



## Communiqué de presse

Mignaloux-Beauvoir, le 05 octobre 2020

# Opération GOATOBER : 3 rendez-vous dans la Vienne

La Chambre d'agriculture et le Syndicat Caprin de la Vienne participent à l'action internationale GOATOBER. La filière départementale caprine vous donne rendez-vous à trois déjeuners où la viande de chevreau est mise à l'honneur : les vendredis 16, 23 et 30 octobre 2020 à 11h30.

Les acteurs de la filière chevreau de la Vienne se sont réunis le 18 septembre dernier, à l'initiative de la Chambre d'agriculture, pour établir un plan d'actions afin de soutenir les éleveurs et engraisseurs du département. Parmi les actions retenues, la Chambre d'agriculture et le syndicat caprin ont choisi d'organiser des événements dans le cadre de GOATOBER, avec le soutien d'Interbev.

### Goatober, quèsaco ?

Créé en 2011 aux Etats-Unis et repris en 2016 en Grande Bretagne par le chef restaurateur anglais James Whetlor, cet événement tient son nom de la combinaison de 2 termes : **Goat** qui signifie chèvre en anglais et **October** pour le mois d'octobre.

**Son objectif ?** Valoriser la viande de chevreau à d'autres moments qu'à Noël et à Pâques, périodes usuelles de consommation, en proposant aux restaurateurs de la mettre en avant sur leurs cartes en octobre.

### Goatober, dans la Vienne

Trois rendez-vous sont donnés aux consommateurs pour découvrir ou redécouvrir le bon goût du chevreau. Les restaurateurs partenaires de cette action inscrivent à leur menu du jour une recette originale autour du chevreau. La presse est conviée à chaque déjeuner à 11h30 afin d'échanger avec des éleveurs du département et le chef cuisinier.

#### Vendredi 16 octobre 2020

Le premier rendez-vous est donné à la table d'Agnès LATOUR, à L'auberge de la Blourde (Mouterre-sur-Blourde), le 16 octobre. Cette restauratrice a l'habitude de mettre à sa carte des plats à base de viande de chevreau.

#### Vendredi 23 octobre 2020

Alexandre BEAUDOUX accueillera les gourmands de chevreau, le vendredi 23 octobre, au Restaurant Les Archives (Poitiers). Habitué à cuisiner le chevreau au printemps, il participe avec plaisir à cette action de promotion en octobre, période de production peu connue des consommateurs.

#### Contact Presse

Chambre d'agriculture de la Vienne

Annabelle CHAGUE – chargée de communication

annabelle.chague@vienne.chambagri.fr – 05 49 44 75 65 – 06 69 17 90 13

[www.vienne.chambre-agriculture.fr](http://www.vienne.chambre-agriculture.fr)

### **Vendredi 30 octobre 2020**

Dernière date en Vienne, Fabien DUPONT proposera du chevreau à la carte de son restaurant Le Rendez-vous (Biard), le 30 octobre prochain. Ce chef étoilé apprécie travailler cette viande à Pâques et souhaite contribuer à la promotion de la filière.

Lors de ces temps presse, la filière caprine exposera ses problématiques et son ambition de valoriser la viande caprine tandis que les chefs cuisiniers vous feront découvrir les qualités de la viande de chevreau et déguster leur cuisine. A l'issue de ce temps d'échange, le déjeuner vous sera offert sur inscription préalable.

**Déjeuner sur inscription auprès d'Annabelle CHAGUE au 05 49 44 75 65.**

*Evénements organisés avec le soutien d'Interbev*



### **Contact Presse**

Chambre d'agriculture de la Vienne

Annabelle CHAGUE – chargée de communication

annabelle.chague@vienne.chambagri.fr – 05 49 44 75 65 – 06 69 17 90 13

[www.vienne.chambre-agriculture.fr](http://www.vienne.chambre-agriculture.fr)