

# Aut<sup>🍁</sup>omne 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>er</sup> « 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.

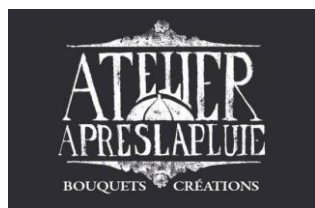
CCI du Loiret + CCI R + Région Centre Val de Loire : orchestrent l'évènement « Régional »



(1)



(2)



(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](http://www.automnegourmand.centre-valde Loire.fr)
















Sabine BROCHARD - Présidente Les Toques du Loiret

lestoquesdu Loiret@gmail.com - 0682014413

**Automne Gourmand dans le Loiret (4<sup>ème</sup> Edition)**  
**du Mercredi 1<sup>er</sup> Novembre 2023 au Jeudi 30 Novembre 2023**

(liste des participants non exhaustive au 23 Octobre 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
-  Restaurant la Pression - Fleury les Aubrais



<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 #automnegourmandcvi  
#uneenviedediner#uneenviedegastronomie #uneenviededéguster #uneenviedepartager  
#uneenviedecuisiner #automnegourmandansleloiret #uneenviedesavouer #tourismeloiret  
Tout établissement proposant une cuisine maison, de saison à sa place dans cette opération.

## Dimanche 26 et Lundi 27 Novembre 2023



### Les parrains en 2023

Christophe HAY et Loïs BEE Restaurant la Table à Ardon (Orléans -Sologne)

*(voir annexe 1)*

### Demandez le Programme, demandez !! *Annexe 2*



#### DIMANCHE 26/11 de 11h à 12h30 : Venez Bruncher !

Philippe BARDAU Restaurant le Lift à Orléans (atelier démonstration culinaire)

Les Cafés d'Eric (atelier dégustation autour des cafés de spécialités, grands crus, et nouvelles méthodes de fermentation)

Producteur : La Famille LESAGE avec le Moulin de St Lyé qui confectionnera une recette avec la production de leur(s) farine(s) (atelier culinaire)

La Confrérie Œnogastronomique des Vins AOC Orléans et Orléans-Cléry (dégustation Orléans, vin blanc)

#### DIMANCHE 26/11 de 14h30 à 16h00 : Made in Loiret

Mélanie LEPAGNEZ Restaurant le Hang'Art à Pithiviers (atelier culinaire)

Un Caféologue (dégustation)

Les Amandes de Pithiviers (dégustation)

Stéphane LAMOUREUX Local & Bocal : la consigne au goût du jour (démonstration)

#### LUNDI 27/11 de 11h à 12h30 : une Cuisine Responsable

Denis Philippe VAELLO Restaurant Chez Dionysos à Orléans (atelier démonstration culinaire)

Les Cafés Jeanne d'Arc à Orléans (dégustation)

Producteur ?

La Confrérie Œnogastronomique des Vins AOC Orléans et Orléans-Cléry (dégustation Orléans Cléry, vin rouge)

#### LUNDI 27/11 de 15h à 16h30 : Automne Gourmand dans le Loiret

Christophe HAY et Loïs BEE Restaurant la Table à Ardon (Orléans -Sologne) (atelier démonstration culinaire)

Un producteur : non défini

Une dégustation : non définie

Stéphane LAMOUREUX Local & Bocal : la consigne au goût du jour (démonstration)

## Les parrains en 2023

Christophe HAY et Loïs BEE Restaurant la Table à Ardon (Orléans -Sologne)



Depuis son enfance entre la Sologne et la Beauce le chef Christophe Hay, doublement étoilé au sein de son établissement Fleur de Loire à Blois, a enraciné un amour indéfectible pour le patrimoine ligérien. En privilégiant les circuits courts et ses valeurs « terroiristes » il défend le bon, le responsable et le local.

Chef de file d'une gastronomie engagée et

respectueuse, équilibrée des saveurs, il signe une cuisine de goûts véritables, pure et audacieuse. Il a été désigné cuisinier de l'année 2021 par Gault et Millau.

Également récompensé d'une étoile pour son autre restaurant La Table situé à Orléans (Ardon), il fait confiance depuis un an au chef Loïs Bée pour gérer les fourneaux de son établissement orléanais.

Le chef Loïs Bée, a parcouru la France après son diplôme de cuisine obtenu au Lycée Hôtelier de l'Orléanais afin de se former au près des plus grands chefs et grands établissements français de renom. De retour aux sources, il s'exprime en proposant une cuisine propre à ses valeurs et en continuité avec ses la philosophie de Christophe Hay en mettant en avant la région, en travaillant étroitement avec les producteurs voisins et en permettant aux locaux de redécouvrir les produits du Loiret. Créatif et enthousiaste, il renouvelle ses plats au fil de la saisonnalité. Il a été désigné grand de demain 2023 Région Centre-Val de Loire par Gault et Millau.



*"Le destin, grâce à Christophe, m'a ramené dans la région où j'ai grandi et c'est un vrai plaisir depuis plus d'un an de pouvoir aller à la rencontre des Orléanais, et leur partager ma vision de notre terroir. Il y a un réel potentiel Loirétain et une forte histoire gastronomique que j'aime retranscrire dans mes assiettes. Avec ma brigade, on ouvre des anciens livres de recettes, je découvre des légumes ou des fruits locaux oubliés grâce à nos producteurs ou notamment aux jardiniers de Fleur de Loire, et je m'inspire de la forêt qui nous entoure pour créer de nouveaux plats."* Loïs Bée

**DIMANCHE 26/11 de 11h à 12h30 : Venez Bruncher !**



Philippe BARDAU Restaurant le Lift à  
Orléans (atelier démonstration culinaire)  
Une bouchée sera réalisée



Les Cafés d'Éric (atelier dégustation autour des cafés  
de spécialités, grands crus, et nouvelles méthodes  
de fermentation)

Producteur : La Famille LESAGE avec le Moulin de St Lyé qui confectionnera une recette avec  
la production de leur(s) farine(s) (atelier démonstration culinaire)



La Confrérie Œnogastronomique des Vins AOC Orléans et Orléans-Cléry s'inscrit  
dans la grande tradition des confréries bachiques et gastronomiques  
(dégustation Orléans, vin blanc)

**DIMANCHE 26/11 de 14h30 à 16h00 : Made in Loiret**



Mélanie LEPAGNEZ Restaurant le Hang'Art à Pithiviers (atelier  
démonstration culinaire)  
Maître Restaurateur  
Réalisation de Pithiviers

Un Caféologue (dégustation)

Les Amandes de Pithiviers (dégustation)

Stéphane LAMOUREUX Local & Bocal : la consigne au goût du jour  
- Sensibilisation à la réduction des déchets d'emballage plastique  
- Dégustation de produits d'épicerie sèche locaux et artisanaux  
- Vente de bocaux (quelques références "plaisir")



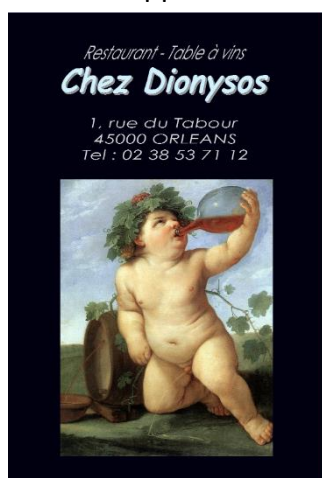
Évènement organisé par les Toques du Loiret





## LUNDI 27/11 de 11h à 12h30 : une Cuisine Responsable

Denis Philippe VAELO Restaurant Chez Dionysos à Orléans (atelier démonstration culinaire)



Tartelette de rilette de Poulet d'Orléans au Thé, Rose de betterave cuit au marc de café et chips de peau de poule

Les Cafés Jeanne d'Arc à Orléans (dégustation)



Les Cycloposteurs (valorisation des déchets organiques en restauration, astuces,



La Confrérie Œnogastronomique des Vins AOC Orléans et Orléans-Cléry (dégustation Orléans Cléry, vin rouge)

## LUNDI 27/11 de 15h à 16h30 : Automne Gourmand dans le Loiret



Christophe HAY et Loïs BEE Restaurant la Table à Ardon (Orléans -Sologne) (atelier démonstration culinaire) Mulet de Loire en vapeur d'algues, navet doux, quinoa de Beauce soufflé, fumet caramélisé monté à l'huile de colza

LA TABLE Un producteur : non défini  
CHRISTOPHE HAY  
— LOÏS BÉE —

Une dégustation : non définie

Stéphane LAMOUREUX Local & Bocal : la consigne au goût du jour (démonstration, explications et dégustations)



Atelier gratuit ouvert au public dans la limite des places disponibles.

Nous nous réservons le droit de refuser toute personne qui ne respectera pas un comportement responsable.

Toutes fournitures fournies dans l'espace « excellence » doit être consommées sur place.

Evènement organisé par les Toques du Loiret



## Remerciements



Cette nouvelle édition permet de renforcer les liens entre chaque département de la **Région Centre Val de Loire** grâce aux différentes associations qui portent les événements.

Ces actions sont accompagnées financièrement par la Région Centre Val de Loire et par la **CCI Loiret** et Région Centre Val de Loire. Nous pourrions parler de « coach » ou de « portes voix » qui nous accompagnent et permettent de renforcer une image forte de notre territoire et patrimoine « gourmand » au travers une communication et des subventions.



Merci à eux !!!!



Cette année **GL EVENTS** a fait appel à l'Association des Toques du Loiret pour organiser des ateliers culinaires dans l'espace « EXCELLENCE » d'environ 450M2, tout équipé. Cette confiance est essentielle et nous ne pouvons qu'apprécier leur soutien.

Merci au **Campus des Métiers** qui nous a mis en relation et qui nous accompagne dans notre développement.

Toutes ces actions se réalisent grâce aux présences des différents **Chef(fe)s** d'établissements (et parfois leurs équipes) membres de l'Association les Toques du Loiret dans un esprit de partager nos expériences et de valoriser nos savoirs-faires.

Merci à vous tous !!!

Et puis, nous avons besoins de « petites mains » complémentaires, nos Bénévoles !

**Déborah MOREAU** pour notre route des producteurs A LA SOURCE 45



Nous recherchons des moyens techniques, financiers et humains. Déborah nous permet d'organiser notre route toutes les semaines. Elle est le lien entre les producteurs et restaurants/Métiers de bouche. Sans sa précieuse aide, nous ne pourrions organiser cette mission.



**Claude HUMBERT** Vingt Mille Lieux (et Valérie) pour les images et vidéos



Évènement organisé par les Toques du Loiret

