



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

lestoquesduloiret@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) envisagée(s)

Tout le mois d'octobre 2022





Sabine BROCHARD - Présidente Les Toques du Loiret

lestoquesdu Loiret@gmail.com - 0682014413

Présentation non confidentielle

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.

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

Des binômes sont en « construction » : **ESCAPADE GOURMANDE AU JARDIN AVEC LES MAITRES RESTAURATEURS**

Tout le mois d'octobre 2022 :

1/ "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)



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/ Un concours de photographies sera organisé en Région Centre Val de Loire avec toutes les associations de Chefs/Métiers de bouche qui souhaitent nous rejoindre **du 23 Septembre 2022 au 20 Décembre 2022.**

Le thème : le "Jardin nourricier" à table ! Ainsi nous valoriserons nos métiers de bouche (un cocktail pour un(e) Barman, un plat pour l'équipe en cuisine, ...). Nous ne souhaitons pas de photos de jardins.

Les résultats seront annoncés dans le 1er trimestre 2023 lors d'un communiqué/accueil de Presse dans un Château ou Jardin en Région Centre Val de Loire (*lieu non déterminé*).

Les photos seront imprimées sur du dibond de très haute qualité et remise aux associations Chefs/Métiers de bouche qui les redistribueront aux établissements souhaitant les afficher dans leur salle de restauration/réception.

Les gagnants, au maximum 3 par département seront récompensés avec des repas, des visites et balades en Région Centre Val de Loire, etc. ... et participeront au communiqué/accueil de Presse dans un Château ou Jardin en Région Centre Val de Loire (*lieu non déterminé*).

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 Samedi 1^{er} Octobre 2022 au Lundi 31 Octobre 2022

(liste des participants non exhaustive au 02 avril 2022)

-  De Sel et d'Ardoise - Orléans
-  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
-  Au Clos des Vignes - Baule
-  Le Pavillon Bleu - Olivet
-  L'Auberge des Templiers - Boismorrand
-  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 #automnegourmandcvi
#uneenviedediner#uneenviedegastronomie #uneenviededéguster #uneenviedepartager
#uneenviedecuisiner #automnegourmandansleloiret #uneenviedesavouurer #tourismeloiret