



## Quand le Cognac réunit chefs, barmans et acteurs du tourisme

lundi 8 avril 2019, par [lpe](#)

Le Bureau National Interprofessionnel du Cognac a organisé ce lundi 08 avril 2019, la quatrième édition de son « Cognac Dating » en présence de plus de 200 visiteurs. Cette année, l'événement dédié à la mise en réseau des marques de cognac avec les différents établissements labellisés « Ambassadeurs » par l'interprofession, a mis pour la première fois en relation les participants avec les acteurs majeurs du tourisme du territoire. À cette occasion les convives ont notamment été sensibilisés à la richesse des accords mets et cognac par le travail collectif des chefs et des barmans.



@BNIC

Sélectionnés pour la qualité de leur carte Cognac, 78 établissements ambassadeurs du cognac ont répondu favorablement à cette quatrième édition. En provenance de Cognac, d'Angoulême, de la Rochelle, de Royan, de Niort, ou encore de Poitiers, tous préparent d'ores et déjà la saison estivale. L'événement s'est déroulé en présence de 43 marques de cognac, et pour la première fois d'acteurs majeurs du tourisme régional.

Pour parfaire leurs connaissances sur le produit et sur la diversité des modes de consommation, ils ont notamment été sensibilisés aux accords mets et cognac, grâce au travail collectif des chefs et barmans présents.

Les mets ont été cuisinés par les chefs Sébastien Broda (chef du restaurant gastronomique, [les Foudres](#) - Hôtel Chais Monnet), Thierry Verrat ([restaurant La Ribaudière](#)) et Antoine Vernouillet ([restaurant Poulpette](#)) ; en parfait accord avec les cocktails au cognac imaginés et réalisés par Adrien Charpentier (chef du bar 1838 - Hôtel Chais Monnet), Germain Canto (bar Louise) et Guillaume Le Dorner (bar Luciole).

Plus d'information sur le site [cognac-ambassodor.fr](http://cognac-ambassodor.fr)