



Campus de la
Gastronomie
Cultivons le goût du végétal

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



CAFÉ GOURMAND

Le Campus de la Gastronomie est heureux de vous présenter son premier **Café Gourmand**. Cet événement convivial qui traite un fait d'actualité lié à la gastronomie est ouvert à tout public, limité à 30 personnes et sur inscription préalable. Il aura lieu au sein du Restaurant du Mail à Angers **le Jeudi 19 septembre 2024 de 17h à 18h30**. Nous aurons l'honneur d'accueillir Stéphane Méjanès - journaliste culinaire renommé et écrivain - pour une soirée unique autour de son nouvel ouvrage " Savourez la France, les sites remarquables du goût ". Ce livre est une célébration des produits emblématiques et des traditions culinaires qui font la richesse du patrimoine gastronomique français. Cette rencontre sera l'occasion pour les participants de plonger dans l'univers fascinant de la gastronomie française à travers le regard passionné et expert de Stéphane Méjanès. Ces échanges seront suivis d'une séance de dédicaces de son livre.

Nous espérons vous voir nombreux à cet événement exceptionnel !

INFOS PRATIQUES

POUR :
TOUT PUBLIC

DATE :
19 SEPTEMBRE 2024

HORAIRES :
17H-18H30

LIEU :
RESTAURANT DU MAIL
2, AV DU 11 NOVEMBRE 1918
49100 ANGERS

TARIF :
GRATUIT - PRÉVOIR UNE
CONSOMMATION

CONTACT PRESSE
M. MENARD 06.08.08.49.27

INSCRIPTION
WWW.HELLOASSO.COM/ASSOCIATIONS/CAMPUS-DE-LA-GASTRONOMIE/EVENEMENTS/CAFE-GOURMAND



LE CAMPUS DE LA GASTRONOMIE

À L'INITIATIVE DE :



ESTHUA
FACULTÉ
DE TOURISME,
CULTURE
ET HOSPITALITÉ
UNIVERSITÉ D'ANGERS



Campus de la Gastronomie

Cultivons le goût du végétal

LE CAMPUS EN QUELQUES MOTS :

Les partenaires angevins impliqués dans la formation en gastronomie, cuisine et vins : l'Université d'Angers & UFR ESTHUA - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité, l'École supérieure des agricultures, et la Chambre de Commerce et d'Industrie de Maine-et-Loire ont décidé de s'associer dans un projet commun : la création de l'association " Campus de la Gastronomie " en mai 2019.

Affirmant davantage son orientation en faveur de la gastronomie autour du végétal, Vegepolys Valley, le pôle de compétitivité du végétal, a rejoint l'association en 2023.

L'objectif de l'association est de **créer des synergies entre tous les acteurs qui façonnent la gastronomie** production/ transformation/ arts de la table... **à travers la formation, la recherche et l'animation** pour la gastronomie d'aujourd'hui et de demain.

L'association fait la **promotion de la gastronomie de la parcelle aux papilles.**

Implantée au cœur de l'Anjou, le végétal est prédominant au sein du Campus de la Gastronomie. L'association est une ambassadrice de la **Gastronomie Végétale et se distingue par cette spécificité !**

