



Roll Leblanc, chef barman de l'hôtel Royal Barrière à Deauville prépare ses cocktails « Taste of Normandy » au bar du Swaybar à Londres



Stéphane Brassy, de la poissonnerie « Côté Mer » à Trouville, avait préparé un plateau de fruits de mer de saison : huîtres, crevettes, crabes ...

PROMOTION DE LA NORMANDIE GOURMANDE EN GRANDE-BRETAGNE
**Un nouveau cocktail « Taste of Normandy »
et un plateau de fruits de mer ambassadeurs
du Calvados**

Mardi 22 septembre dernier à Londres

Mardi 22 septembre dernier, une délégation normande composée de représentants du tourisme institutionnel et des professionnels de la gastronomie était réunie à Londres pour une soirée « Taste of Normandy » (le goût de la Normandie) destinée à valoriser les atouts gastronomiques de la région auprès de la presse touristique britannique. Représentant le département du Calvados, **Roll LEBLANC chef barman de l'hôtel Royal Barrière** à Deauville a créé un nouveau cocktail « taste of Normandy » (Calvados, Bénédictine, sucre de canne, citron vert, sirop de concombre, soda). **Stéphane et Isabelle BRASSY, de la poissonnerie « Côté Mer » à Trouville sur Mer** ont quant à eux fait découvrir les saveurs du littoral grâce à un magnifique plateau de fruits de mer composé d'huîtres, de crustacés et de crevettes.

Cette soirée était organisée par le Comité Régional du Tourisme de Normandie en collaboration avec les cinq Comités Départementaux du Tourisme normands (Calvados, Eure, Manche, Orne, Seine Maritime) et la société Brittany Ferries. Cette manifestation organisée au Swaybar à Londres a été suivie par plus de quatre-vingt journalistes très enthousiastes.

Les autres professionnels normands présents à « Taste of Normandy » :

- Philippe Hardy du Le Mascaret à Blainville-sur-Mer
- L' Epicerie Gosselin de Saint Vaast-la-Hougue
- Les Cossu-Descordes du Domaine de la Louveterie aux Moutiers au Perche
- Frank Quinton chef du Manoir du Lys à Bagnoles de l'Orne
- Michèle Le Sage and Alain Joubert from the Association du Four à Pain et du Musée du Sabot, association de la La Haye-de-Routot
- Jacques Thierry du Restaurant Le Castelet aux Andelys
- Susan Tailleux, productrice de cidre à Criel-sur-Mer

■ le cocktail « Taste of Normandy »

recette proposée par Roll Leblanc, chef barman Hôtel Royal Barrière Deauville

3 cl de Calvados
2 cl de Bénédictine
2 cuillères à café de sucre de canne
quelques dés de citrons verts
un trait de sirop de concombre
complété de soda

Contact Presse : Armelle LE GOFF – Calvados Tourisme – t 02 31 27 90 37 – a.legoff@cg14.fr