

MICHEL DUSSAU S'INVITE À WALIBI SUD-OUEST

Afin de poursuivre sa montée en gamme et satisfaire toujours d'avantage ses visiteurs, le parc d'attraction du Lot et Garonne Walibi Sud-Ouest a renforcé son offre de restauration en s'associant à l'emblématique chef de La table d'Armandie, Michel Dussau.

De leurs aspirations et volontés communes est née l'idée de mettre en place une carte "été" dans le restaurant du château de Caudoin au cœur du Parc Walibi Sud-Ouest, le Blues Castle, et de proposer ainsi des plats régionaux traditionnels.

Les visiteurs gourmets peuvent désormais découvrir les produits régionaux sélectionnés et préparés par un Chef reconnu dont notamment le Pruneau d'Agen, la Tomate de Marmande (Société Rougeline), le Cresson de Boé (Famille Viot), la Fromagerie Baechler de Temple sur Lot, les Volailles du Gers ou des Landes, le Jambon de Bayonne I.G.P, le piment d'Espelette... Autant de produits du Sud-ouest qui sont mis en avant dans une cuisine qui veut avant tout faire apprécier au plus grand nombre la gastronomie régionale.

Pour Michel Dussau de la Table d'Armandie, *"Walibi Sud-Ouest offre une vitrine extraordinaire à ma cuisine mais aussi aux produits de qualité du Sud-Ouest que je travaille"*.

Pour Eric Barberet-Girardin, Directeur Général de Walibi Sud-Ouest *"J'apprécie particulièrement l'univers gastronomique et la personnalité proche des terroirs de Michel Dussau. Ainsi, ce partenariat offre à nos clients la possibilité de déguster des produits sélectionnés avec soin et ainsi découvrir à petit prix une gastronomie régionale de qualité que l'on retrouve habituellement dans des restaurants gastronomiques"*.

L'occasion une nouvelle fois pour Walibi Sud-ouest de réaffirmer son ancrage lot-et-garonnais et son attachement à sa région.

Une nouvelle carte au Blues Castle

La carte "été" du Blues Castle élaborée par Michel Dussau propose en entrée pour se mettre en appétit une **Verrine "Terre"** (effiloché de canard confit sur un crémeux de haricots tarbais et crumble aux noix) ou une **Verrine "Mer"** (rillettes de saumon sur un crémeux de cresson, jeunes pousses et vinaigrette au citron).

En buffet, 5 plats chauds traditionnels à volonté cuisinés à base de produits régionaux :

- **Escaoutoun de cochon aux épices douces** (poitrine de cochon confite aux épices accompagnée d'un mijoté de farine de maïs à la tomme d'Aquitaine)
- **Axoia de veau** (émincé de veau mijoté longuement avec oignons, tomates, poivrons, ail et piment)

- **Cuisse de canard braisée à la forestière** (cuisse de canard longuement braisée dans un jus aux champignons, pomme de terre Sarladaise)
- **Poulet en fricassée aux pruneaux d'Agen** (cuisse de poulet cuisinée en fricassée au vin blanc et pruneaux, poêlée de légumes du moment)
- **Poêlée de seiche en piperade** (émincé de seiche poêlé à la plancha, Basquaise de trois poivrons au Jambon de Bayonne).

Pour terminer le déjeuner, Michel Dussau a préparé un trio de gourmandises comprenant une **soupe de fraise** à la menthe et son blanc d'œuf, un **Pastis Landais** et un **tiramisu aux pruneaux** et caramel beurre salé.

Pour faciliter l'accès au plus grand nombre à cette cuisine gastronomique, le tarif de la prestation du Blues Castle en buffet est maintenu à 17,50€ par adulte, 7,50€ par enfant de moins de 11 ans.

Michel Dussau : un chef aux commandes

Passé par le Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz ou encore le Restaurant de Bacon à Antibes, le Chef Michel Dussau a fait ses classes chez Alain Ducasse à Monaco pendant 5 ans. Il a obtenu sa 1^{ère} place de Chef dès l'âge de 27 ans dans le Lot, au Château de Mercuès pour lequel il a reçu un Macaron Michelin en 1995.

De 1997 à 2007, propriétaire de l'hôtel-restaurant Pont Napoléon à Moissac, il affine sa réputation gastronomique dans le Tarn et Garonne et les départements voisins. Fils de paysan, passionné de l'histoire de la gastronomie comme de Rugby, la vie de Michel Dussau est faite de rencontres et de coups de cœur.

Ainsi, sa passion rugbystique, l'amène à ouvrir La Table d'Armandie en 2006 où il s'est entouré d'une équipe de jeunes professionnels pour la plupart natifs du Lot-et-Garonne. Le responsable de cuisine Cyrille Toupet seconde Michel Dussau depuis près de 8 ans et le pâtissier a débuté auprès de lui à Moissac, il y a plus de 10 ans. Un point commun unit toute la brigade du Chef de La Table d'Armandie, celui d'être des professionnels qualifiés aimant leur métier et fiers de transmettre leur savoir-faire.

Cet objectif d'excellence commun à Walibi Sud-Ouest et Michel Dussau est l'occasion pour les touristes de passage de partir ensuite à la découverte de la Table d'Armandie ou d'autres restaurants gastronomique du département.

Dossier de presse de Walibi Sud-Ouest et photos sur simple demande

RENSEIGNEMENTS PRESSE

Marie-Noëlle Galasso, Directrice Marketing

Marie-Noelle.GALASSO@walibi.com - Tél. 05 53 96 59 53

Laurence de Boerio, attachée de presse : rp@deboerio.net - Tél. 06 03 10 16 56