



Automne gourmand

en Centre-Val de Loire

Portée par la Région et le réseau des CCI Centre-Val de Loire pour la quatrième année consécutive, l'opération « Automne Gourmand en Centre-Val de Loire » a pour ambition de révéler dans les 6 départements, l'identité d'une gastronomie régionale authentique, de qualité et responsable. Pour cette nouvelle édition, près de 100 restaurateurs de la région proposeront aux gourmands des menus spécialement élaborés pour l'occasion, dans le respect de la charte d'engagement « Automne Gourmand », célébrant les produits de saison et locaux et un savoir-faire remarquable des professionnels engagés dans cette opération.

CONTACTS PRESSE :

Région Centre-Val de Loire :

Anne-Claire DESFORGES - 02.38.70.31.32 - anne-claire.desforges@centrevaldeloire.fr

Chambre de Commerce et d'Industrie Centre-Val de Loire :

Fabienne BONVOISIN - 02.38.25.25.17 - fabienne.bonvoisin@centre.cci.fr

Nom de la structure coordinatrice

LES TOQUES DU LOIRET

Intitulé

AUTOMNE GOURMAND dans le Loiret (4^{ème} édition)

Lieu(x) envisagé(s)

Sur l'ensemble du département du Loiret

Les Restaurants et Métiers de Bouche qui adhèrent aux Toques du Loiret

Orléans, La Ferté Saint Aubin, Pithiviers...

Sans oublier l'OT de Montargis qui organise également son propre évènement.

Date(s)

Tout le mois de Novembre 2023



Sabine BROCHARD - Présidente Les Toques du Loiret

lestoquesduloiret@gmail.com - 0682014413



Sabine BROCHARD - Présidente Les Toques du Loiret

lestoquesduloiret@gmail.com - 0682014413

Présentation

Des recettes, des menus, des dégustations, des ateliers culinaires, des portes ouvertes, des actions avec des producteurs/vignerons, recyclage des déchets organiques (compost des Restaurateurs), des repas à gagner et des paniers « cueillette du matin » d'une valeur de 50€ ttc avec France Bleu Orléans/Loiret tout en valorisant le travail du maraicher/producteur et du restaurateur et le label de la Région Centre Val de Loire, C' du Centre !



Actions existantes

Tout le mois de Novembre 2023 :

1/ Chez les Restaurateurs : "une balade gustative dans les verres et dans les assiettes avec les produits de la Région Centre Val de Loire"

Les fruits et les légumes y trouveront leurs places mais nous ne serons pas exclusifs au monde du végétal. Des produits carnés, de pêches ou laitiers compléteront nos recettes. Nos



menus/cartes/site internet annonceront les recettes ou produits qui rejoignent cette opération grâce à la feuille du logo de l'opération en Région Centre Val de Loire (voir ci-joint)

Accueil de Presse Lundi 11 Septembre 2023

2/ des ateliers pour recycler nos déchets organiques avec l'association Les Cycloposteurs (*programme à venir*) et des ramassages chez Les Restaurateurs Toques du Loiret pour créer un compost « de Restaurateurs » ...

3/ Automne Gourmand au CFA Loiret de la CMA Centre Val de Loire

A l'occasion de la saison automnale et pour participer à l'initiative du groupement de restaurateurs « Les Toques du Loiret », le restaurant d'application du CFA Orléanais proposera un menu d'automne à l'occasion de plusieurs déjeuners et dîners qui seront organisés au CFA Orléanais.

L'objectif du CFA est à la fois d'inculquer aux apprentis une pédagogie de la cuisine saisonnière et locale tout en donnant écho à une action pleine de sens portée par un groupement de restaurateurs engagés.

De plus, la saison d'automne est en Région Centre-val de Loire et en Loiret un moment de mise en relief des ressources naturelles notamment des pays Solognots ; Giennois et du grand Pithiverais.

Contact : **Florent CREVET** Directeur Campus de Métiers et de l'Artisanat 45 Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire - 02 38 62 75 29 - Fcrevet@cma-cvl.fr

4/ Automne Gourmand pendant le Salon de la Gastronomie et des Vins d'Orléans

C'est notre 2^{ème} édition ! un partenariat avec la CMA Région Centre Val de Loire (Jérôme Kohn) et Orléans Gestion devenu ORLEANS EVENTS (filiale de GL EVENTS) qui nous accueillent.

Dimanche 26 et Lundi 27 Novembre 2023 sur l'espace « Excellence ».



Programmation en cours...

Dimanche 26 Novembre, à 11h, le Chef Philippe BARDAU Vice-Président des Toques du Loiret et Restaurant le Lift à Orléans proposera un atelier culinaire autour du brunch.

En même temps, des crêpes/pancakes seront réalisé(e)s par la Famille LESAGE du Moulin de Saint Lyé à St Lyé la Forêt, toujours en même temps une dégustation d'un café par les Cafés d'Eric à Orléans et 1 dernier atelier dégustation est prévu en simultané avec, Laurent BROCHARD, Restaurant ver di vin à Orléans, Trophée de la Meilleure offre en spiritueux 2023 en France. Il proposera la dégustation d'un alcool « made in Loiret et/ou Région Centre Val de Loire et /ou C'du Centre » (avec modération).

Une autre formation de 4 « métiers de bouche » sera également proposée dans l'après midi L'atelier Après la Pluie fleuriste à Orléans proposera un atelier floral avec les produits du jardin



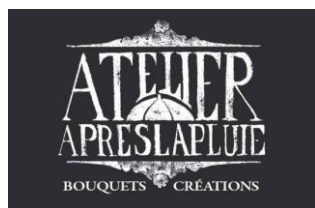
Automne Gourmand pendant le Salon de la Gastronomie et des Vins d'Orléans (la suite)

Lundi 27 Novembre, à 11h, le Chef Denis Philippe VAELO (accompagné de son second Elio) Trésorier des Toques du Loiret et Restaurant Chez Dionysos à Orléans proposera un atelier culinaire. Une recette réalisée avec les produits de la Maison des Cafés Jeanne d'Arc à Orléans. Toujours en même temps une dégustation d'un thé ou d'une infusion sur le thème Loiret ou Châteaux de la Loire avec les Cafés Jeanne d'Arc d'Orléans et un dernier atelier dégustation est prévu en simultané avec, Laurent BROCHARD, Restaurant ver di vin à Orléans, Trophée de la Meilleure offre en spiritueux 2023 en France, proposera la dégustation d'un alcool « made in Loiret et/ou Région Centre Val de Loire et /ou C'du Centre ». (avec modération)
Une autre formation de 4 « métiers de bouche » sera également proposée dans l'après midi
L'atelier Après la Pluie fleuriste à Orléans proposera un atelier floral avec les produits du jardin

Structures « partenaires » : Merci !

Un 1^{er} « Grand Merci » à la Région Centre Val de Loire, à un Président Monsieur François Bonneau qui porte le Tourisme et qui nous accompagne. Merci aux équipes en place.

CCI du Loiret + CCI R + Région Centre Val de Loire : orchestrent l'évènement « Régional »



(2) Les Cycloposteurs : partenaires pour le recyclage des déchets organiques

(1) A LA SOURCE 45 : solution de circuits de producteurs locaux

NOUVEAU : la Région Centre Val de Loire lance un site accessible le 11 septembre 2023

www.automnegourmand.centre-valde Loire.fr



Sabine BROCHARD - Présidente Les Toques du Loiret

lestoquesdu Loiret@gmail.com - 0682014413

Automne Gourmand dans le Loiret (4^{ème} Edition)
du Mercredi 1^{er} Novembre 2023 au Jeudi 30 Novembre 2023

(liste des participants non exhaustive au 05 septembre 2023)

-  Chez Dionysos - Orléans
-  Le Hang'Art - Pithiviers
-  Le Lift - Orléans
-  La Petite Auberge - La Ferté Saint Aubin
-  La Table d'A Côté - Ardon
-  Le Pavillon Bleu - Olivet
-  Eugène - Orléans
-  Mix Cuisine & Partage - Orléans
-  Restaurant « le 5 » CMA du Loiret - Orléans
-  ver di vin - Orléans
-  La Marine - Combleux
-  Restaurant de la Demeure, Novotel - Orléans



<https://www.les-toques-du-loiret.com/>

lestoquesdu Loiret@gmail.com

Les Toques du Loiret 34 rue Etienne Dolet 45000 ORLEANS

Association sous loi 1901 immatriculée W451002257 le 25/05/1992

SIRET 907 738 549 00015



#lestoquesdu Loiret #uneenviedegourmandise #uneenviedeloire #automnegourmandcvl
#uneenviedediner#uneenviedegastronomie #uneenviededéguster #uneenviedepartager
#uneenviedecuisiner #automnegourmandansleloiret #uneenviedesavourer #tourismeloiret

Tout établissement proposant une cuisine maison, de saison à sa place dans cette opération.