

LE PROGRAMME

28^{ème} Édition

GASTRONOMADES

ANGOULÊME

— 2022

DANS LA VILLE

22 AU 26 NOV.

ESPACE
CARAT

25 AU 28 NOV.



Dessin original : COSEY, graphisme : Alain BRUINEAUD



gastronomades.fr



JE VEILLE SUR MES VIGNES ET L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE EN CHARENTES

#CognacAuCœur

cognacaucoeur.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

MENU DES GASTRONOMADES



Jeudi 24 novembre au déjeuner

Servi à plus de 20 000 gastronomes répartis sur le territoire du GrandAngoulême et au-delà en Charente, le menu concocté, cette année par **Jean-Charles Boismault, chef de son restaurant le Verre Y table à Jarnac** s'invite sur la table de toutes les générations. En effet, comme les années passées, il sera servi à nos enfants des crèches, écoles maternelles et élémentaires. Cette année, les collèves se joignent aux établissements pour cette opération gourmande. Les plus grands pourront le déguster dans certains lycées mais aussi dans des restaurants d'entreprise et établissements de santé. Nos seniors ne seront pas oubliés car le menu sera également servi pour les résidents d'Ehpad.

Le menu de Jean-Charles Boismault :

- Velouté de maïs, pop-corn fumé aux épices – truité fumée
- Filet mignon de veau à la crème de shiitaké - Patate douce et courge butternut rôties
- Tartelette au chocolat (ou sablé breton) - Mousse ganache allégée aux éclats de chocolat - Poire rôtie au beurre - croquant aux noix (ou noisettes torréfiées)



LES GASTRONOMADES DANS LA

PORTRAITS D'APPRENTIS

du 21 novembre au 19 décembre : Places des Halles, de l'Hôtel de Ville, Hergé, Louvel

Une galerie de portraits d'anciens apprentis charentais installés sur les places du centre-ville pour mettre en lumière leurs parcours et réussite dans les métiers de la restauration.

LES APPRENTIS CHARENTAIS INVITÉS DES HALLES D'ANGOULÊME

mercredi 23 novembre matin : Marché des Halles



Parce que l'apprentissage des métiers de bouche et de la restauration est une préoccupation majeure, différentes animations sont programmées durant les Gastronomades. Lemarché des Halles devient une vitrine mercredi 23 novembre matin. Des apprentis s'installent auprès des commerçants pour présenter tout le savoir-faire acquis en formation.



SOIRÉE GOURMANDE DES GASTRONOMADES

samedi 26 novembre : à partir de 19h00 - Marché des Halles d'Angoulême

Haut lieu des bons produits et de la convivialité, les commerçants des Halles d'Angoulême proposent une soirée gourmande ouverte au public pour découvrir leurs produits et savoirfaire dans une ambiance festive.

ESCAPE GAME DES GASTRONOMADES (gratuit sur réservation)

• **Mardi 22, jeudi 24, vendredi 25, samedi 26 :** 15h30 / 16h45 / 18h

l'Atelier, Cosmopolite, Charente Libre

• **Mercredi 23 :** 13h / 14h15 / 15h30 / 16h45 / 18h

l'Atelier, Cosmopolite, Charente Libre

(pour la charente libre l'escape game commencera à 14h15)

• **Samedi 26 :** 11h / 12h45 / 13h30

Marché des Halles



Les joueurs sont des chefs étoilés. Ils ont créé un nouveau plat à mettre à la carte de leur restaurant qui se marierait parfaitement avec un certain mode de consommation du Cognac et ils ont entendu dire qu'un producteur avait créé l'assemblage parfait. Ils ont fixé un rendez-vous pour goûter le pairing et faire affaire avant de proposer

l'association au menu du restaurant. Mais le lieu et l'heure de leur rendez-vous ont été interceptés par des personnes qui jalourent leur idée. Les malfaiteurs enchaînent chefs et producteurs à la barrique. Heureusement, l'idée est en sécurité, mais plus pour longtemps. Pour sauver la recette, ils doivent résoudre les énigmes qui entourent le fût de Cognac.

VILLE

« 1 JOUR 1 PRODUIT » DANS LES RESTAURANTS D'ANGOULÊME



Les restaurants d'Angoulême sont au cœur de la « Semaine des Gastronomades dans la ville ». C'est l'occasion de les mettre en lumière, de valoriser la créativité des chefs. « 1 jour, 1 produit » dont le principe est de mettre à l'honneur, dans les restaurants partenaires, un produit de la région. Proposé à la carte, les producteurs sont invités dans les établissements à rencontrer le public.

Les produits à l'honneur sont :

- mardi 22 : Agneau • mercredi 23 : Bœuf • jeudi 24 : Porc
- vendredi 25 : végétal et poisson • samedi 26 : Volaille.

Les restaurants participants sont :

- **Les Artistes** - 15 Rue des 3 Notre Dame, Angoulême - 05 45 38 16 84
- **La Margelle** - 88 Av. de la République, L'Isle-d'Espagnac - 05 45 69 15 12
- **L'Espérance** - 8 Bd de Bretagne, Angoulême - 05 45 39 30 58
- **La Cigogne** - 5 Imp. de la Cabane Bambou, Soyaux - 05 45 95 89 23
- **Aumi** - 6 Chemin. des Rochers, Puymoyen - 05 45 70 76 19
- **Le chat noir** - 24 Rue de Genève, Angoulême - 05 45 92 24 95
- **Latitude Pub** - 8 Rue Raymond Poincaré, Angoulême - 05 45 94 31 31
- **Bouchée double** - 16 Rue Raymond Poincaré, Angoulême - 05 45 95 00 51

Pensez à les contacter afin de réserver une table !

LES GASTRONOMADES S'INVITENT DANS VOTRE CINÉMA !

Dans le cadre de cette semaine gastronomique, le CGR d'Angoulême propose deux événements afin de régaler petits et grands.

Au programme :



« L'AILE OU LA CUISSE »

Vendredi 25 novembre à 20h.

En présence de la maison Jacques Soulat pour une dégustation de vin, de fromages et de charcuterie en salle avant le film.

« RATATOUILLE »

Samedi 26 novembre à 14h.

Goûter offert et animations autour de la cuisine ainsi qu'un jeu concours « coloriage » et places offertes !





J'ACCOMPAGNE MES VIGNES ET LA TRANSITION ENVIRONNEMENTALE EN CHARENTES

#CognacAuCœur

cognacaucoeur.fr

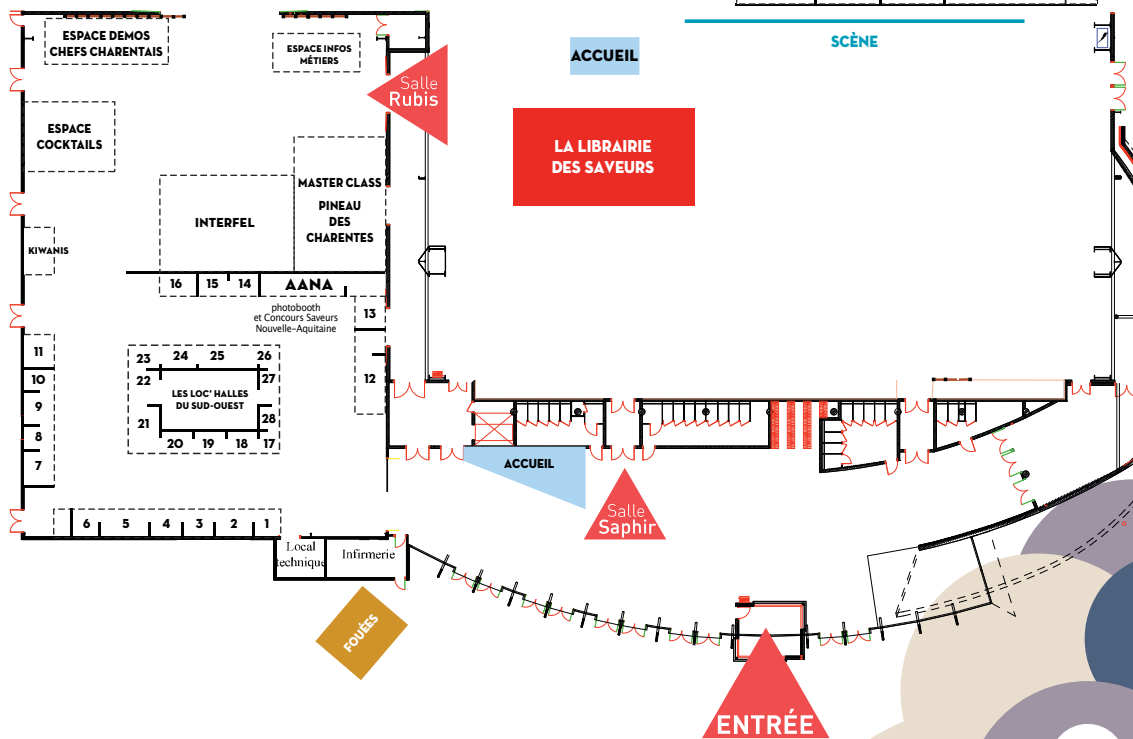
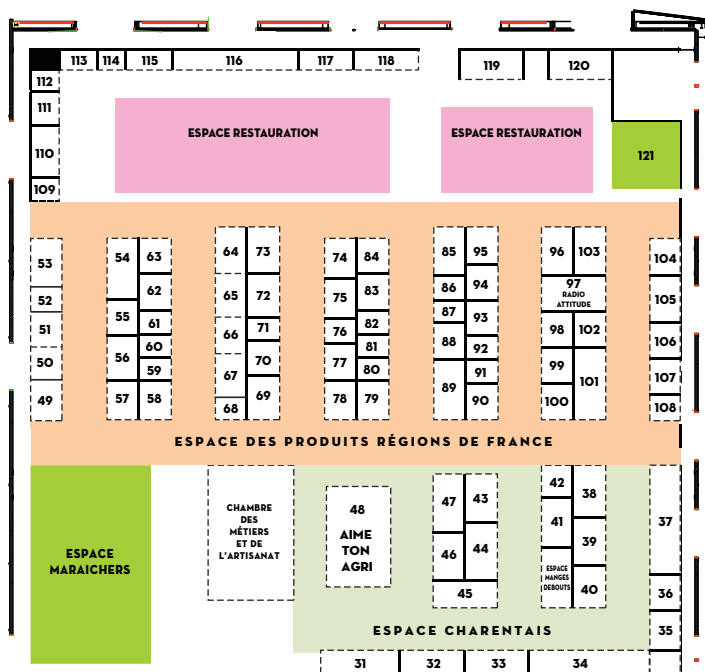


L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ESPACE CARAT

**ESPACE
CARAT**

PARKING
GRATUIT



SALLE RUBIS

ESPACE GNI-CCI CHARENTE



LE GNI SERA DE NOUVEAU PRÉSENT CETTE ANNÉE AUX GASTRONOMADES AFIN DE FAIRE LA PROMOTION DES JEUNES, DES CHEFS CHARENTAIS, DES RESPONSABLES DE SALLE, DES BARMANS ET DES SOMMELIERS.

Vendredi 25 novembre, le GNI 16 accueille 4 classes pour des ateliers de cuisine animés par des chefs et avec des élèves du centre de formation FARE 16.

Samedi 26 et le Dimanche 27, vous retrouverez de nombreux chefs charentais en démonstration de cuisine.

Dimanche 27, les recettes des Chefs sont accompagnées des accords mets/vins par l'Association des Sommeliers du Poitou-Charentes

Cet espace est animé par Damien Leducq, Chef parisien, et sa compagne Agnès Deby-Bouquet.

CONCOURS BARMAN

Samedi 26 de 14h00 à 16h00, Le concours Barman se déroule avec des élèves du CAMPUS CCI CHARENTE FORMATION et du LYCÉE HÔTELIER DE L'AMANDIER. Il est organisé en partenariat avec le CFA MEDERIC à Paris et la DISTILLERIE DES MOISANS. Les élèves doivent réaliser un cocktail dans un temps imparti avec des techniques de bar à respecter et avec les produits imposés.



PLANNING DES DÉMONSTRATIONS

Vendredi 25

- 10h Centre de formation «FARE 16»
- 11h Centre de formation «FARE 16»
- 13h30 Centre de formation «FARE 16»
- 14h30 Centre de formation «FARE 16»

Dimanche 27

- 10h Hervé Colin, La Margelle
- 11h Valérie Barone, La raviolina
- 14h Didier Picard & Juliette Louis, Les petites chaumes
- 15h Wilfried, Top chef saison 13
- 16h Romain Murat, Le quai d'en face & Damien Cappy, L'alchimiste concept store
- 17h Claudia Nalbanti, Saveurs métisses

Samedi 26

- 10h Martha, comité de jumelage, délégation roumaine.
- 10 - 12h LE CLUB – Bar à thé et smoothie healthy sera présent afin de vous faire découvrir leur activité et faire déguster leurs produits
- 11h Cédric Coulaud, Expérience sur-mesure, Franck Joly et 2 étudiants, Centre de formation «FARE 16»
- 14h CONCOURS BARMAN, CCI Charente Formation et L'Amandier
- 16h Salomé Naslin, Le lac des saules
- 17h Chantal Wittmann pour une démonstration de flambage, École Ducasse
- 17h Romain Murat, Le quai d'en face
- 17h30 Carlyne Rey Campos et Emma Pacifico, CFA Médéric



Cédric Coulaut



Claudia Nalbanti



Hervé Colin



Chantal Wittmann



Juliette Louis



Romain Murat



Wilfried Romain



Salomé Naslin



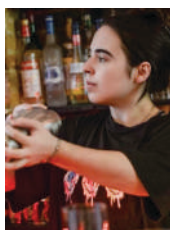
Didier Picard



Matthieu Morgado



Valérie Barone



Carlyne Rey Campos



Martha



Laurent Malescot



SALLE RUBIS

#MANGEROUMIEUXMANGER EN NOUVELLE-AQUITAINE



L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) organise une nouvelle fois un «village des saveurs» composé à la fois de producteurs lauréats du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine (saveurs-nouvelleaquitaine.fr) et de producteurs / artisans régionaux réunis sous la bannière Loc'halles du Sud Ouest. Plus d'une trentaine d'artisans et producteurs de toute la Nouvelle-Aquitaine vous attendent pour vous faire découvrir leurs métiers, récompenses et leurs produits. Vous voulez faire vos emplettes de Noël, pour 30 euros d'achats, nous vous offrons votre cabas de courses. Profitez-en !

Et dans notre village, venez faire une photographie souvenir Made In Nouvelle-Aquitaine et repassez avec un cadeau surprise.

LES TEMPS FORTS :

- Valorisation des produits Nouvelle-Aquitaine en lien avec les chefs des Disciples Escoffier, le Samedi 26 et Dimanche 27 sur la grande scène.
- Actions à destination des acheteurs professionnels, le lundi 28 novembre (journée dédiée aux professionnels)

Découvrez le patrimoine gastronomique régional sur www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

LES LOC'HALLLES DU SUD-OUEST POUR LA 1^{ÈRE} FOIS AUX GASTRONOMADES !



Les Loc'halles du Sud-Ouest ont pour objectif de faire découvrir le riche patrimoine gastronomique de la Nouvelle-Aquitaine aux consommateurs avides de produits locaux et de spécialités régionales.

C'est également l'occasion pour les acheteurs professionnels de rencontrer les producteurs & artisans afin de favoriser un approvisionnement plus local et de qualité.

Nouveauté pour cette 28e édition des Gastronomades : «le speed-dating» des produits régionaux dédié aux professionnels qui est programmé le lundi 28 novembre.

Des rendez-vous efficaces et concrets pour les professionnels.

LES MASTERCLASS DES GASTRONOMADES BY PINEAU DES CHARENTES



Le Comité National du Pineau des Charentes invite les visiteurs des Gastronomades à des sessions d'initiation à la dégustation : animées par une sommelière passionnée, elles sont l'occasion de rencontres privilégiées avec les Pineau des Charentes, pour mieux les connaître et les apprécier.

À l'heure du foot, une session « entre filles » : Samedi 26 Novembre à 17 h 00, rendez-vous pour une session spéciale « Pineau au féminin » dédiée uniquement aux femmes ! surprises et cadeaux au programme.

LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

**INTERFEL EST L'ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE
DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS.**



Reconnue officiellement par les pouvoirs publics par la loi du 10 juillet 1975, elle représente tous les métiers de la filière (producteurs de fruits, producteurs de légumes, coopératives, expéditeurs, grossistes, distributeurs, détaillants). Interfel propose au grand public divers ateliers pour apprendre à cuisiner fruits et légumes frais au quotidien :

- Simplifier l'accès aux fruits & légumes par des gestes culinaires élémentaires et tours de mains.
- Perfectionner les techniques de l'amateur et inviter à la créativité culinaire.
- Intégrer les bases d'une alimentation équilibrée.
- Réintroduire des notions de plaisir et de convivialité et dédramatiser la cuisine d'exception.
- Mieux connaître les produits pour mieux les préparer et les apprécier.

PRODUCTEURS ET ARTISANS AANA Plan page 7



01 : Gargamiel – miel et produits dérivés à base de miel
16 rue des Lilas 19240 Varetz - 06 27 77 19 51

02 : Aux Pargers – Pineau, cognac, jus de raisin
Grolon 17520 Saint-Ciers - Champagne - 07 86 72 12

03 : Fabrice Galibert La Comtesse de Barole - Foie gras, rillettes et confit de canard
4 lot Prat Dou Raffé 40120 Saint-Gor - 06 19 82 25 49

04 : Carpio – Spiruline en paillettes et produits dérivés
Le bois des Servants 17150 Consac - 05 46 49 62 02

05 : Boisset Sébastien – divers produits de boulangerie
17 place de la Mairie 16460 Aunac - 06 16 56 42 82

06 : Distillerie de la Tour – Vins charentais IGP, pineau
4 rue des distilleries 17800 Pons - 05 46 91 31 44

07 : Fromagerie Petit Signe – Fromage de chèvre et vache
Bellevue – 86100 Senillé Saint-Sauveur - 05 49 23 26 42

08 : Le Magicien Bio – Infusions aux plantes et fruits
4 rue de la Lande 40090 Mazerolles - 06 10 02 40 08

09 : La P'tite Confiote – confitures, pâte à tartiner
2433 route de Dieulivol 47120 Baleyssagues - 06 78 20 36 85

10 : Erika Spirits – Miels et spiritueux
29 Avenue Aristide Briand 24100 Bergerac - 06 25 11 65 99

11 : Sarl de la Châtaigne – Crème de marron, châtaignes
13 route de Montauban 87230 Dournazac - 05 55 78 46 47

12 : Gargouil Eric – Jus de fruits
Lieu-dit Chantegrolle 86250 Charroux - 05 49 87 50 23

13 : Distillerie de l'Ort – spiritueux distillés à partir de plantes
99 chemin de Fonfroide 24290 Montignac – Lascaux
06 82 53 31 71

14 : Moulin Garreau – Vins AOP Montravel, AOP Bergerac
10 route du coteau 24230 Lamothe Montravel - 06 87 30 36 08

15 : Mitchut – pastis landais, pâtisserie
98 route de Bayonne 40130 Capbreton - 06 67 76 55 54

16 : La Beunaise – Bières artisanales
13 rue Thales 17440 Aytré - 05 17 81 05 15

17 : Château Vieux Mognac – Vins bio Saint Émilien - 36 Route
de Mognac 33570 Petit Palais et Cornemps - 06 11 80 55 06

18 : Amiguet Martine – Châtaignes du Périgord et dérivés
Lieu-dit Marou 24550 Villefranche du Périgord - 06 07 70 97 21

19 : Djin Spirits – Spiritueux sans alcool
56 Route de Nercillac 16100 Saint Brice - 06 63 59 21 31

20 : La Charvente – Huile de Chanvre et dérivés -1 Route les
Labinauds 16220 Montbron - 06 78 83 78 93

21 : Le Moulin de la Veyssière – Huiles de noix, noisettes,
amandes et dérivés
La petite Veyssière – 24190 Neuvic - 06 99 11 13 76

22 : Expression des Domaines Corporandy – Vins de bordeaux
8 rue du Mas 33240 Saint Gervais - 06 15 36 26 69

23 : L'Essaim de la Reine – miel et produits dérivés à base de
miel - Abbaye de Ste Marie du Rivet 33210 Auros - 06 65 01 00 15

24 : Denis Bourgin – Châtaignes, confitures
Lieu-Dit rue du château 24360 Varaignes - 06 03 76 49 79

25 : Domaine de Béquignol – confiserie avec fruits à coques
578 impasse de la Chocolaterie 24370 Carlux - 05 53 29 73 41

26 : Domaine Terra – Tartinables de légumes
36 place Tourny 33490 Saint-Macaire - 06 80 17 41 28

27 : Les Conservistes – Pâtés, rillettes et salaisons des Landes
614 route de Pau 40500 Saint Sever - 06 58 85 10 25

28 : Les Vergers de la Guillou – Noix du Périgord, huile de noix
La Guillou 24390 Nailhac - 06 31 08 94 60

SALLE SAPHIR

LA LIBRAIRIE DES SAVEURS



Elle revient cette année, la librairie des saveurs en partenariat avec la Librairie indépendante Cosmopolite à Angoulême. Cet espace permet à tous les «fondus» de cuisine de compléter leur bibliothèque, de découvrir et se faire dédicacer des ouvrages soigneusement sélectionnés, de rencontrer et d'échanger avec des auteurs autour d'une même passion.

POUR CETTE ÉDITION 2022, LES AUTEURS PRÉSENTS :



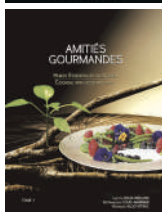
Les Charentes dans l'assiette, des racines aux rivages.

Voici tout un patrimoine culinaire terre et mer connu bien au-delà des frontières des Charentes. Chacun des 30 produits est présenté sous la plume de Béatrice Wannell et magnifiquement illustré par Julien Clapot.



L'arrière cuisine de Bernard Thomasson.

journaliste, écrivain et producteur, Bernard Thomasson voue un véritable culte à la cuisine française. Il propose dans ce beau livre des portraits et des recettes de 25 grands chefs, qui révèlent au passage les secrets de leur succès et leur parcours étonnant.»



Amitiés gourmandes Dr Françoise Couicmarinier.

les huiles essentielles s'invitent à votre table. Dans chaque recette s'invite une huile essentielle choisie pour son intérêt aromatique, mais parfois aussi pour sa capacité à nous apporter un bien-être inattendu.



Le Gout de l'Aubrac de Sébastien Bras.

Sébastien Bras fait partie de ces lignées de cuisiniers qui ont fait et font la gastronomie française. À travers archives personnelles, photographies de l'Aubrac en toutes saisons et quarante recettes emblématiques, Sébastien Bras raconte ici sa région et la passionnante histoire d'une famille hors normes, dans laquelle on se transmet le goût du beau et du bon depuis trois générations.



La vie gourmande d'Aurélia Aurita. Une ode à la vie et aux plaisirs ! Dans cette nouvelle autobiographie culinaire, Aurélia Aurita relate ses expériences au Japon, dans les Vosges ou à Paris. Des cuisines d'un fast food à celles d'un trois étoiles, du marché en plein air aux brunchs du dimanche, d'histoires courtes en passions romantiques et amicales, l'auteur nous entraîne dans une quête épicurienne de sens et de sensations ! Et tout en empruntant les chemins du goût et de l'intime, Aurélia Aurita fait le récit d'un drame personnel : un cancer qui jamais ne triomphera de son instinct de plaisir et de gourmandise.

LA TRANSMISSION AU CŒUR DES GASTRONOMADES

GRANDE SCÈNE

CONCOURS DES APPRENTIS DE CUISINE

Vendredi 25 novembre de 10h à 12h

Deux équipes de 2 cuisiniers (un chef et un commis) s'affrontent sur un « panier surprise » afin de réaliser une assiette. Ces deux équipes sont composées d'apprentis du CAMPUS CCI CHARENTE FORMATION et des élèves du LYCÉE HÔTELIER DE L'AMANDIER.

En parallèle, deux serveurs de ces mêmes établissements s'affrontent sur plusieurs thématiques : réalisation d'un cocktail, dressage d'une table et réalisation d'un argumentaire en rapport avec l'assiette réalisée par son équipe. Il doit également proposer un vin en adéquation avec le plat.

3 élèves de chaque établissement, proposent pendant le concours des ateliers flash de 5 minutes : taillage de légumes, découpe de fromages, lever de suprêmes de fruits.

CONCOURS DE PÂTISSERIE

Vendredi 25 novembre de 13h30 à 15h00



Le concours de pâtisserie met en duel le CFA de la Vienne contre le CFA charentais. Les élèves ont 1h30 pour réaliser un croquembouche sur la thématique des voitures. C'est un assemblage de pâtisseries faites à base de choux, de sucre, de nougatine. Un jury est présent pour déterminer laquelle des deux réalisations est la mieux réalisée : Geneviève Brangé, présidente de la Chambre de métiers, un pâtissier professionnel, ainsi qu'une personne tirée au sort dans le public composent le jury.

CONCOURS DU MEILLEUR ÉLÈVE SOMMELIER DES GASTRONOMADES

Vendredi 25 novembre de 15h00 à 17h00

Le concours du meilleur élève sommelier organisé par l'Association de la Sommellerie Poitou-Charentes sous la Présidence de Patrice Devaine, pour sa 4e édition est présidé par Gaëtan Bouvier, sommelier émérite, Meilleur sommelier de France 2016 Master Of Port et chef sommelier du restaurant Saisons de l'Institut Paul Bocuse à Ecully. Comme à chaque session, il fait la part belle aux produits locaux tels que les Cognacs, les vins IGP charentais le Pineau des Charentes. Les 3 interprofessions sont partenaires du concours depuis la première année.

Six écoles de la région Nouvelle Aquitaine sont présentes : le lycée hôtelier de La Rochelle, la maison de la formation Poitiers, le lycée L'Amandier de St Yriex, le lycée Hôtelier de Nérac, le lycée hôtelier de Talence et le Campus Bordeaux-Lac. Ils présenteront 2 étudiants de niveau « Mention Complémentaire Sommellerie » qui vont se départager autour d'épreuves écrites, de dégustations, d'écrits et d'oraux, de reconnaissances de produits à l'aveugle, de service et commercialisation ou encore de tests de connaissances et de rapidité.

LES REMISES DES PRIX DE CHACUN DES CONCOURS EST PROGRAMMÉ À 17H00 SUR LA GRANDE SCÈNE.

SALLE SAPHIR

LA SCÈNE DES GASTRONOMADES

Samedi 26 novembre



11h00

JEAN CHARLES BOISUMAUT Le Verre Y table - Jarnac (16)
& **BRICE JAVERZAC** Le Comptoir de Brice - Angoulême (16)

Jean-Charles Boismault est issu d'une formation en cuisine au lycée Saint-Joseph l'Amandier à Saint-Yrieix-sur-Charente, son parcours professionnel s'est tout d'abord fait à l'étranger, puis dans quelques belles tables de la région avant de prendre en gérance un établissement, afin de parfaire son expérience de restaurateurs puis d'ouvrir avec Agathe, son épouse, Le Verre Y Table.



Brice Javerzac a débuté sa carrière de cuisinier par des études au Lycée hôtelier de l'Amandier en Charente. Par la suite, Brice a appris la finesse de la gastronomie auprès de plusieurs grands chefs français, dont le chef Alain Ducasse (Jules Verne, Paris) et le chef Éric Fréchon (Le Bristol Paris). Sa carrière a débuté il y a plus de 15 ans. Un temps fort pour Brice Javerzac a été son passage au restaurant Le Corot (Hôtel Les Étangs de Corot, Ville d'Avray) où il a fait équipe avec le chef Rémi Chambard. Grâce à leur excellente collaboration et à leur cuisine raffinée, le restaurant a reçu une étoile Michelin.



12h00 **LUCIANO DE GENNARO** Original Cocktails Solutions - Cognac (16)

Luciano De Gennaro est un Barman Jongleur, Manager, Conseiller en Bartending, Mixologie et formateur. Mais il est surtout le créateur en 2020 d'Original Cocktails Solutions, service de prestation de Cocktails spécialisé dans la Création de cocktails personnalisés ! Aujourd'hui, Il organise pour tous types d'événements, des exhibitions de flair bartending les plus spectaculaires du secteur, fort d'une expérience de 13 ans à travers l'Europe et de 37 compétitions nationales et internationales, dont 3 finales mondiales disputées ! »



14h00

RENCONTRE DE LITTÉRATURE GOURMANDE animée par
BERNARD THOMASSON journaliste, écrivain et producteur



Cette année, un coup de projecteur est mis sur la belle association « Tables Gourmandes » présidée par Pascal Pressac. Cette association vous invite à voyager à travers son itinéraire gourmand qui évolue au fil des ans. Retrouvez cette année 41 établissements, tous munis d'un QR Code pour plus d'informations, ainsi que votre nouveau jeu de fidélité. Les Tables gourmandes trouvent plus que jamais leur raison d'être dans un contexte où l'environnement est au cœur des préoccupations de chacun. Ainsi, elles prônent l'importance des produits en circuits courts, de notre Poitou-Charentes, ainsi que ceux élaborés dans le respect de la nature en général. Notre vision est de vous faire connaître connaître un dépaysement gastronomique au sein de notre patrimoine culinaire, l'identité de notre terroir, dans nos quatre départements de la Nouvelle-Aquitaine : la Charente, la Vienne, les Deux-Sèvres et la Charente-Maritime. Nous avons la chance de partager les mêmes valeurs et pourtant nous avons tous notre propre cuisine, notre propre ambiance, notre propre identité. Tous différents, tous si proches.

Samedi 26 novembre



14h30 LES PETITS TOQUÉS

Les grands chefs sont comme les enfants : curieux, astucieux et sans cesse tournés vers l'avenir et la création. Brice Javerzac en est un magnifique exemple. Il accompagnera les 6 enfants sélectionnés pour être les petits toqués de cette 28^e édition des Gastronomades. Ils partageront avec le chef une heure de plaisir et de découvertes.



15h30

JACQUES EBER & JEAN-YVES CORVEZ

Cuisinier depuis plus de 50 ans, Jacques Eber a été propriétaire des plaisirs gourmands à schiltigheim pendant 30 ans. Ex président des chefs d'Alsace ainsi que des restaurateurs Bas-Rhin, il devient en 2008 Disciple Escoffier. Retraité, ou presque, il est désormais consultant culinaire auprès de plusieurs restaurants.



Plus de 20 ans dans la restauration classique et gastronomique, Jean-Yves Corvez une référence sur la place parisienne. Il s'est aussi essayé au petit écran dans des émissions comme «Oui chef !» et «Madame le chef» sur M6. Encore dans des «Racines et des Ailes» sur France 3. Désireux de transmettre son savoir-faire et son amour de la cuisine, il ouvre «L'Ecole de cuisine du Chef Corvez» et publie un ouvrage de référence de cuisine traditionnelle. Aujourd'hui il s'occupe des formations au lycée Théodore Monod.



16h30 LES MOTS GOURMANDS avec ALAIN DARROZE & ERIC LAUGÉRIAS

Accompagné de Paul-Alexis Veyret-Logerias, Eric Laugérias met des mots à la cuisine d'Alain Darroze accompagné de Romélie Darroze.

De son Pays basque natal aux cuisines privées de l'Élysée, Alain Darroze a déjà fait parler de lui par son originalité et sa folie culinaire. C'est avec un véritable amour pour les produits de son terroir qu'Alain Darroze, chef talentueux ; cuisine et présente ses créations issues de son terroir basque. Maestro du sud-ouest, spécialiste de la plancha, il est comme le gardien de la gastronomie basque.

Eric Laugérias connaît une carrière aux multiples facettes. Acteur, scénariste, réalisateur et metteur en scène français, il est également animateur, chroniqueur et producteur d'émissions de radios ou de télévision. Il vient pour la 1^{ère} fois aux Gastronomades pour mettre en écriture la cuisine de son complice Alain Darroze.



17h30 RÉMY GIRAUD Domaine des Hauts de Loire - L'Art des Mets -Onzain (41).

Après quelques expériences dans la restauration, il entre dans les Relais & Châteaux via le Château d'Isenbourg. Il n'a de cesse d'accroître la maîtrise de sa cuisine ; un savoir-faire en constante évolution qui lui vaut de conserver une 1^{ère} étoile au Guide Michelin et d'en décrocher une 2^{ème} en 1993. Sa cuisine se veut de saison et en accord avec la région. A l'heure de la retraite, pas question de laisser dormir sa banque de données olfactives et gustatives qui fait bouillonner sa créativité depuis toujours : son école de cuisine L'Art des Mets lui permet aujourd'hui de se dédier à la transmission de sa passion et de son expérience.

SALLE SAPHIR

LA SCÈNE DES GASTRONOMADES

Dimanche 27 novembre



10h30

BRUNO GOURDET & FRANCK JACQUIER

Issu de l'école Ferrandi à Paris, Bruno Gourdet a su tirer parti de toutes ses expériences dans des maisons étoilées et propose aujourd'hui un service de chef à domicile et traiteur. Il donne également des cours de cuisine. Disciple d'Escoffier, il est particulièrement attentif au respect de la qualité de produits.



Depuis 7 ans, Franck Jacquier gère les fourneaux du collège Lou Vignarès à Vedène, dans le Vaucluse. Ce Disciple d'Escoffier est aussi particulièrement attaché à la transmission de son savoir. Issu d'une famille de restaurateurs dans la région, Franck Jacquier a naturellement intégré l'école hôtelière d'Avignon. Depuis 2009, il exerce au collège Lou Vignarès à Vedène. « Je m'y épanouis vraiment. J'ai carte blanche de l'administration et une équipe extraordinaire : c'est l'endroit rêvé pour un chef ! »



11h30 NICOLAS TOUROL-CHEVALERIE

Le parcours de Nicolas Touroul-Chevalerie est pavé de briques hétérogènes : le Plaza Athénée, Potel & Chabot, le Carré Rouge, restaurant branché et apprécié à Paris, ou encore le Lagardère Paris Racing qui lui dessinent un chemin vers Bordeaux et le Bachelor Ferrandi où il est aujourd'hui un chef formateur accompli. Avec cette nouvelle position, le chef « a trouvé sa place » et partage avec pédagogie sa passion. Une passion qui tisse des liens au quotidien entre producteurs, élèves et fournisseurs.



14h00 REMISE DES DIPLÔMES ARTISANS GOURMANDS 2022

Nous avons le plaisir d'accueillir la Chambre des métiers et de l'artisanat de la Nouvelle-Aquitaine. Cette année ils sont présents avec leur label «ARTISANS GOURMANDS», c'est la marque des artisans qui vous veulent du bon.

Défenseurs du local et de la qualité, ces artisans s'engagent à : • Fabriquer maison • Innover • Proposer un service de proximité et transmettre leur savoir-faire.

Pour un artisan, c'est une vraie reconnaissance de son savoir faire, son engagement et son dynamisme. Après un audit poussé, la marque Artisans Gourmands est attribuée pour 2 ans par la CMA et les OP des métiers de bouche de Nouvelle Aquitaine. Remise des diplômes sur la grande scène des Gastronomades.



14h30 L'ENTRETIEN avec SÉBASTIEN BRAS

animé par Jean-Sébastien Petitdemange. Le chef de la Maison Bras à Laguiole vient de publier «Le Goût de l'Aubrac». Une épopée familiale, une histoire de cuisine, une ode aux beaux produits, au végétal, au vivant. Sébastien Bras a également conçu, avec son père Michel, la carte de «La Halle aux Grains» à Paris, le restaurant de la «Bourse de Commerce» qui abrite les collections de la Fondation Pinault. Réécrire ses gammes, trouver de nouveaux fournisseurs, créer une identité... Le challenge était grand, la réussite est à l'avenant ! Sébastien Bras vient partager sa passion pour le beau et pour le bon avec le public des Gastronomades.

Dimanche 27 novembre



15h30 MICKAEL CLAUTOUR Restaurant AUMI - Puymoyen (16)

En cuisine, le chef Mickael Clautour puise son inspiration de ses expériences et de ses voyages. Il met en valeur des produits locaux, et responsables et choisi avec minutie les produits et les producteurs avec qui il souhaite travailler. Il s'assure d'une parfaite harmonie entre saveurs et textures. En salle, sa compagne Laura Legeay puise également de ses expériences et de ses voyages pour vous faire vivre pleinement le moment présent toujours avec le sourire, la



16h30 CROQ'CHEF AURELIA AURITA & KEISUKE MATSUSHIMA

Aurélia Aurita est née en 1980. Elle publie ses premières histoires dans Fluide glacial et se fait connaître du grand public avec Fraise et chocolat, récit intime et érotique paru en 2006. L'autrice poursuit sur sa lancée avec Buzz-moi, Vivi des Vosges et le reportage LAP ! Un roman d'apprentissage, avant de signer chez Casterman Ma vie est un best-seller, puis Comme un chef avec Benoît Peeters, récit des expériences culinaires du scénariste des Cités obscures. Avec la chanteuse Jeanne Cherhal, elle donne plusieurs représentations de concerts dessinés. En 2022, elle participe au Cahier de L'Herne consacré à l'écrivaine Annie Ernaux et publie La Vie gourmande qu'elle vient présenter aux Gastronomades.



Keisuke Matsushima est né à Fukuoka au Japon en 1977. A son arrivée dans l'hexagone à 20 ans, Kei fait un tour de France des grands restaurants et des vignobles dont il veut retenir les recettes du succès. S'ensuivent des expériences au sein des cuisines les plus prestigieuses avec les plus grands chefs comme Régis Macon, les frères Pourcel ... pour ensuite s'installer à Nice. Le choix de cette ville n'est pas le fruit du hasard ; tout d'abord elle lui rappelle sa région d'origine, la mer la montagne et son climat béni des Dieux. Son premier restaurant le Kei's Passion ouvre à Nice le jour de son 25^{ème} anniversaire ; vingt-deux couverts pour ce restaurant de poche mais une cuisine haut de gamme qui lui vaut sa première étoile au Guide Michelin en 2006. En 2010, le Ministre Frédéric Mitterrand honore Kei de la distinction de Chevalier des Arts et des Lettres et il est nommé Ambassadeur du Saké au Japon sous le titre de Sake-Samorai. Depuis, le Restaurant du Chef à Tokyo a reçu une étoile Michelin, ce qui porte à deux Etoiles pour le chef Kei !..

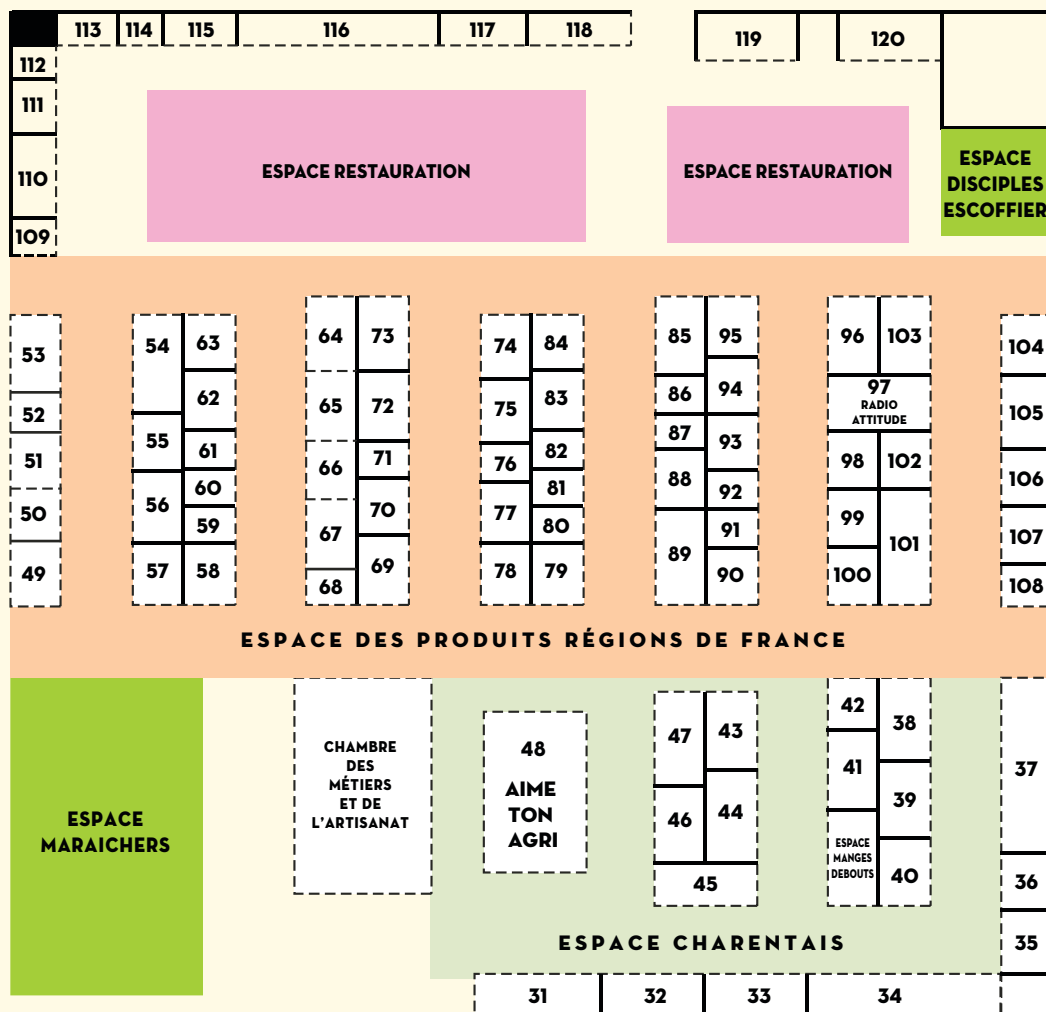


18h00 Spectacle « A TABLE ! »

Le spectacle « A Table ! » allie à la fois musique, chant, théâtre, vidéo et cuisine. Ainsi, c'est en musique et avec une pointe d'humour que le vous suivrez la confection du menu d'examen par un apprenti cuisinier plutôt étourdi sous l'œil plus ou moins bienveillant de son professeur. Cette représentation est réalisée par l'Orchestre de Barbezieux et soutenue par l'Ecole Départementale de Musique. Nous retrouverons Kevin Roze, dans le rôle du serveur, Gaëlle Haudebourg dans le chant, Francy Brethenoux dans le livret ainsi que Laurent Jacquier pour la musique.

CHARENTE
LE DÉPARTEMENT

SALLE SAPHIR



ACCUEIL

SCÈNE

LA LIBRAIRIE
DES SAVEURS

ENTRÉE

SALLE SAPHIR



L'ESPACE RESTAURATION AVEC LES PRODUCTEURS LOCAUX

Retrouvez vos producteurs charentais passionnés et animés par un vrai désir de sublimer la terre charentaise. De nombreuses dégustations mettent en valeur les spécialités et les produits du terroir charentais. En famille ou avec des amis, venez profiter de l'espace original de restauration que ces producteurs animent.

109 : Café Gaël - Torréfacteur

6 Rue de la Cloche Verte, 16000 Angoulême - 06 68 67 12 58

110 : Les Caves Charlemagne & Maison des Maines

vin charentais, pineau, cognac, méthode traditionnelle
15 impasse du tropic 16000 Angoulême 05 45 95 02 77

111 : French Desserts - Pâtisseries et viennoiseries

17 rue des marais de Grelet 16000 Angoulême 05 45 64 10 22

112 : Miel d'Alambic - préparation à base de miel et de cognac

6 allée de chez Linet 17520 Saint-Eugène - 06 16 58 97 04

113 : Brasserie des Gabariers - bières artisanales

39 rue de Bellefonds 16100 Cognac

114 : Fromagerie le Manslois - Fromage frais vache et chèvre

Chez Poret 16110 Rivières 05 45 62 13 82

115 : Tadjam - Caramels, confitures et sirops

11A Rue des Vauzelles 16100 Châteaubernard - 06 21 05 53 13

116 : Maison Lafaye - Bœuf et veau du Limousin, charcuterie...

ZA La croix blanche 16800 Soyaux 05 45 95 31 66

117 : Huîtres Papin - Huîtres

La route Neuve 17390 La Tremblade - 05 46 36 12 72

118 : La maison de Charente - Foie gras, conserves et spécialités de canard

Le Bourg 16140 Tussan - 05 45 30 31 85

119 : Les Crêpes du Coin, crêpes au lait fermier, galette bretonne

3 bis rue Principale 17330 Villeneuve - 06 15 37 43 98

120 : Chez René - plats cuisinés frais, en bocaux

10 rue de Tourcoing 87000 Limoges - 07 82 41 29 82

Les fouées (parvis extérieur) - Fouées salées et sucrées

Chatouflat 16200 Mérignac - 06 08 30 40 11



Disciples Escoffier
GRAND SUD-OUEST

L'ESPACE DES DISCIPLES ESCOFFIER

Pour la première fois, l'association « Les Disciples Escoffier » participent aux Gastronomades. Dans un espace installé dans la salle Saphir, les chefs de l'association proposent des ateliers culinaires, des rencontres avec le public et participent à la programmation avec la réalisation de performances culinaires sur la grande scène. Les Disciples Escoffier œuvrent à la valorisation du terroir français, partagent leur savoir-faire auprès des jeunes, mènent des actions caritatives afin de continuer à faire vivre l'esprit Auguste Escoffier, Maître de la cuisine française et internationale, en perpétuant et promouvant son œuvre et aussi en maintenant les grandes traditions de la cuisine.

Pour cela, ils agissent pour promouvoir le métier de cuisinier et des métiers de bouches dans le domaine de la formation scolaire, secondaire, supérieure ou professionnelle des cuisiniers, ainsi que dans l'apprentissage, voie traditionnelle de 80% des chefs étoilés, en menant un combat particulier auprès des jeunes, pour qu'ils aient envie d'être cuisinier. Ils valoriser les produits de qualité, en honorant les producteurs, distributeurs, viticulteurs. Ils inculquer aux professionnels de la gastronomie, qu'ils soient apprentis, employés ou commis, l'esprit humaniste d'Auguste Escoffier, homme de cœur profondément altruiste. L'Esprit Escoffier : Égalité et Apparence : les Disciples Escoffier n'ont pas de différence de grade, leur intronisation est identique. Connaissance et Transmission : les Disciples Escoffier s'efforcent de partager et transmettre leur connaissance Culture et Modernité : les Disciples Escoffier respectent l'histoire culinaire et prônent une perpétuelle évolution. Générosité et Unité : les Disciples Escoffier soutiennent une cause caritative.

SALLE SAPHIR

ESPACE MARAICHERS GRAND ANGOULEME



Un espace dédié à des structures professionnelles et d'insertion dont la vocation est celle de la production maraîchère. Ces passionnés de la terre, de fruits et légumes, viennent présenter leur mode de production et leurs produits, dans le cadre d'un projet de développement du maraîchage dans l'Agglomération. Pour cette 28e édition, cet espace prend la thématique «la graine et le compostage».

Maia & Charente : Chantier d'insertion par l'activité économique Cette structure permet à des personnes en difficulté de reconstruire un projet professionnel et de retrouver un emploi. Ces personnes sont salariées sur nos activités. Nous produisons ainsi des légumes biologiques que nous distribuons sous forme de paniers hebdomadaires à un réseau d'adhérents consommateurs ainsi que sur certains marchés.

Le service Prévention des Déchets du GrandAngoulême : Découvrez le compostage et le lombricompostage. Venez observer des vers en plein travail : vous pourrez ainsi comprendre le processus du compostage, l'utilité du lombricompost et l'intérêt de cette pratique pour la réduction des déchets.

L'Association Régie Urbaine (ARU) : Elle a pour mission d'améliorer les conditions de vie des habitants des quartiers prioritaires pour favoriser leur accès à l'emploi. Elle propose des emplois, accompagne et forme les personnes recrutées dans les métiers du bâtiment, des espaces verts, de la propreté et du maraîchage biologique. L'ARU exploite près de 2 ha répartis sur les communes de Trois-Palis et Saint-Saturnin. L'association produit des légumes, des fruits et des plants de légumes bio (certification ECOCERT). La production est vendue en direct dans le cadre de marchés et de stands de vente dans les quartiers prioritaires du GrandAngoulême..

Maison de l'Agriculture Biologique : La MAB est une association qui regroupe des agriculteurs biologiques ou en conversion, des transformateurs, des distributeurs, des consommateurs ainsi que des associations de protection de l'environnement.

Le Potager d'à côté : Un concept novateur de plateforme internet imaginé par Virginie Broncy. Recenser les fruits et légumes en surplus dans les potagers et vergers des particuliers et en informer des consommateurs prêts à venir faire leur cueillette sur place. Une manière intelligente de gérer un afflux quelques fois trop important pour la consommation des propriétaires des lieux.

La SCIC Champs du Partage : Depuis 2014, Champs du Partage anime et développe une dynamique d'espace test agricole sur les départements de la Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres et Vienne en Région Nouvelle-Aquitaine. Dans le cadre d'un partenariat avec GrandAngoulême, elle anime l'Espace test agricole, site dédié au test d'activité maraîchère, situé dans l'enceinte du Centre Hospitalier Camille Claudel, dans la vallée de la Charraud. L'espace test agricole est ciblé pour les personnes souhaitant créer leur activité professionnelle dans le maraîchage diversifié, en agriculture biologique.

Les Compagnons du Végétal : association fondée en 2014, a pour mission : **Le partage des connaissances** et des savoir-faire autour de la biodiversité ; **L'éducation des enfants** à l'environnement et à sa préservation au sens large ; Une contribution active à **la transition agroécologique**, notamment par la plantation de haies ; **La production locale de végétaux**, en particulier des arbres destinés à l'agroforesterie ; **L'accompagnement de territoires** dans leurs démarches et la mise en place de jardins partagés.

Terre de liens : Né en 2003 de la convergence de plusieurs mouvements liant l'éducation populaire, l'agriculture biologique et biodynamique, la finance éthique, l'économie solidaire et le développement rural. L'objectif est de permettre à des citoyens et des paysans de se mobiliser et d'agir sur le terrain, le mouvement a inventé de nouveaux outils de travail capables d'enrayer la disparition des terres et de faciliter l'accès au foncier agricole pour de nouvelles installations paysannes. Ces outils sont à la portée de tous, de sorte que chacun puisse s'impliquer de façon effective dans l'avenir de nos fermes et de notre agriculture.

SALLE SAPHIR

29 : Espace Maraichers

30 : Chambre des métiers de l'artisanat de la Nouvelle

Aquitaine - centre de formation, artisans gourmands
68 avenue Gambetta 16000 Angoulême - 05 45 90 47 00

PRODUCTEURS FERMIS CHARENTAIS

31 : EARL de L'Aurochs Vert - Viandes d'aurochs limousine et porc noir Gascon

Le Bourgé de Pogné 16700 Nanteuil - 06 73 48 15 25

32 : La cagouille charentaise - Escargots cuisinés

Logis de Rancogne 16410 Mons - 04 45 38 85 67

33 : EARL Roland Vilneau - Vins charentais IGP

4 rue Saint Vincent Le Breuil 16140 Verdille - 06 70 70 03 88

34 : Bonnier Emmanuel - Viande de porc noir

La Grange Maubâtie 16410 Torsac - 06 75 66 64 61

35 : EURL Edmond Maxime - Jus de raisin, Cognac

Fontenelle 16170 Saint Amant de Nouere - 06 98 16 74 03

36 : SCEA M-AGRI - huiles aromatisées et huiles vierges

Villars 16700 Poursac - 07 71 18 11 83

37 : SAS SM Porcs - Coffret cadeau fin d'année - 2 route des

étangs 16300 St Médard de Barbezieux - 06 71 91 84 94

38 : La Noyerrie des Borderies - Huile vierge de noix

3 Chez Devaud 16100 Louzac Saint André - 09 83 06 38 76

39 : Bonnaud-Guy SCEA - Pineau, Cognac, coffrets cadeaux

Les Cailletières Gourville 16170 Rouillac - 06 28 29 29 28

40 : Les ptits moutons de véné - Viande d'agneau fraîche

13 route de ligne - 16410 Chamé - 06 28 27 00 14

41 : Pascal Gonthier - IGP vin de pays charentais

Impasse Marin - Nigronde 16170 Saint Amant de Nouere

42 : Domaine Conte & filles - Cognac 5 et 40 ans, pineau 2005,

7 chemin de chez Grimaud 16480 Chillac - 06 62 38 37 06

43 : Le Maine Giraud - Pineau, Cognac, Vin de pays, jus de raisin

Le Maine Giraud 16250 Champagne-Vigny - 05 45 64 04 49

44 : SCEA Franquette - Noix et dérivés

121 rue de la Rochelle 16410 Vouzan - 06 87 28 23 17

45 : Les filles de Beauregard - Noisettes et dérivées, confiserie

Beauregard 16290 Saint Saturnin

46 : EARL Poupelin - Miel, produits dérivés de la ruche

15 route de Coulonges 16170 Genac - 06 29 73 14 46

47 : EARL de la Font-Garnier - Pâtes artisanales

15 voie de chez Chety 16300 Saint Médard - 06 88 89 12 33

48 : Aime ton Agri - Chambre d'agriculture

LA CHAMBRE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT

Ils sont de retour cette année aux Gastronomades afin de faire briller l'artisanat durant 3 jours à l'Espace Carat. Vous pourrez retrouver les artisans labélisés Artisans Gourmands pour exposer leur talent et savoir-faire local & gourmand aux côtés de la CMA Charente. Tout au long des 3 jours de nombreuses démonstrations et dégustations seront proposées au grand public : enrobés de chocolat, wedding cake, réalisations en pâte à sucre, cookies et gâteaux sourire, montage d'un pâté en croûte, civet de boeuf, grillon charentais, ... de quoi satisfaire toutes les papilles ! Une programmation riche et gourmande. Les enseignants/formateurs et les apprentis du campus des métiers de Barbezieux (CFA Charente) seront présents pour proposer des animations et dégustations au grand public.

CAFÉ-TABLE RONDE

GrandAngoulême, partenaire des Gastronomades, coordonne l'espace maraîcher. Dans ce cadre, Terre de Liens, la Maison de l'Agriculture Biologique et la CIAP Champs du Partage s'associent pour proposer : **Le samedi 26 novembre, de 10h à 12h30**, un café-table ronde autour de la thématique : **«Maraîchage bio: les conditions d'une installation réussie»** - Salle restauration - Espace Carat

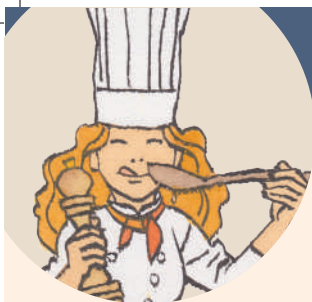
Cette table ronde s'adresse aux porteurs de projets et aux cédants, mais également aux élu.e.s du territoire souhaitant développer l'activité maraîchère sur leurs communes.

Pour plus d'information contactez Ivette Madrid à i.madrid@terredeliens.org ou au 07 81 58 31 44

JEU CONCOURS AUX GASTRONOMADES !

Cette année aux Gastronomades, avec le soutien de Pensez local 16 et de la Chambre d'Agriculture de la Charente les producteurs charentais vous proposent de **remporter des paniers de produits locaux d'une valeur de 60 euros**. Plusieurs tirages au sort seront proposés toutes les demi-journées à l'Espace Carat, les 25, 26 et 27 novembre prochains ! Pour participer, il vous suffira de venir récupérer des bulletins d'inscription directement sur les stands de vos producteurs de l'espace Charentais afin de les déposer dans les urnes mises à disposition.





SALLE SAPHIR

ESPACE DES PROD

49 : EARL Platz François – Vins d'Alsace Bio

8 Route de Sélestat 68750 Bergheim – 06 84 06 07 97

50 : Foodwo – Média charentais (annuaire des professionnels de la restauration)

176 rue de la génoise 16430 Champniers – 06 74 27 76 01

51 : Brazil – Braserie charentais

76 rue de la génoise 16430 Champniers – 06 74 27 76 01

52 : Rucher de l'abeille charentaise – Miel, pollen, savon à la cire et au miel

4 rue de la clé des champs 16700 Bioussac – 06 20 85 23 0

53 : CDCHS – Pineau, cognac, produits locaux

7 rue Taillefer 17501 Jonzac – 05 46 49 57 11

54 : Rody Chocolaterie – Chocolats plaques, Mi-cachocs, idées cadeaux – Grand Bois 49330 Castillonnes – 06 74 93 96 32

55 : Les Canards Creyssacois – Conserves (rillettes, pâtés, foie gras) spécialité à base de canards – 421 impasse de Creyssac 24340 Saint-Félix-De-Bourdeilles – 06 45 11 57 66

56 : SCEV Fournaise – Champagne C et H Fournaise

3 rue d'Irval 51140 Vandeuil – 06 76 11 78 00

57 : Maison Brillet – Liqueur de poire et de cognac Belle de Brillet – 22 route de Graves 16120 Graves-Saint Amant

58 : La Table Parisienne – Table, culinaire, déco, cadeaux Zac la croix blanche 16800 Soyaux – 09 63 67 34 85 9

59 : Mam'Zelle Pirouette – Thé et infusion

17 rue Blériot 16600 Magnac sur Touvre – 06 23 77 04 79

60 : Les Chais du Malanga – Rhums Cap-Vert Sodade (grogues)

ZA de Maunont 16600 Magnac sur Touvre

61 : Vignoble Borderie Martine – Vins

984 route de la Métairie 33570 Petit Palais – 06 11 09 16 18

62 : Les Nombrils de Mamick – Macarons à l'Ancienne et Rochers Coco – 660 chemin de la Nantaise – 07 78 51 39 71

63 : EARL Pascal Fricot – Champagne, réserve des Demoiselles

24 rue de Villars 10200 Champignol-les-Mondeville

64 : EARL Espanouic – Foies gras de canards

261 route d'Espanouic 40700 Doazit – 06 82 76 05 22

65 : Euskal Etxea – Gâteaux Basques, tartes à la myrtille, broches

12 Impasse du Pic du Midi 65690 Barbazan-Debat – 06 80 42 22 12

66 : SARL Maison Bipertegia – Piment d'Espelette AOP

164 Torreseneko Bidea 64250 Espelette – 06 70 07 45 64

67 : Domaine Larroudé – Jurançon Bio, sec, moelleux

20 Chemin du Then 64360 Lucq de Bearn – 06 84 05 18 54

68 : Les Délices du Scamandre – Spécialités Camarguaise,

taureau, riz, pois chiche

Mas de Madame 30800 Saint Gilles – 06 61 72 19 31

69 : Champagne Darnac – Champagne

38 route du Champagne 02850 Passy Saint Marne – 06 12 14 14 78

70 : L'autruche de Laurette – Viande d'autruche, Conserves fines

3 bis rue de coup de vague 17137 Marsilly

71 : Les Gelées de Lily – Spécialités à base de Pineau des

Charentes et de Cognac

4 bis Route de la Boutillière 16290 Saint Saturnin – 06 42 08 23 47

72 : Domaine la Paganie – Grand vin de Cahors

La Paganie 46700 Puy-L'Évêque – 06 32 60 62 70

73 : SARL du Saint Laurent – Aligot, Fromages, viandes salées

Sournac 15600 Quezac – 06 87 26 18 59

74 : SARL El Pape – Rhums arrangés des Antilles (Rhums des

ILS) – 2 chemin des rivières 17810 Saint Georges des coteaux

06 80 61 11 23

75 : Cognac Pierre Lecat – Cognac, Pineaux, Jus de raisin

Rue de l'Alambic 16140 Saint-Fraigne – 05 45 31 63 41

76 : La Raviolina – Huile d'olive extra vierge, produits Italiens –

Via Petrusheto 13 00060 Sacrofano – +39 333 47 58 755

77 : Schueller Jean et Fils – Vins et crémants d'Alsace

12 rue Roger Frémecœur – 68490 Voegtlinshoffen – 03 89 49 32 95

78 : Biscuiterie Navarro – Amaretti, Biscuits artisanaux

1256 Avenue Jean Monnet 83190 Ollioules – 06 63 72 78 96

SALLE SAPHIR



PRODUITS DE FRANCE

79 : SARL Pression – Bières artisanales

55 Av. Roger Salengro 16600 Ruelle-Sur-Touvre – 06 66 22 78 85

80 : Domaine Ekoto – Jurançon AB ET Porc noir Gascon

1440 chemin du haut d'Aubetin 64290 Lasseube – 06 71 57 48 80

81 : Château de Helix – Héliculture : recettes d'escargots avec des produits du Poitou-Charentes (surgelés et conserves)

Domaine de la Foye 79110 Couture d'Argenson – 06 19 92 29 19

82 : L'Encentada – Boissons : à base de sève de bouleau bio

484 Impasse des chênes 33113 Origine – 06 01 25 29 72

83 : Dolder – Vins et Cremants d'Alsace

29 rue de la Montagne 67140 Mittelbergheim – 03 88 08 02 94

84 : Domaine Des Barres – Coteaux du Layons

1 Les Barres Saint Aubin-De-Wigne 49190 Val Du Layon

85 : Breizh Kouign – Gastronomie sucrée Bretonne

2 route du Drennec 29950 Clohars Fouesnant – 06 61 50 09 48

86 : Aux Saveurs Créoles – Rhum aromatisé au thé – 5 rue de la

cascade 33370 Artigues-pres-Bordeaux – 06 17 67 83 573

87 : Compagnie de Boutteville – Vinaigres Balsamique et

vinaigre gastronomique fabriqués en France

1 rue Montmorency 16120 Boutteville – 07 88 92 62 26

88 : Brasserie la Lutine – Bières bio locales

Route du Bugue 24510 Limeuil – 05 53 57 47 80

89 : Route des Olives – Olives, Tapenades, Produits Provençaux

139 avenue de Rochefort 17200 Royan – 06 62 68 70 93

90 : L'Arbre Voyageur – Epices, vanille, rhums de Madagascar

52 rue de la Ville 44720 Saint Joachim – 07 68 57 25 15

91 : Vorwerk – Thermomix, – Agence de Saintes,

5 rue du Docteur Laennec 17100 Saintes – 06 87 98 64 02

92 : Ikori SAS – Epices gourmets, mélanges d'épices

39 rue Robert Montagne 72000 Le Mans – 06 62 28 60 56

93 : Les Ruches de Liza – Miel et gelée royale bio

La Trade 24630 Jumilhac-le-Grand – 06 87 04 54 67

94 : La Perle Des Dieux – Sardines Millésimées – 49 rue des

Couvreurs 85800 Saint-Gilles-Croix-de-Vie – 02 51 55 55 44

95 : EARL Domaine Biet – Vins et fines bulles AOC Touraine

38 route de Bel Air 41110 Seigy – 02 54 75 34 34

96 : Le Boudin Gris – Boudin Gris et boudin noir

3 rue de l'industrie 17160 Matha – 06 66 55 53 38

97 : Radio Attitude – Radio locale

9 rue des Arceaux 16000 Angoulême – 05 45 94 84 84

98 : Alain Darroze – Pimençon

Rue Jésus 64240 La Bastide Clairence – 06 58 53 36 77

99 : Coopérative des Sauniers – Gros sel, Fleur de sel, sel aux

aromates – 7 route de la Prée 17590 ARS-en-Ré – 05 45 29 40 27

100 : SCEA Prunilor – Pruneaux mi-cuits et dérivés

Barrau 47290 Saint Maurice de Lestapel – 06 80 03 81 96

101 : Maison Gauthier – Jambon de Bayonne IGP, Filet mignon

177 Rte de Catuhet 40270 Larrivière-Saint-Savin – 06 32 66 31 52

102 : SCEA la ferme de Pimael – Crèmes de Cassis, myrtilles,

framboises, sirops – 427 allée de Lys Bas 19230 Saint-Sornin-

Lavolps – 06 80 66 50 12

103 : La Fille Aux Epices – épices, poivres, sels

38 avenue de Cognac 16000 Angoulême – 06 93 51 30 34

104 : Henri Maire France – Vins du Jura, Vin Fou

Boichailles 39600 Arbois – 03 84 66 47 12

105 : Délices de Bretagne – Pâtisserie Bretonne Artisan

Fabriqueant – 8 rue des Forieres 27930 Gaudiel – 06 84 72 03 59

106 : SAS Terra D'Auca – Conserves à base d'oies grasses

Le Pimpidour 24470 Saint-Saud – 06 86 66 76 45

107 : SCEA Vignobles Charrier – Vins Sauternes

6 les Chons 33210 Bommes – 05 56 76 64 48

108 : Lise Baccara – Pineau, Cognac, Troussepinète – Pinthiers

17800 Pons – 05 46 96 21 98



Un grand merci à tous nos partenaires, pour cette 28^{ème} édition



Les Gastronomades remercient aussi :

Arts Culinaires et Métiers de l'Hôtellerie - CCI Charente Formation
Les commerçants des marchés des Halles et de Victor Hugo d'Angoulême
Lycée professionnel Jean Caillaud
Ecole de la 2^{ème} Chance

Horaires d'ouverture et tarifs

Vendredi 25 Nov. 10h-19h

Samedi 26 Nov. 10h-20h

Dimanche 27 Nov. 10h-19h

2€ pour les adultes (gratuit pour les - de 18 ans)

lundi 28 novembre : 9h-17h (journée exclusivement réservée aux professionnels - entrée gratuite)