

Vitiloire

Touraine les vins
du Val de Loire

Viti
Loire
TOURS

Communiqué de presse

Vitiloire 2017 : l'été sera stylé avec l'ADT Touraine !

À l'occasion de l'édition 2017 de Vitiloire, l'Agence départementale du Tourisme de Touraine crée l'événement en mettant en jeu 4 barriques mange-debout et un skateboard, estampillés Dolce Vita tourangelle !

4 barriques mange-debout à gagner pour faire fureur cet été !

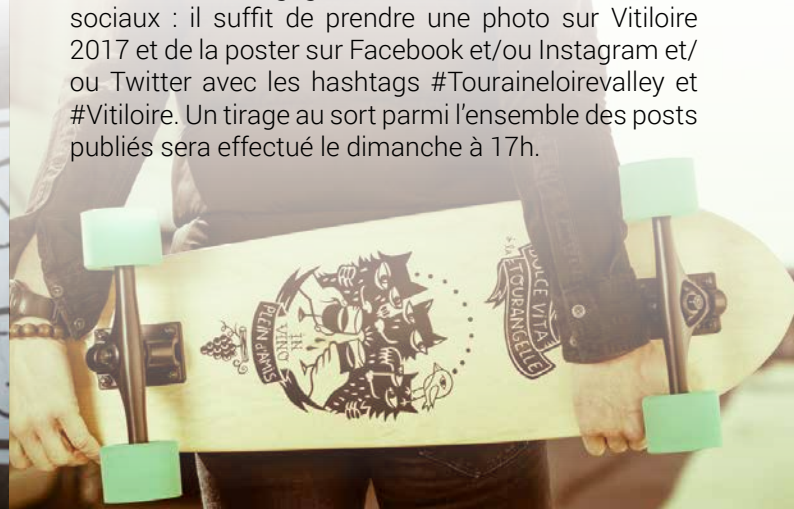
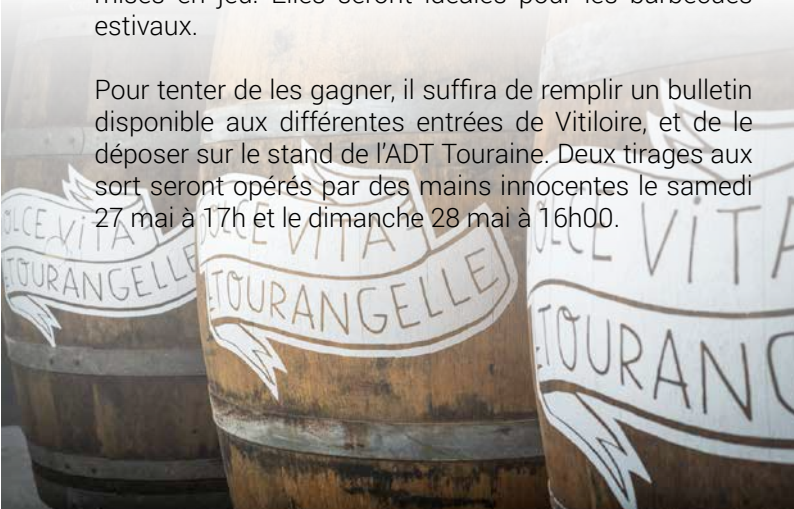
L'an dernier, plus de 1 500 bulletins avaient été déposés dans l'urne dans une très belle ambiance... Les barriques mange-debout estampillées Touraine avaient fait fureur auprès des visiteurs de Vitiloire ! Cette année, l'ADT remet ça en organisant un nouveau jeu-concours avec 4 nouvelles superbes barriques Dolce Vita Tourangelle mises en jeu. Elles seront idéales pour les barbecues estivaux.

Pour tenter de les gagner, il suffira de remplir un bulletin disponible aux différentes entrées de Vitiloire, et de le déposer sur le stand de l'ADT Touraine. Deux tirages au sort seront opérés par des mains innocentes le samedi 27 mai à 17h et le dimanche 28 mai à 16h00.

1 skateboard made in Touraine pour rouler des mécaniques !

En plus des barriques, l'ADT innove cette année en mettant aussi en jeu un skateboard 100% original et made in Touraine, griffé « Melody Boards ». Ce magnifique cruiser Dolce Vita tourangelle transportera avec style petits ou grands.

Pour tenter de le gagner, rendez-vous sur les réseaux sociaux : il suffit de prendre une photo sur Vitiloire 2017 et de la poster sur Facebook et/ou Instagram et/ou Twitter avec les hashtags #Touraineloirevalley et #Vitiloire. Un tirage au sort parmi l'ensemble des posts publiés sera effectué le dimanche à 17h.



Et toujours... le "Rendez-vous des chefs" à Vitiloire !

Avec le soutien de la ville de Tours et de la société Lehoux, l'Agence départementale du Tourisme coordonnera de nouveau cette année le "show" de cuisine live organisé sur le village de Vitiloire. 8 chefs de renom, 2 pâtisseries au top et les élèves du CFA et du Lycée Bayet se succéderont sur une toute nouvelle arène pour présenter leur savoir-faire autour de produits du patrimoine culinaire tourangeau (asperges, géline, agneau, poissons sauvages de Loire, fromage fermier...)

Les chefs invités de cette édition 2017 :

Marie Paulay – La Petite Cuisine (Tours),
Vincent Simon – Vincent Cuisinier de campagne
(Ingrandes-de-Touraine),
Mickaël Téluk – L'Arôme (Tours),
Mathieu Melin – Le Turon (Tours)
Nicolas Léger – Pâtisserie Léger (Tours)

Florent Martin – Au Martin Bleu (Tours)
Vincent Sableaux – Le QG (Tours)
Sébastien Leroy – L'Orangerie château de Chenonceau
(Chenonceaux)
Yoann Bourdais – Le XII (Luynes)
Olivier Loize – La Mère Hamard (Semblançay)

