



Jambons & Cie présente « Almicare Mariotti & le Prosciutto di Carpegna ou la rencontre de deux illustres maestro au sommet de leur art »

Pour réussir à coût sûr un événement made by Jambons & Cie, il suffit de mettre en scène le plus ancien et le plus grand Maître-Trancheur italien, Almicare Mariotti et le rarissime et magnifique jambon à l'os de la Province de Pesaro et Urbino, la Prosciutto di Carpegna.

Synopsis : Pendant 3 jours (18, 19 et 20 novembre 2010), ils animeront l'épicerie fine Jambons & Cie en jonglant entre l'histoire de ce jambon hors du commun et la démonstration de découpe. Séance libre et gratuite de 10h à 20h au 88 rue Vendôme, 6^{ème} arrondissement à Lyon.



Almicare Mariotti & le
Jambon de Carpegna

Rôle principal : Almicare Mariotti, 40 ans d'expérience

Almicare Mariotti, 70 ans, incarne la maîtrise de la découpe du jambon. Dès son enfance à Carpegna, il travaillait dans la boutique de son père à vendre du jambon « fait maison ».

En 1980, la famille Mariotti devint client et revendeur de l'entreprise de Carpegna. Face à ce succès soudain, Almicare est appelé à présenter les jambons aux foires et dans les magasins les plus exclusifs de l'Italie. Puis à l'étranger, en Allemagne, Belgique et en France dans les plus prestigieux restaurants et magasins alimentaires, tous amoureux de Carpegna.

Le rôle du Maître-Trancheur est le personnage essentiel en matière de dégustation. En effet, la précision de la découpe apporte une vraie valeur ajoutée à la qualité, l'arôme et le goût du Carpegna. Trancher est avant tout un Art que seules les années d'expériences garantissent !

Second rôle : Prosciutto di Carpegna, 24 mois d'affinage

Le jambon de Carpegna est né en Italie au cœur du Montefeltro entre la Romagne, la Toscane et les Marches. Dans cette région, la salaison de jambons est une tradition et se transmet depuis des siècles. Ce jambon est un aliment à haute valeur nutritionnelle, très sain et très digeste. Du fait de sa teneur réduite en cholestérol, il est admis dans les régimes hypocaloriques. Il sera donc mis à l'honneur pendant 3 jours grâce à Jambons & Cie et l'art subtil de la découpe.

Producteur et réalisateur : Jambons & Cie, 6 mois depuis l'ouverture

Jambons & Cie, c'était le pari fou pour Jean Paul Gwinner, ancien cadre commercial et marketing chez Aoste, de lancer un point de vente dédié uniquement au jambon sous toutes ses formes à Lyon. Pour résumer, Jambons & Cie est une épicerie fine qui présente un savant mélange de la tradition d'un maître affineur revisitée dans la tendance actuelle de consommation pour offrir le plus précieux du jambon.

Et ce qu'on peut dire, c'est que Jean Paul Gwinner ne manque pas d'idée pour dynamiser les ventes. En plus de la venue d'Almicare Mariotti, il propose régulièrement à sa clientèle des offres happy hours, des dégustations de jambon gratuites, des coffrets cadeaux de 15 € à 89 € et surtout une livraison à domicile depuis la rentrée 2010 dans tout le Grand Lyon.

Rappel :

18 au 20 novembre 2010 - De 10h à 20h au 88 rue Vendôme, 6^{ème}.

Entrée libre et gratuite pour tous

04 72 83 68 13

Silence, on coupe !

Contact presse :

Hélène FERRAND et Valérie EDMOND – 04 78 29 64 43 – 06 16 51 50 44 –

helene.ferrand@vousetnews.com