




## Charte d'engagement Automne Gourmand Loiret

Nous remettons le couvert en 2023 avec la Région Centre Val de Loire, la CCI du Loiret et avec les Restaurateurs du Loiret qui organisent un « Automne Gourmand », évènement ayant pour objectif de promouvoir la valorisation de la restauration de qualité du **Mercredi 1<sup>er</sup> Novembre 2023 au Jeudi 30 Novembre 2023**.

En tant que participant(e) à l'évènement « Automne Gourmand », je m'engage à :

- Faire preuve de motivation et d'une réelle implication,
- Répondre aux mails de sollicitation afin de faciliter l'organisation de cet évènement ou aux appels,
- S'engager à transmettre les informations (détail de vos offres, prix, photo(s)...) suivant le planning établi par les organisateurs à [yolaine.bobet@loiret.cci.fr](mailto:yolaine.bobet@loiret.cci.fr) que vous trouverez en annexe. Les dossiers doivent être complets pour être présentés à la Presse le Lundi 18 septembre 2023,
- Respecter la législation professionnelle en vigueur et les appellations culinaires françaises mentionnées dans le code des usages culinaires français,
- Proposer une cuisine réalisée dans l'entreprise à base de produits bruts en privilégiant l'approvisionnement auprès de producteurs locaux,
- Se positionner comme ambassadeur/drice du territoire,
- Réserver au client un accueil et un service professionnel et convivial en harmonie avec la catégorie de l'établissement,
- Informer le consommateur sur la provenance des produits sur les menus/cartes,

- Élaborer des recettes avec des produits du Loiret et/ou de la Région Centre Val de Loire (1), voir même de travailler avec la marque « C du Centre » et utiliser la feuille du logo pour informer les consommateurs sur tous vos menus/cartes du 1<sup>er</sup> Novembre au 30 Novembre 2023,  
 Le « potager » de vos producteurs locaux doit être votre inspiration. Les légumes, les fruits, les fleurs ont la part belle dans les assiettes. Les fromages de chèvre également et tout autre produit issu du Loiret (et/ou de la Région Centre Val de Loire).
- Avoir une approche de restauration responsable,
- Fournir un Bon Cadeau pour un repas pour 2 personnes (sur la base d'une entrée/personne, d'un plat/personne et d'un dessert/personne) à utiliser dans votre établissement selon vos conditions. Nous avons indiqué : sauf jours fériés, fêtes des pères et mères, Saint Valentin, etc. ... ; avec notre partenaire France Bleu Orléans,
- Utiliser les # de la Région avec entre autres #uneenviedegourmandise #lestoquesduloiret #automnegourmanddansleloiret #nouvellesrenaissancesrcvl pour vos communications FB, Instagram, Google.... Sans omettre d'insérer celui de votre établissement pour un meilleur rayonnement,
- Répondre à l'enquête de retombées/résultats sur cette opération qui vous parviendra le 27 Novembre avec une réponse pour au plus tard le 11 Décembre 2023. Les éléments seront partagés en réunion avec la Région Centre Val de Loire et la CCI du Loiret

J'ai bien pris connaissance qu'en remplissant le formulaire en annexe détaillant l'opération, j'accepte toutes les conditions détaillées dans cette charte.

Nous sommes ravies de vous compter parmi nous.

Vous adhérez à l'Association en 2023, aucun frais ne sera facturé pour cet événement.

*Pour les non-adhérents, un forfait de 90€ sera facturé par établissement.*

Nous pouvons nous féliciter d'avoir une Région, un Département, la CCI du Loiret et d'autres partenaires qui nous accompagnent sur cette 4<sup>ème</sup> édition 2023.

A très vite et Bel été à vous !

**Sabine BROCHARD**

Présidente des Toques du Loiret

[lestoquesduloiret@gmail.com](mailto:lestoquesduloiret@gmail.com)

**Yolaine BOBET**

Conseillère Entreprises Tourisme






et CHR CCI Loiret

[yolaine.bobet@loiret.cci.fr](mailto:yolaine.bobet@loiret.cci.fr)

# BULLETIN D'INSCRIPTION

**Automne Gourmand Loiret** EDITION 2023  
du **Mercredi 1<sup>er</sup> Novembre 2023** au **Jeudi 30 Novembre 2023**

Nom de l'établissement \_\_\_\_\_  
Votre nom & prénom \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
Code postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_  
Téléphone pour réserver une table \_\_\_\_\_  
Jour(s) de fermeture \_\_\_\_\_

-  J'accepte la charte détaillée ci-dessus (sans oublier le repas France Bleu)
-  J'ai bien compris le thème : valorisation des produits Région Centre Val de Loire. Si possible C du Centre. Pensez à bien indiquer l'origine ou le nom du/des producteurs
-  Engagement sur le mois de Novembre 2023 :  
*remplir la ou les fiches correspondantes à vos offres placées en annexe et les joindre à ce bulletin*
-  Mon kit de communication sera envoyé à l'adresse indiquée ci-dessus
-  Je souhaite participer à l'accueil de Presse du Lundi 18 Septembre à Orléans et je fournirai 30 pièces cocktails identiques en respectant le cahier des charges de l'opération  
*Seulement 4 Restaurants*  OUI  NON

- J'adhère aux Toques du Loiret : pas de frais d'inscription
- Je n'adhère pas aux Toques du Loiret, merci de joindre un chèque de 90€ à l'ordre des Toques du Loiret 34 rue Etienne Dolet 45000 ORLEANS

**J'autorise que tous les éléments que je communique soit communiquer pour commercialiser l'opération**

Cachet de l'établissement :

Signature précédée de votre nom et prénom :

**A renvoyer avant le 18 Août 2023 à :**

**Sabine BROCHARD**  
Présidente des Toques du Loiret

ou **Yolaine BOBET**  
Conseillère Entreprises Tourisme  
et CHR CCI Loiret

[lestoquesduloiret@gmail.com](mailto:lestoquesduloiret@gmail.com)

[yolaine.bobet@loiret.cci.fr](mailto:yolaine.bobet@loiret.cci.fr)

# MENU AUTOMNE GOURMAND 2023 dans le Loiret

du **Mercredi 1<sup>er</sup> Novembre 2023 au Jeudi 30 Novembre 2023**

**Menu tout compris** (apéritif, repas, boisson, café) à un prix **ATTRACTIF**,

Intégré dans la carte du \_\_\_\_/11/2023 au \_\_\_\_/11/2023.

**Prix du menu : \_\_\_\_\_ € par personne.**



**Apéritif :** *.(intitulé à indiquer).....*

Mise en bouche autour du/des champignon/s *(si possible sans gluten donc pas de farine)*

**Entrée :** *.(intitulé à indiquer).....*

Entrée autour du potiron ou Potimarron et fromage(s) de Chèvre AOP RCVL

*(si possible sans gluten donc pas de farine)*

**Plat :** *.(intitulé à indiquer).....*

Plat autour de la volaille RCVL et légumes du marché

Il faudrait dans la mesure du possible, indiquer les producteurs avec lesquels vous travaillez (si possible sans gluten donc pas de farine)

**Fromage(s) :** *.(intitulé à indiquer).....*

Exclusivement les 5 AOP (Crottin de Chavignol, Selles sur Cher, Valençay, Sainte Maure de Touraine, Pouligny Saint Pierre)

*Sur des chèvres très secs vous pouvez également valoriser un autre produit du Département comme par exemple une pâte de coing !*

**Dessert :** Pithiviers.....

ATTENTION : la recette traditionnelle avec les amandes (pas de feuilletage) complétée d'un ingrédient ou d'un produit local (la betterave, la vodka en granité...)

*Si des personnes ne souhaitent pas de dessert à cause du gluten proposer un travail autour de la Pomme*

**Café ou Thé ou Infusion, inclus :**       OUI       NON

*merci de préciser si vous servirez un café d'un de nos partenaire/s les Cafés Jeanne d'Arc ou Cafés d'Éric ou un autre torréfacteur RGCVL ou thé/infusion (vous avez celles de Pontlevoy dans le 41, les Plantes du Domaine Saint Gilles)*

**Boisson(s) :** exclusivement des produits Région Centre Val de Loire

1 boisson sur l'apéritif (avec ou sans alcool) :       OUI       NON

1 boisson sur l'entrée (avec ou sans alcool) :       OUI       NON

1 boisson sur le plat (avec ou sans alcool) :       OUI       NON

1 boisson sur le(s) fromage(s) (avec ou sans alcool) :       OUI       NON

1 boisson sur le dessert (avec ou sans alcool) :       OUI       NON



**Les Cafés Jeanne d'Arc** sont de fidèles partenaires et ils proposent des thés et infusions sur le thème de la Renaissance en Région Centre Val de Loire ou bien sur les Château du Loiret ou bien sur le thème de la Route de la Rose.

Vous pouvez contacter Marine MOREAU pour recevoir vos tarifs professionnels : [marine.moreau@lescafesjeannedarc.fr](mailto:marine.moreau@lescafesjeannedarc.fr)

**Exemple de support à nous renvoyer avant le 18 Août 2023**

Il vous est possible d'ajouter toute autre prestation non indiquée ici comme le Fromage.

## A remplir, si vous proposez des Ateliers !

### **ATELIER** AUTOMNE GOURMAND 2023 dans le Loiret

du **Mercredi 1<sup>er</sup> Novembre 2023** au **Jeudi 30 Novembre 2023**



Intégré dans notre offre du \_\_\_\_/11/2023 au \_\_\_\_/11/2023.

#### **Atelier Dégustation de Vins en Région Centre Val de Loire :**

*Bien détailler votre offre et date*

.....

..... PRIX TTC : \_\_\_\_\_ €

#### **Atelier Dégustation de Vins & Fromages en Région Centre Val de Loire :**

*Bien détailler votre offre et date*

.....

..... PRIX TTC : \_\_\_\_\_ €

#### **Atelier Culinaire :**

*Bien détailler votre offre et date*

.....

..... PRIX TTC : \_\_\_\_\_ €

#### **Porte ouverte Rencontre Producteurs et votre Chef(fe) :**

*Bien détailler votre offre et date*

.....

..... PRIX TTC : \_\_\_\_\_ €

**Exemple de support à nous renvoyer avant le 18 Août 2023**