



Rejoignez la programmation culturelle et touristique 2022 des Nouvelles Renaissance(s) en Centre-Val de Loire !

"Jardin de la France"

Pour sa 3ème édition, la Région Centre-Val de Loire propose la thématique "Jardin de la France" qui doit permettre aux actrices et aux acteurs régionaux de proposer de nouveaux projets.

Nom de la structure coordinatrice

LES TOQUES DU LOIRET

Sabine BROCHARD - Présidente Les Toques du Loiret

Intitulé

lestoquesdu Loiret@gmail.com - 0682014413



AUTOMNE GOURMAND dans le Loiret (3ème 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, Baule, Saint Ay, Pithiviers...

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

Date(s)

Tout le mois de Novembre 2022





Sabine BROCHARD - Présidente Les Toques du Loiret

lestoquesduloiret@gmail.com - 0682014413

Présentation

Le thème de cette année qui sera valorisé : **le Jardin nourricier**.

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), un concours de photos, des repas à gagner avec France Bleu Orléans/Loiret valorisant le travail du maraicher/producteur et du restaurateur.

Actions existantes ou en projet

La CCI du Loiret organise fin **septembre 2022** : un Chef, un Marché, une Recette.

Nous avons pris contact avec tous les centres de formations en restauration pour leur proposer des concours culinaires sur le thème : le Jardin nourricier. Nous sommes en attente de leurs retours. Seul le CFA de la CMA a repris contact avec nous et propose un travail à leurs élèves sur la réalisation de menus respectant le thème 2022.

Partenariat en cours ... avec Les agriculteurs bio du Loiret (Benjamin Trouslard)

Des binômes sont créés : **ESCAPADE GOURMANDE AU JARDIN AVEC LES MAITRES RESTAURATEURS**

Tout le mois de Novembre 2022 :

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 19 Septembre 2022



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 : Jérôme KOHN - JKohn@cma-cvl.fr

Structures partenaires éventuelles

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



Les Cycloposteurs : partenaires pour le recyclage des déchets organiques (*voir exemple ci-dessous*)

A LA SOURCE 45 : solution de circuits de producteurs locaux



A LA SOURCE 45

Producteurs/Métiers de Bouche

Exemple de manifestation : avec @lescycloposteurs

TOUS au COMPOST!

PORTES OUVERTES AUX GROUES !

Venez nous rencontrer à l'occasion d'un moment convivial sur notre site de compostage : visite, animations, ateliers, projections autour du compost ...

Mardi 5 avril 18h - 20h

Samedi 9 avril 13h - 17h

La Maison Rouge
2 rue du Champ de Manoeuvres
45000 ORLEANS



Sabine BROCHARD - Présidente Les Toques du Loiret

lestoquesduloiret@gmail.com - 0682014413

Automne Gourmand dans le Loiret (3^{ème} Edition)
du Mardi 1^{er} Novembre 2022 au Mercredi 30 Novembre 2022

(liste des participants non exhaustive au 25 août 2022)

-  Chez Dionysos - Orléans
-  ver di vin - Orléans
-  La Grande Tour - Saint Ay
-  La Petite Auberge - La Ferté Saint Aubin
-  La Maison d'A Côté - Ardon
-  Le Pavillon Bleu - Olivet
-  L'Auberge des Templiers - Boismorand
-  Eugène - Orléans
-  Le Lift - Orléans
-  Mix Cuisine & Partage - Orléans
-  Le Hang'Art - Pithiviers
-  Mon Boucher & Potager - Lorris
-  La Marine - Combleux
-  L'Auberge de Sigloy - Sigloy



<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.



Ecoutez France Bleu (du 24 Octobre au 30 Novembre 2022)

et Gagnez des repas pour 2 personnes
et/ou des paniers de producteurs

