# GASTRONOMADES

**ANGOULÊME** 





Gastronomades 2019

# Le Menu à 4 mains des chefs

Alain Darroze & Julien Verrat

# vendredi 29 novembre

Pois chiche des Charentes en salade tiède. rillettes de truite



Pavé de courge confit, pommes boulangères, crème aux champignons et noix



Milhassou à la pomme Belchard façon tatin





Nous sommes heureux et fiers, Julien Verrat et moi-même, de vous présenter ce menu à 4 mains qui sera servi le 29 Novembre à 26 000 convives de Charente.

Deux générations, deux visions, deux cuisines, mais un seul cœur pour perpétuer notre art. Cuisiner est un acte citoyen, un engagement politique.

Cuisiner, c'est non seulement réjouir les convives, mais aussi leur apporter la santé, avec des produits sains et de façon équilibrée.

Par ce menu alternatif, nous avons réussi à intégrer de manière équilibrée un maximum de protéines végétales. Nous pouvons consommer moins de tout, mais de meilleure qualité.

Nous avons démontré que nous pouvions nourrir et régaler pour un faible coût, tout en sauvegardant une agriculture locale. Ces produits de saison sont issus de producteurs de proximité.

Merci au GrandAngoulême de nous avoir fait confiance afin de régaler petits et grands, jeunes et moins jeunes.

Vive les 25e Gastronomades.

Alain DARROZE et Julien VERRAT

## Menu conçu avec les bons produits de nos producteurs et artisans locaux:

Les Jardins du Bandiat, Syndicat des Maraichers, La Régie Urbaine (légumes) – Les Fermiers Gastronomes (graisse de canard) – French Dessert (mihassou) – Ferme du Goût (pommes) Yann Bellet (rillette de truite) - Fermes de Chassagne & Victor Geoffroy (pois chiches) La Noyeraie des Borderies (noix)

Le Menu d'Alain Darroze et Julien Verrat est proposé par :

les équipes des services de restauration scolaire des Communes :

Vouzan - Nersac - Dirac - Mouthiers sur Boëme - Puymoyen - Touvre Asniere sur Nouère - Vœuil et Giget - Gond Pontouvre - La Couronne - Sers Angoulême - Saint Saturnin - Soyaux - Sireuil - Saint Yrieix - Balzac - Garat Saint Michel - Mornac - Champniers - Marsac - Dignac - Fouquebrune Saint Genis d'Hiersac - Saint Amant de Nouère - Linars - Moulidars Champmillon - Hiersac - Trois Palis - Vibrac - Charmant - Ruelle Isle d'Espagnac - Barbezieux – Crèche des Poussins

### Lycées & Collèges :

Collège de La Couronne - Collège Anatole France Collège R.Rolland Collège Marguerite De Valois - Lycée des Métiers Grégoire & Jean Rostand Lycée Marguerite de Valois et 13 Lycées de Charente

### les équipes des services de restauration collectives des structures

Centre de Rééducation des Glamots - Hôpital de Confolens Centre Hospitalier d'Angoulême - Les Usines Schneider de L'isle d'Espagnac et des Agriers - Le Centre des Impôts - Orange Ag Pro - Erea Puymoyen Ime Ma Campagne - Auzone

& Les équipes des Etablissements d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes

Ehpad Les Ecureuils - Ehpad Clairbois - Residence La Source Ehpad Saint Amant de Boixe avec Regal Admr.











# GASTRONOMADES

**ANGOULÊME** 









Nous sommes heureux et fiers, Julien Verrat et moi-même, de vous présenter ce menu à 4 mains qui sera servi le 29 Novembre à 26 000 convives de Charente.

Deux générations, deux visions, deux cuisines, mais un seul cœur pour perpétuer notre art. Cuisiner est un acte citoyen, un engagement politique.

Cuisiner, c'est non seulement réjouir les convives, mais aussi leur apporter la santé, avec des produits sains et de façon équilibrée.

Par ce menu alternatif, nous avons réussi à intégrer de manière équilibrée un maximum de protéines végétales. Nous pouvons consommer moins de tout, mais de meilleure qualité.

Nous avons démontré que nous pouvions nourrir et régaler pour un faible coût, tout en sauvegardant une agriculture locale. Ces produits de saison sont issus de producteurs de proximité.

Merci au GrandAngoulême de nous avoir fait confiance afin de régaler petits et grands, jeunes et moins jeunes.

Vive les 25e Gastronomades.

Alain DARROZE et Julien VERRAT

# Menu conçu avec les bons produits de nos producteurs et artisans locaux :

Les Jardins du Bandiat, Syndicat des Maraichers, La Régie Urbaine (légumes) - Les Fermiers Gastronomes (graisse de canard) - French **Dessert** (mihassou) – **Ferme du Goût** (pommes) **Yann Bellet** (rillette de truite) - Fermes de Chassagne & Victor Geoffroy (pois chiches) La Noyeraie des Borderies (noix)

Le Menu d'Alain Darroze et Julien Verrat est proposé par :

### les équipes des services de restauration scolaire des Communes :

Vouzan - Nersac - Dirac - Mouthiers sur Boëme - Puymoyen - Touvre Asniere sur Nouère - Vœuil et Giget - Gond Pontouvre - La Couronne - Sers Angoulême - Saint Saturnin - Soyaux - Sireuil - Saint Yrieix - Balzac - Garat Saint Michel - Mornac - Champniers - Marsac - Dignac - Fouquebrune Saint Genis d'Hiersac - Saint Amant de Nouère - Linars - Moulidars Champmillon - Hiersac - Trois Palis - Vibrac - Charmant - Ruelle Isle d'Espagnac - Barbezieux – Crèche des Poussins

### Lycées & Collèges :

Collège de La Couronne - Collège Anatole France Collège R.Rolland Collège Marguerite De Valois - Lycée des Métiers Grégoire & Jean Rostand Lycée Marguerite de Valois et 13 Lycées de Charente

# les équipes des services de restauration collectives des structures

Centre de Rééducation des Glamots - Hôpital de Confolens Centre Hospitalier d'Angoulême - Les Usines Schneider de L'isle d'Espagnac et des Agriers - Le Centre des Impôts - Orange Ag Pro - Erea Puymoyen Ime Ma Campagne - Auzone

## & Les équipes des Etablissements d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes

Ehpad Les Ecureuils - Ehpad Clairbois - Residence La Source Ehpad Saint Amant de Boixe avec Regal Admr.







