'Auvergne sont les complices idéales de tous les instants gourmands que ce soit en invitées de marque des fêtes de fin d'année ou partenaires des menus sains, diététiques et équilibrés.

À cette occasion, savourez les préparations culinaires à base de volaille fermière d'Auvergne orchestrées par notre chef auvergnate, et échangez avec les éleveurs présents qui vous dévoileront toutes les particularités et subtilités de ces volailles de qualité.

## LES VOLAILLES FERMIÈRES D'Auvergne S'INVITENT AU PIED DE VOTRE RÉDACTION



**MERCREDI 18 SEPTEMBRE 2013  
DE 12H À 14H**

### LAGARDÈRE ACTIVE

149 RUE ANATOLE FRANCE  
À LEVALLOIS

**MERCREDI 18 SEPTEMBRE 2013  
DE 18H À 19H30**

### GROUPE MARIE CLAIRE

10 BOULEVARD DES FRÈRES VOISIN  
À ISSY LES MOULINEAUX

**JEUDI 19 SEPTEMBRE 2013  
DE 12H À 14H**

### PRISMA PRESSE

13 RUE HENRI BARBUSSE  
À GENNEVILLIERS

**JEUDI 19 SEPTEMBRE 2013  
DE 18H À 19H30**

### MONDADORI FRANCE

8 RUE FRANÇOIS ORY  
À MONTROUCE

**dégustez  
les savoureuses  
créations culinaires  
à base de volailles  
Fermières d'Auvergne  
proposées par notre chef  
auvergnate, Clémence  
Moulinou, véritable  
« cuisinière tout terrain » :**

- ♦ chick-burger de poulet Fermier d'Auvergne, mâche et bleu d'Auvergne,
- ♦ dodine de Poulet Fermier d'Auvergne au mendiant, purée de doux beurre, sucette de salers,
- ♦ yakitori de pintade Fermière d'Auvergne aux poires, effeuillée d'endives aux noix,
- ♦ Aile de Poulet Fermier d'Auvergne épicée, crème de carotte aux quatre-épices,
- ♦ samossa de Pintade Fermière d'Auvergne truffé,
- ♦ choux farcis au poulet Fermier d'Auvergne, gratin dauphinois pomme de terre et panais.

# 10 BONNES RAISONS DE DÉCOUVRIR LES VOLAILLES FERMIÈRES D'Auvergne :

- élevées en plein air, elles prônent un mode d'élevage fermier
- Le Label rouge garantit d'une qualité supérieure
- Elles bénéficient d'une alimentation 100% végétale
- Elles sont nutritionnellement bonnes
- elles offrent une teneur en protéines élevées (22 gr. de protéines pour 100 gr. de poulet fermier Label rouge)\*
- Elles sont réputées pour leur saveur
- Leur chair est ferme et savoureuse
- Elles engendrent moins de perte en eau à la cuisson
- Leur rapport qualité/prix
- elles sont faciles à cuisiner

\*SOURCE SYNALAF



**SYVOFA** - 78 rue de Paris - 03200 VICHY  
**WWW.VOLAILLES-AUVERGNE.COM**

## CONTACT PRESSE :

**Agence qui plus est** ♦ 04 73 74 62 35

**Anne-cécile runavot** ♦ 06 34 87 35 87  
anne-cecile.runavot@quiplussest.com

**véronique tixier** ♦ 06 43 11 59 12  
veronique.tixier@quiplussest.com



conception-rédaction :  
www.whooplus.com ♦  
crédits photos :  
P. SOISSONS, J. CHABAMME