



COMMUNIQUE DE PRESSE

Fête de la Gastronomie : 7 tables d'exception des Entreprises du Patrimoine Vivant dans des lieux de prestige

Paris, le 13 septembre 2016. A l'occasion des 10 ans du label EPV et dans le cadre de la Fête de la Gastronomie, l'Institut Supérieur des Métiers met en scène 7 tables d'exception dans des lieux de prestige, illustrant les savoir-faire d'excellence des Entreprises du Patrimoine Vivant dans les domaines des arts de la table, de la décoration et la gastronomie. Les EPV se sont mobilisées pour la 6^e édition de la Fête de la Gastronomie, célébrée sur tout le territoire français, afin de concevoir sept tables d'une grande beauté, chacune exposée dans un lieu unique : le restaurant Le Petrossian 144 (Paris), l'Hôtel Le Negresco (Nice), l'Hôtel du Palais (Biarritz), le Relais Bernard Loiseau (Saulieu), la Manufacture Cluizel (Damville), le Domaine Les Crayères (Reims) et le Taillevent (Paris).

7 tables d'exception illustrant la complémentarité de savoir-faire rares

Ces tables d'exception illustrant la multiplicité et la complémentarité des savoir-faire rares des EPV, ont été scénographiées par Stéphanie Clot dans des lieux prestigieux, eux-mêmes labellisés EPV. Le label EPV regroupe aujourd'hui plus de 1 300 maisons. Parmi elles, environ 300 ont une activité liée à la gastronomie (boissons et spiritueux, gourmandises, traiteur-restauration), aux arts de la table (coutellerie, verrerie, orfèvrerie, porcelaine, équipements de cuisine) et à la décoration (linge de table, équipements de la maison ou encore mobilier).

Des EPV ambassadrices de l'Art de Vivre à la française

Ces tables d'exception sont une manière d'illustrer l'art de vivre à la française, tradition qui se perpétue à la fois dans le savoir-faire et le savoir-être depuis la Renaissance. Symboles de cet art de vivre pour lequel chaque détail compte, ces maisons portent les valeurs de l'excellence française bien au-delà des frontières et participent au rayonnement économique et culturel français. Les Entreprises du Patrimoine Vivant, labellisées par l'État pour leur savoir-faire artisanaux et industriels d'exception, sont les ambassadrices du fabriqué en France d'excellence. Plus de la moitié des EPV expédient déjà au moins un quart de leur production vers l'étranger.

A chaque table d'exception, un lieu prestigieux pour l'accueillir

Le catalogue présentant ces 7 tables d'exception et les lieux uniques qui les accueillent est disponible et téléchargeable au lien suivant :

http://www.patrimoine-vivant.com/pub/2016/epv_tables_exception.pdf

1/3

A propos du label Entreprise du Patrimoine Vivant

Le label d'Etat EPV récompense des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence, qui se caractérisent par une histoire et un patrimoine parfois séculaires, des capacités d'innovation et des savoir-faire rares qui ont contribué à asseoir leur notoriété dans le tissu entrepreneurial français. Depuis sa mise en place en 2006, le label EPV regroupe plus de 1 300 entreprises d'exception.

Contact presse

Agathe Djelalian, Responsable communication du label EPV / www.patrimoine-vivant.com

ISM - Tel : +33 (0)1 44 16 80 67 / presse@patrimoine-vivant.com

www.facebook.com/patrimoinevivant/ / <https://twitter.com/labellevv>



COMMUNIQUE DE PRESSE

Fête de la Gastronomie : 7 tables d'exception des Entreprises du Patrimoine Vivant dans des lieux de prestige

Programme et animations

- **Le 144 Petrossian** : 144 Rue de l'Université, 75007 Paris
 - **Inauguration** : 19 septembre à 18h, avant-première de la Fête de la Gastronomie
 - **Exposition de la table au public** : du 20 au 25 septembre dans ce restaurant unique, attaché aux arts de la table et à son savoir-faire dans le domaine du caviar, transmis de génération en génération.
 - Les EPV qui ont paré cette table : **Atelier EB - Erwan Boulloud, Camille Orfèvre, Champagne Gosset, Dalloyau, Fremaux - Delorme, Lalique, Legle Legrand Lebouc, Marischael Orfèvre, OA 1710 - Orfèvrerie d'Anjou, Philippe Hurel et Richard Orfèvre.**
- **Hôtel Le Negresco** : 37 promenade des Anglais, 06000 Nice
 - **Inauguration** : 20 septembre à 17h30, avant-première de la Fête de la Gastronomie
 - **Exposition de la table au public** : du 21 au 25 septembre dans cet hôtel prestigieux, cultivant un savoir-faire unique dans son décor enchanteur et sa créativité culinaire et gastronomique.
 - Les EPV qui ont paré cette table : **Cafés Malongo, Château Virant, la Cristallerie de Montbronn, Fremaux - Delorme, Haviland, Joël Durand, La Verrerie de Biot, Le Crin, Maison Manguin, Manufacture de Tapis de Bourgogne, Molinard et Puiforcat.**
- **L'Hôtel du Palais** : 1 avenue de l'Impératrice, 64200 Biarritz
 - **Inauguration** : 21 septembre à 18h30, avant-première de la Fête de la Gastronomie
 - **Exposition de la table au public** : du 22 au 28 septembre dans cet hôtel prestigieux, cultivant un savoir-faire unique dans la tradition de l'hospitalité à la française notamment par le biais des métiers de bouche et de service et d'entretien du patrimoine.
 - Les EPV qui ont paré cette table : **Blanc des Vosges, Bonbons Verdier, Cognac Frapin, Coutellerie Nontronnaise, Cristal Benito & Fils, Cristallerie de Montbronn, Armagnac Darroze, Orfèvrerie Liberty, Pariès et Royal Limoges.**
- **Bernard Loiseau** : 2 rue d'Argentine, 21210 Saulieu
 - **Inauguration** : 22 septembre à 18h, avant-première de la Fête de la Gastronomie
 - **Exposition de la table au public** : du 23 au 29 septembre dans ce lieu d'exception, cultivant un savoir-faire unique dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration et jouissant d'une reconnaissance mondiale.
 - Les EPV qui ont paré cette table : **Chartreuse, Distillerie Pierre Guy, Ébénisterie Pierre Jousset & Fils, Établissements Fallot, Fremaux - Delorme, Guy Degrenne, Jean-Yves Bouillot, La Rochère, Manufacture de Tapis de Bourgogne, Mulot & Petitjean, Pillivuyt et SN FODOR.**

2/3

A propos du label Entreprise du Patrimoine Vivant

Le label d'Etat EPV récompense des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence, qui se caractérisent par une histoire et un patrimoine parfois séculaires, des capacités d'innovation et des savoir-faire rares qui ont contribué à asseoir leur notoriété dans le tissu entrepreneurial français. Depuis sa mise en place en 2006, le label EPV regroupe plus de 1 300 entreprises d'exception.

Contact presse

Agathe Djelalian, Responsable communication du label EPV / www.patrimoine-vivant.com

ISM - Tel : +33 (0)1 44 16 80 67 / presse@patrimoine-vivant.com

www.facebook.com/patrimoinevivant/ / <https://twitter.com/labelepvt>



COMMUNIQUE DE PRESSE

Fête de la Gastronomie : 7 tables d'exception des Entreprises du Patrimoine Vivant dans des lieux de prestige

- **Manufacture Cluizel** : Route de Conches, 27240 Damville
 - **Inauguration** : 23 septembre à 9h, Fête de la Gastronomie
 - **Exposition de la table au public** : du 24 au 30 septembre dans cette maison prestigieuse, cultivant un savoir-faire unique dans le domaine de la chocolaterie et de la confiserie, dévoilant une large palette de goûts issus de terroirs remarquables.
 - **Animations, dégustations et démonstrations** : 23 et 24 septembre.
 - Les EPV qui ont paré cette table : **Cafés Malongo, Camille Orfèvre, Farol, Gabriel Ravet, Isigny Sainte-Mère, La Scourtinerie, Lampe Berger, Loc Maria, Montgolfier, Philippe Hurel, Tissage Moutet et Traou Mad.**
- **Le Domaine Les Crayères** : 64 boulevard Henry Vasnier, 51100 Reims
 - **Inauguration** : 23 septembre à 18h, Fête de la Gastronomie
 - **Exposition de la table au public** : du 24 au 30 septembre, dans cette maison prestigieuse, cultivant un savoir-faire unique dans l'art de l'hospitalité à la française dans une atmosphère authentique et singulière.
 - **Ateliers et chasse au trésor** : 24 septembre (14h à 21h) et 25 septembre (14h- 19h).
 - Les EPV qui ont paré cette table : **Baccarat, Biscuits Fossier, Broderies Gouvernel, Champagne Gosset, Ciergerie des Prémontrés Ercuis, Margueroy par Pierre Frey, OA 1710 - Orfèvrerie d'Anjou, Raynaud, Taillardat.**
- **Le Taillevent** : 15 rue Lamennais, 75008 Paris
 - **Exposition de la table au public** : 24 septembre de 14h à 18h, dans ce restaurant unique, aussi bien façonné par les hôtes qui s'y sont succédé que par le personnel qui l'a incarné.
 - **Ateliers Christofle sur la fabrique d'un couvert.**
 - **Ateliers de flambage, de découpe et de pâtisseries** toutes les 30 minutes, entre 14h 30 à 17h30.
 - Les EPV qui ont paré cette table sont **Bernardaud, Christofle, Le Jacquard Français, Loc Maria et Saint-Louis.**

3/3

A propos du label Entreprise du Patrimoine Vivant

Le label d'Etat EPV récompense des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence, qui se caractérisent par une histoire et un patrimoine parfois séculaires, des capacités d'innovation et des savoir-faire rares qui ont contribué à asseoir leur notoriété dans le tissu entrepreneurial français. Depuis sa mise en place en 2006, le label EPV regroupe plus de 1 300 entreprises d'exception.

Contact presse

Agathe Djelalian, Responsable communication du label EPV / www.patrimoine-vivant.com

ISM - Tel : +33 (0)1 44 16 80 67 / presse@patrimoine-vivant.com

www.facebook.com/patrimoinevivant/ / <https://twitter.com/labelpv>