

Un Chef dans les magasins Gamm vert du réseau SICAP SA

« Les Ateliers Cuisine du Terroir » de David Martin

Les magasins Gamm vert d'Amiens, Abbeville et Buchy du réseau SICAP SA, accueillent « Les Ateliers Cuisine du Terroir » du Chef David Martin. Au cœur du rayon Terroir du magasin, le Chef revisite à sa façon les classiques de la cuisine en faisant participer les visiteurs. Les recettes sont simples, originales et de proximité, puisque la majorité des produits utilisés sont ceux des producteurs locaux disponibles en rayons.

« Les Ateliers Cuisine du Terroir » de David Martin

A l'initiative de SICAP SA, du 5 au 17 décembre, les magasins Gamm vert d'Amiens, d'Abbeville et de Buchy mettent à l'honneur les produits de leurs rayons Terroir avec l'aide du Chef David Martin. A travers des ateliers culinaires conviviaux et participatifs, il réalise sur place deux recettes basées sur les produits du Terroir disponibles en magasin.

Les clients découvrent les secrets du Chef qui sublime simplement, à sa façon, les produits de la région. Les visiteurs peuvent déguster sur place les mets réalisés lors de l'atelier ou les reproduire à la maison grâce aux 3 fiches recettes offertes par David Martin.

Les Ateliers se déroulent dans une ambiance musicale, au son des mélodies jouées par un pianiste installé au cœur du magasin.

Dans l'après-midi, des sessions de dédicaces avec le Chef David Martin sont organisées.



« Dans notre rayon Terroir, nous avons fait le choix de proposer à nos clients des produits de chez eux. Les régions regorgent de mets de qualité, parfois oubliés. C'est un plaisir de voir David Martin s'approprier les spécialités de nos producteurs locaux, les sublimer et partager ses astuces avec notre clientèle. » déclare Cyril Blanchard, directeur de SICAP SA

Les rayons du Terroir

SICAP SA a créé les rayons Terroir au sein de ses magasins Gamm vert en 2014 pour mettre en avant la notion de goût, valoriser les circuits courts et les relations de proximité. Elle travaille avec des producteurs locaux dont la plupart se situent à moins de 50km de ses magasins. On y trouve de la charcuterie, des poissons, plats cuisinés, confitures, miels, et aussi des fruits et légumes, vins, fromages et pains.



Le Chef David Martin



David Martin est un Chef cuisinier français. Il débute sa carrière de cuisinier en 1979. Pour apprendre son métier, il passe par les plus grandes tables de France. De Delaveyne à Robuchon en passant par Troisgros et la Présidence de la République. En 1985, il démarre en parallèle à son passion culinaire une carrière audio-visuelle dans l'émission de son père Jacques Martin, « Comme sur un plateau ». Entrepreneur, chef, chroniqueur, animateur, humoriste, David Martin parcourt la France et la planète tel un épicurien amoureux de bonne chair et fidèle à ses racines.

Si vous souhaitez être mis en relation avec Cyril Blanchard directeur de SICAP SA, ou David Martin, merci de contacter le service de presse au 0 344 544 344.

A propos de SICAP SA :

SICAP SA est une filiale du pôle « Distribution verte » de la coopérative agricole Noriap. Elle gère 22 magasins Gamm vert et 1 magasin Delbard répartis sur les départements de l'Oise, la Somme et la Seine Maritime. Née en 1977 dans le sillon des coopératives agricoles, l'enseigne Gamm vert est aujourd'hui le premier réseau français de jardinerie de proximité avec 1 000 magasins implantés sur tout le territoire.

SICAP SA en chiffres : 135 collaborateurs, 28 M€ de chiffre d'affaires, 866 000 clients-acheteurs et 60 000 cartes fidélité.

Contact presse SICAP SA ■ Agence Prestance - Mélissa Czech ■ 0 344 544 344 - mczech@prestance.com