



RUNGIS, RUGBY ET GASTRONOMIE

La deuxième édition du Rungis Rugby Gastronomie se déroulera jeudi 1^{er} février au cœur du plus grand marché européen. 600 convives sont attendus !

La rencontre des Grands Chefs et des Grands Rugbymen promet comme toujours. D'un côté Guy Savoy, sacré meilleure table du monde, les très prisés Alain Dutournier, Franck Renimel, tous chefs étoilés. De l'autre côté de très grands noms du rugby, qui seront honorés et fêtés comme il se doit : Thierry Dusautoir, Pascal Papé, les grands anciens comme Abdelatif Benazzi et Philippe Sella, légendes du XV de France. Le tout en présence du Président de la FFR, Bernard Laporte et du Président de la Coupe d'Europe, Vincent Gaillard.

Ils ont tous répondu présent, à l'invitation du Rungis Rugby Club et de son président. Foed Chakir qui se veut hautement symbolique, à

deux jours d'un France-Irlande tant attendu et si redouté !

Un tournoi des VI Nations rarement aussi ouvert et intéressant. La gastronomie française n'échappera pas donc à plusieurs clin d'oeil, vus, à nos amis irlandais, nos premiers adversaires qui seront mis à l'honneur dès le coup d'envoi du cocktail de bienvenue.

La France occupera évidemment tous les esprits de nos gourmets présents, les Grands Chefs ne s'y sont pas trompés, bien décidés à servir leur meilleurs plats, comme pour mieux donner de la force à nos Bleus...

DES PARTENAIRES PREMIUM DE PRESTIGE

Les cinquante tables prévues ont toutes été réservées en quelques jours, ce qui tend à confirmer l'intérêt grandissant du Marché de Rungis, de ses exposants et partenaires de la gastronomie de ce haut lieu pour le rugby, comme un partage de bien des valeurs. De très belles enseignes, Rungis, Eiffage, Groupe Charraire St-Eustache, Groupe Royer Secours Populaire et GNI (Groupement national des indépendants) se sont associées à l'événement et à la mise en avant de belles opérations de développement rugby.

Cette année, à l'honneur l'association « les Enfants de l'Ovale » qui depuis plus de vingt ans réalise, en France et à l'étranger, en Afrique surtout, un formidable travail auprès des différentes populations, notamment les plus jeunes. Est-il besoin de rappeler que le plus grand de nos centres, Philippe Sella, en est un formidable ambassadeur.



«Pascal Bénac, Esprit Traiteur, et Alain Dutournier entourent Guy Savoy et son second Simon Dhainaut, dans les cuisines du restaurant à La Monnaie de Paris pour la préparation de la soirée.»

PARTENAIRES

