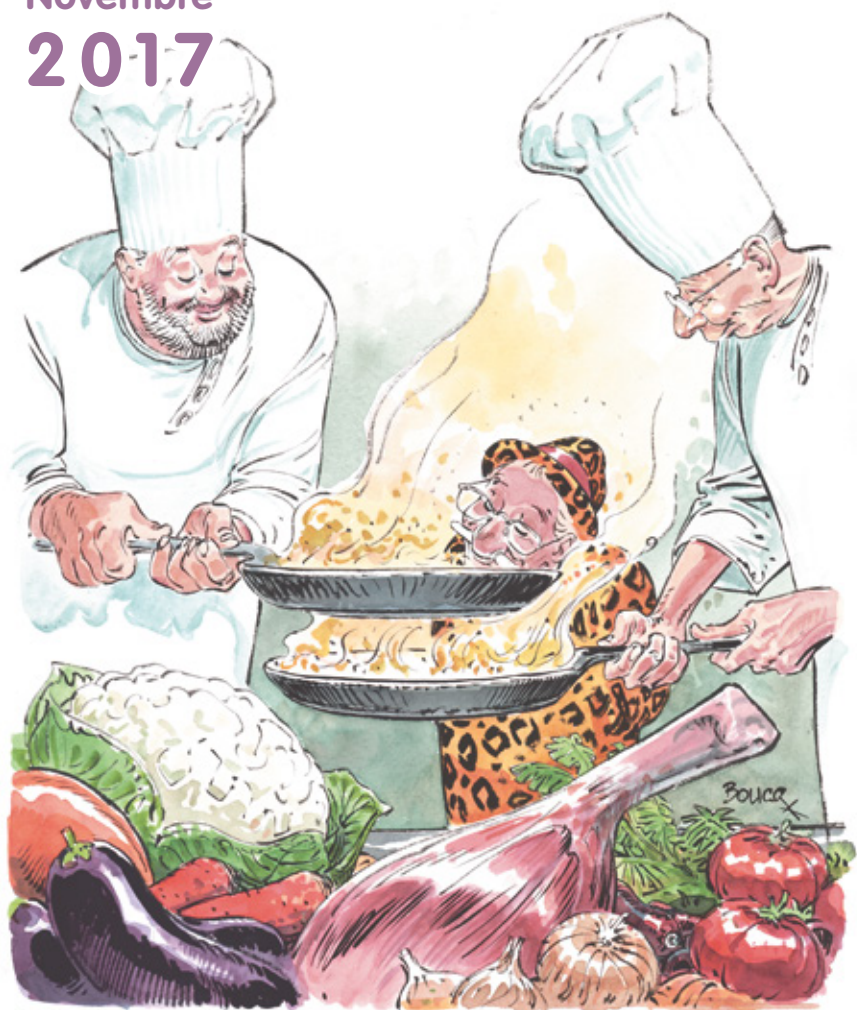


gastronomades

24 25 26
Novembre
2017

angoulême



LE PROGRAMME

entrée libre ★ 23^{ème} édition

www.gastronomades.fr



gastronomades angoulême

24 25 26
Novembre
2017

1- Cité de la bande dessinée, vaisseau Mœbius

- BD tambouille

2- Place New York

- Festival de food trucks

3- Place des Halles

- Marché des producteurs du Club 16 Saveurs Charentaises
- Espace Consulaire CCI CMA
 - Concours des apprentis cuisiniers
 - Démonstrations de cuisine par des chefs charentais
 - Présentation des métiers de bouche
 - Exposition des savoir-faire des artisans
 - Concours barman
 - Ateliers des sommeliers
- Les masterclass des Gastronomades by Vins charentais et Pineau des Charentes
- Ateliers cuisine de rue

4- Marché des Halles

- Ateliers de Cuisine Thermomix
- Tarte Géante et solidaire

5- Rue de Genève

- Little Comptoir :
- Exposition Marie Collin « Secrets d'automne »

6- Espace Franquin

- Salle Buñuel
- Climax sessions by Gastronomades
 - Leçons & Joutes culinaires
 - L'entretien des Gastronomades
 - Trophée & concours Gastronomades

Salle Iribe

- Leçons de maître
- Exposition Dessin(s) d'atelier « Esprit design »
- La « Librairie des Saveurs »

Salle d'exposition

- Exposition « Nourrir au front »

7- Place Saint Martial

- Instants éphémères gourmands les produits Nouvelle-Aquitaine avec l'AANA

8- Champ de Mars

- Producteurs fermiers de Charente
- Vins charentais
- Marché des Régions de France
- L'Espace Maraîchers GrandAngoulême
- Les Fruits et Légumes Frais avec Interfel
- Le Sucre

★ entrée libre ★



23^{ème} édition



Cité de la bande dessinée, vaisseau Moebius

121 rue de Bordeaux,

BD tambouille

- **Samedi 25 nov, 14h30-16h30 :**
Atelier «Tes recettes de famille dessinées»
- **Dimanche 26 nov 14h-18h :**
Cuisinez BD : atelier de cuisine BD et café BD gastronomique

Un grand weekend pour les bons mangeurs amoureux de BD, ou pour les passionnés de BD très gourmands.

Le samedi 25, venez illustrer vos recettes de famille préférées sur des sets de tables à ramener chez vous. Ps : Pensez à choisir 4 recettes et à venir avec à l'atelier. tarif : 4 euros par personne, inscription sur réservation : 12 enfants max Accompagnés ou non d'un adulte - à partir de 6 ans.

Le Dimanche 26, la bibliothèque vous proposera :

A 15H, un atelier de cuisine BD pour ceux qui veulent mettre la main à la pâte. Au programme, décoration de mugs et mug cake. Gratuit avec réservation dans la limite de 20 pers, ouvert à tous.

A 16H, café bédé, autour d'une boisson et de gourmandises, venez découvrir et discuter autour de bandes dessinées qui parlent de cuisine, de gastronomie, de vins.

Place New York

Festival de Food Trucks

- **Samedi 25 et dimanche 26 novembre**
à partir de 11h00

Des food trucks venus de la région Nouvelle-Aquitaine vont s'installer sur les allées de New York pour offrir le meilleur de leur savoir faire. Ils devront également réaliser une création pour les Gastronomades avec des produits labellisés de la région. Le meilleur plat sera consacré à la fin du week end par le public, un jury de professionnel et le conseil municipal des enfants.

Piqthiu, sera présent au cœur des food trucks pour nous révéler leurs spécialités.

Charente : Des Tours Gourmands

Charente maritime : O'ti kreol, les cafés de Boris

Corrèze : My Sushi Truck, Au régal de Lisa, Le Truck français

Dordogne : Les folies Burgers

Gironde : EuskalTruck, MÂÂ

Haute Vienne : Le Truck à manger, Chez René le Bistrot, Crêpe'n roll

Pyrénées Atlantiques : Tycoq Food Truck

Vienne : fb-foodtruck



la **citô** internationale
de la bande dessinée
et de l'image



Place des Halles

Les ateliers « cuisine de rue »

- Samedi 25 nov, 10h30-18h00 :

Les Gastronomades dans les quartiers

Le principe de cette action, menée en partenariat avec la Ville d'Angoulême et les centres sociaux, est de sensibiliser des jeunes des quartiers à un phénomène de mode, la cuisine de rue, tout en privilégiant la promotion du bien manger. Après avoir visité le marché des halles et les producteurs des Gastronomades, les jeunes s'installent dans la cuisine aménagée du bus positionné place des halles pour proposer au public des créations culinaires de rue réalisées avec les chefs **Nicolas Gautier** (1* Michelin) dans le nord ; **Bruno Dinel** (bib Gourmand Michelin), Le Bistrot du Boulanger à Strasbourg ; **Claudia Nalbanti**, cheffe à domicile en Charente ... et d'autres chefs invités qui viendront soutenir les jeunes.

Place des Halles



L'espace du Club 16 des Saveurs Charentaises

- Pendant tout le festival

Le Marché des producteurs

Un espace dédié à des producteurs charentais passionnés et animés par un vrai désir de sublimer la terre charentaise. De nombreuses dégustations et démonstrations mettent en valeur les spécialités et les produits du terroir charentais.

« Le déjeuner du Club »

De 12h à 15h, partez à la découverte des produits du Club et déjeunez sur place. Convivialité assurée ...

Les producteurs du Club 16 des Saveurs Charentaises présents cette année:

Les fouées Fouées salées et sucrées

Chatouflat – 16200 Mérignac – 06 08 30 40 11

Fromagerie le Manslois Fromage frais vache et chèvre – Chez Pourret – 16110 Rivières – 05 45 62 13 82

Les Caves Charlemagne & Maison des Maines Sparkling XO, Méthode Traditionnelle, vins de pays
Maison des Maines – 15 impasse du tropic – 16000 Angoulême – 05 45 95 02 77 – www.charlemagne.fr

Saveurs Sud Charente – Pierre Cornelis

Confitures et chutney
Le Bourg – 16190 Salles-Lavalette – 05 45 21 74 80

Le marche d'Édith boucherie Boiron Grillon charentais, foie gras de canard, pâté de campagne au cognac – 15 Boulevard de Bretagne – 16000 Angoulême – 05 45 39 39 50 – www.marche-edith.fr

Bernard Gautier & Fils

Pineau des Charentes et cognac – Chez Nadaud
16120 Malaville – 05 45 97 53 19

Maison Lafaye Bœuf et veau du Limousin, charcuterie, volailles, plats cuisinés, conserves

ZA La croix blanche – Avenue Général de Gaulle – 16800 Soyaux – 05 45 95 31 66 • 114 Avenue Général de Gaulle – 16800 Soyaux – 05 45 95 13 93

• 7 avenue du président Wilson – 16600 Ruelle-sur-Touvre – 05 45 65 40 69 – www.maison-lafaye.com

Brasserie des Gabariers Bières pression, spécialités de bière au cognac et au pineau des Charentes, tonic – 39 rue de Bellefonds
16100 Cognac – 05 45 32 42 70 – www.xobeer.com

Cafés Marignan Cafés et thés

16 rue d'Angoulême – 16100 Cognac – 05 45 82 12 92
www.torrefactionmarignan.com

Le baume de Bouteville

Route d'Angeac – 16120 Bouteville – 05 45 64 92 76
www.lebaumedebouteville.com

Les Piscicultures Bellet 11, rue du Moulin du Roy
16600 Touvre – 05 45 68 79 44 – www.truite-bellet.fr



sous la bulle du Club 16 des Saveurs charentaises

terredesaveurs.com

- Pendant tout le festival

Vous aimez la Charente et le Périgord ? Dévorez-les !

Créé par le Crédit Agricole Charente-Périgord, le site terredesaveurs.com est une véritable place de marché sur Internet. Les producteurs de Charente et du Périgord, clients du Crédit Agricole, y présentent gratuitement et peuvent y vendre leurs produits sur la toile. Ce site permet de les géolocaliser et de mettre en avant le « bien manger local ». En favorisant les circuits courts, les internautes peuvent acheter en ligne les produits, directement auprès des producteurs comme ils le feraient sur un marché et se faire livrer partout en France métropolitaine. C'est le principe « du producteur à l'assiette en un clic ! ».

Adapté pour la consultation sur smartphones et tablettes, terredesaveurs.com va plus loin et propose aussi de nombreuses informations touristiques avec des infos pratiques et des vidéos sur les sites à voir des deux départements... Bref, un excellent moyen de préparer votre prochain séjour en Charente ou dans le Périgord.

Le meilleur des terroirs charentais et périgourdins

Avec terredesaveurs.com, l'ambition du Crédit Agricole Charente-Périgord est de favoriser le développement d'une agriculture raisonnée, de faire connaître les produits et les savoir-faire locaux et de donner aux producteurs un accès au commerce en ligne, à cette économie de demain qui les rapproche des consommateurs.

C'est également offrir un coup de projecteur à ses deux départements, à travers leurs produits, leurs sites remarquables et les hommes et femmes qui en font la richesse. Car c'est aussi ça être LA banque-assurance du territoire !

Si vous souhaitez ajouter à votre cave quelques bouteilles de ce délicieux vin de Bergerac* goûté pendant vos vacances, si vous habitez Nantes, Marseille ou Mulhouse et voulez savoir où acheter la célèbre poule de Barbezieux, si vous voulez faire déguster à vos amis un foie gras d'oie ou leur offrir un Cognac XO* digne de ce nom, ou si vous êtes simplement curieux, recherchez des produits de qualité et voulez soutenir l'agriculture locale,

le site terredesaveurs.com est fait pour vous !

Alors, à bientôt sur www.terredesaveurs.com

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



terredesaveurs.com





Place des Halles

L' Espace Consulaire CCI CMA

- Pendant tout le festival

Les artisans des métiers de bouche et les restaurateurs de Charente

La Charente possède des filières alimentaires de qualité avec de véritables richesses dans les domaines de la restauration et des métiers de bouche. Cet espace porté par les chambres consulaires du commerce et des métiers est une vitrine des savoir-faire des professionnels. Il permet de faire découvrir au public, que la recherche de l'excellence est au cœur des préoccupations des professionnels de ces filières d'où la recherche permanente des matières premières de qualité et donc des meilleurs producteurs.

Si l'excellence du produit est primordiale, l'excellence du geste ne l'est pas moins. Ainsi, les professionnels pourront, par des démonstrations, faire valoir les savoir-faire autour de l'excellence du geste. Ce sera faire l'éloge du geste du professionnel, montrer que chaque geste est pesé et senti et qu'au savoir-faire s'ajoute l'intuition.

Ces démonstrations permettront au grand public de recueillir les « trucs » des professionnels sur ses gestes pour découper une volaille, pétrir une pâte, réaliser une crème ...

Vendredi 24 Novembre

La journée scolaire

Le matin

Mathieu BARDY, professeur au Campus CIFOP d'Angoulême (www.cifop.fr) accompagné par des élèves, accueillent 2 classes d'écoles primaires de la Charente pour leur proposer de venir s'adonner aux joies de la cuisine.

L'après-midi

Toujours dans le cadre de la journée scolaire, les enfants viendront s'initier à la cuisine :

13h30 : **Sylvie PUYDENUS** - Professeur au Centre de Formation «FARE16» et ses élèves proposent aussi aux enfants un atelier cuisine ludique et pédagogique.

14h30 : **Pascal HERBERT** - Professeur au Centre de Formation «FARE16» (www.fare16.fr) et ses élèves accueillent également 1 classe.

15h30 : **Pierre BAILLACHE** - Restaurant L'Espérance à Angoulême

17h : **Démonstration** en partenariat avec le **Comité des Jumelages d'Angoulême** et une délégation étrangère

Place des Halles

Samedi 25 Novembre

Le concours des apprentis cuisiniers Le matin de 8h à 12h

Les Centres de formation sont des acteurs majeurs des Gastronomades pour la promotion des métiers de la restauration.

Depuis de nombreuses années, le Concours des apprentis est un engagement fort pour la valorisation de la formation par l'apprentissage. Ce concours offre la possibilité de présenter à un large public les métiers offrant de belles perspectives de carrière dans la cuisine ou le service, malgré une image parfois peu valorisée.

Depuis déjà plusieurs années, le concours des apprentis est intégré dans la programmation générale de l'événement.

Cette année, nous avons décidé de faire travailler les jeunes en équipe. Les deux équipes seront composées d'un CAP Cuisine, d'un BP Cuisine, d'une MENTION COMPLEMENTAIRE Cuisinier en dessert de restaurant et d'un CAP Restaurant. C'est l'équipe qui sera jugée. Chaque équipe réalisera une entrée, un plat et un dessert et l'apprenti serveur sera jugé sur la réalisation d'un cocktail et l'argumentation pour la présentation des plats ainsi que le dressage de la table.

Le jury est composé de 4 personnes. Le Président du Jury cette année est Monsieur Alexis BRACONNIER, ancien participant à l'émission TOP CHEF et jeune Chef renommé.

11h : Présentation des plats au jury

12h : Remise des Prix

Samedi 25 après-midi et dimanche 26 Novembre

Les démonstrations de cuisine par des chefs charentais.

L'animation de l'espace est confiée de nouveau cette année à Damien LEDUCQ. Après avoir travaillé dans plusieurs établissements gastronomiques et après avoir donné des cours de cuisine en ligne à «L'Atelier des Chefs», Damien LEDUCQ a acquis une expérience professionnelle depuis plus de 20 ans dans les cuisines professionnels. Il renouvelle son titre de « Chef Animateur » sous la bulle pour la 4^{ème} année consécutive.

« Concours de Barman 2017 »

Samedi 25 de 14h30 à 17h, Une dizaine d'élèves du Lycée Hôtelier « L'Amandier » participe à ce concours de cocktail. Nous avons l'honneur de recevoir également 2 élèves apprentis du CFA MEDERIC à Paris, qui réaliseront à partir de 17h30 des cocktails.

L'animation est assurée par Christophe HUSSON, qui est professeur de bar au CFA MEDERIC à Paris. Il sera accompagné de deux jeunes MEILLEUR APPRENTI DE France BARMAN, qui feront partie du jury technique avec Flavien FAURE.

Planning des démonstrations

Vendredi 24 Novembre

- 10h** - CAMPUS CIFOP, Matthieu BARDY et ses élèves
- 13h30** - CENTRE DE FORMATION «FARE 16», Sylvie PUYDENUS et ses élèves
- 14h30** - CENTRE DE FORMATION «FARE 16», Pascal HERBERT et ses élèves
- 15h30** - RESTAURANT L'ESPÉRANCE, Pierre-Olivier BAILLACHE
- 17h** - COMITE DES JUMELAGES DE LA VILLE D'ANGOULEME, Glen DUCKETT et La Délégation Anglaise

Samedi 25 Novembre

- 7h30 - 12h30** - Concours des Apprentis Cuisiniers
- 14h** - Damien LEDUCQ
- 15h** - Marie ISO, Lucie BA, LA CIGOGNE, Soyaux (16)
- 15h** - Cédric CAMPOT, Thibault ARDOIN, LA VERY TABLE, Angoulême (16)
- 16h** - Dawid BLACHUT, HOTEL DU COMMERCE, Civray (86)
- 16h** - Laurent MALESCOT, LE COMPOSTELLE, Tusson (16)
- 17h** - Pascaline PÉRINOT, LE SAINT-ANDRÉ, Angoulême (16)
- 17h** - Claudia NALBANTI, ATELIERS ET SAVEURS METISSÉES, Atelier et cuisine à domicile

Dimanche 26 Novembre

- 10h - 12h** - Hervé COLIN, LA MARGELLE, L'Isle d'Espagnac (16)
- 10h - 11h** - COMITE DES JUMELAGES DE LA VILLE D'ANGOULEME, Oliver SCHUBERT et La Délégation Allemande
- 14h** - Jean-Marie PAPONNET, LE RELAIS DES ÎLES, Vouharte (16)
- 14h45** - CONCOURS GRAND PUBLIC ORGANISE PAR LES SOMMELIERS DEGUSTATION DE VINS A L'AVEUGLE
- 15h15** - Alexis BRACONNIER, TOP CHEF
- 16h** - Cédric COULAUT, EXPERIENCE SUR MESURE, Cognac (16)
- 16h** - Charles SOUSSIN, CUISINE CRÉATION CONSEIL
- 17h** - Victor DE ABREU, AUBERGE DES FINS BOIS, Rouillac (16)
- 17h** - Pascal NEBOUT, LES DISCIPLES D'ESCOFFIER, MAISON MARTELL



Matthieu Bardy



Sylvie Puydenus



Pascal Herbert



Pierre-Olivier
Baillache



Damien Leducq



Marie Iso



Cédric Campot



Thibault Ardoin



Dawid Blachut



Laurent Malescot



Pascaline Périnot



Hervé Colin



Jean-Marie
Paponnet



Alexis Braconnier



Cédric Coulaut



Charles Soussin



Victor de Abreu



Pascal
Nebout

À la rencontre des Sommeliers !

Dimanche 26 toute la journée, l'Association des Sommeliers du Poitou-Charentes vous fera découvrir des accords met/vin en relation avec les Chefs en démonstration, mais ils vous proposeront également des initiations à la dégustation de vins, la découverte des arômes sous forme de jeu, les cépages, la définition du métier de sommelier, comment choisir un vin ...

14h30-15h30 .Concours de dégustation de vins à l'aveugle. Inscriptions en début du concours, places limitées.



Place des Halles

Les Masterclass des Gastronomades by Vins charentais et Pineau des Charentes

- Samedi 25 et Dimanche 26 novembre à partir de 11h00

Vous croyez bien les connaître, mais Vins Charentais et Pineau des Charentes ont encore bien des secrets à livrer : Guidés par notre sommelière, venez vous initier à leur dégustation.

La tarte géante et solidaire

Parvis du Marché des Halles

- Dimanche 26 novembre - matin

Avec l'aide de bénévoles du Secours Populaire Français **Bruno Dinel**, le « boulanger cuisinier » strasbourgeois qui a décroché en 2013, le trophée du Bistrot de l'année dans le Pudlo Alsace 2013 et un bib gourmand au Michelin 2015 pour son Bistrot du Boulanger, s'est fixé pour défi avec d'autres chefs invités de battre à Angoulême, le record de la plus grande tarte !



Bruno Dinel



Rue de Genève

L'exposition Marie Collin « Secrets d'automne »

- du 1^{er} novembre au 30 novembre 2017

En vous promenant vers les Halles, découvrez au Restaurant Little COMPTOIR, 33, rue de Genève à Angoulême, l'exposition des œuvres de cette artiste, « Tout à la prise de vue ... de l'amour et de la passion, de l'avant-gardisme » !



Secrets d'Automne
MARIE COLLIN

33 RUE DE GENÈVE
DE | Tél. 05 16 29 01 20
16000 ANGOULÈME



Marché des Halles

thermomix

Les Ateliers de cuisine du Marché des Halles

• Samedi 25 et dimanche 26 novembre

À Angoulême, le Marché des Halles est un lieu où la cuisine tient sa place avec l'espace dédié « La Cuisine des Halles », initié par Gastronomades il y a quelques années.

Cette année Gastronomades y propose « les ateliers de Cuisine » en partenariat avec Thermomix pour des démonstrations gourmandes avec les produits du marché autour de chefs invités qui nous feront découvrir leurs astuces et tours de mains à reproduire à la maison.



Bruno Dinel



Nicolas Gautier



Anne-Sophie Bercet



Rodolphe Regnaud



Jonathan Datin



Marché des Halles



Le programme

Samedi 25 Novembre

- 10h Bruno Dinel**, Le bistrot du boulanger (bib gourmand Michelin) – Strasbourg (67)
Bruno Dinel, Alsacien de 34 ans a parcouru 120 pays à travers le monde pour transmettre son savoir faire. Il est Maître-boulangier, formateur et directeur réseau « Au Pain de mon Grand-père ». En 2006 il devient le plus jeune Maître-Boulangier de France, il a 22 ans. Bruno DINEL est par ailleurs, recordman du monde de la plus longue tartine de 1,601 km, vice-champion d'Europe de boulangerie, consultant international et ambassadeur Thermomix.
- 11h Nicolas Gautier**, Nicolas Gautier a obtenu à deux reprises le prix jeune talent Gault et Millau en Picardie et pour la région Centre quelques années plus tard. Il est fondateur de « Baladovore », une application qui met à l'honneur les meilleurs producteurs de chaque région française. Aujourd'hui, il s'inspire pleinement de l'âme de la région des Flandres pour proposer sa vision contemporaine et audacieuse de la cuisine du Nord. Après 4 années chef de La Laiterie à Lambersart 1* Michelin, Nicolas Gautier a décidé de prendre un nouveau virage pour créer son propre restaurant.
- 12h Anne-Sophie Bercet**, La Laiterie (1* Michelin) – Lambersart (59)
« De l'inventivité, du talent, pour garder toujours de la fraîcheur et du goût » : voilà comment le Gault & Millau, dans son édition 2017 saluait le travail d'Anne-Sophie Bercet. À 27 ans, la cheffe pâtissière de La Laiterie venait de décrocher le titre de « Jeune pâtissière de l'année ».

Dimanche 26 Novembre

- 11h Rodolphe Regnaud**, Auberge du Pont – Pont du château (63)
C'est dans la commune de Pont-du-Château, au cœur du Puy de Dôme à deux pas de Clermont-Ferrand que cet ancien relais de batellerie a donné naissance à un restaurant. Attaché à sa région natale la Bretagne et à sa région de cœur l'Auvergne, Rodolphe mijote une cuisine inventive et goûteuse en sélectionnant les meilleurs produits lors de son marché quotidien.
- 12h Jonathan Datin**, L'Edulis – Granville (50)
« Boletus edulis est le nom latin du cèpe, le roi des champignons. Et comme de surcroît, edulis se traduit par «bon à manger», vous comprendrez que le nom de mon restaurant s'imposait de lui-même. » Après avoir parcouru la France pour apprendre son métier, il a décidé de créer son propre univers culinaire à Granville dans cette baie qui est un terroir formidable. Beau succès puisque la cuisine fut couronnée d'un BIB Gourmand par le Michelin.



Depuis la création de l'événement, en 1995, l'appellation Cognac est un fidèle partenaire des Gastronomades. Chaque année, elle s'inscrit dans les temps forts de l'événement.

Prix «Cognac Révélation culinaire»

Depuis plusieurs années, ce prix récompense une valeur montante de la gastronomie française. La nouvelle génération de chefs a son prix à Angoulême : le Prix « Cognac Révélation Culinaire » élu par un jury 2017 d'anciens lauréats ainsi que de journalistes gastronomiques. Rendez vous le 27 novembre pour connaître le lauréat de cette année.

Ce même jour, des chefs cuisiniers participant aux Gastronomades seront accueillis à Cognac pour découvrir les coulisses de fabrication de cette eau-de-vie que le monde nous envie !

Des cognacs à la carte du « Meilleur élève sommelier des Gastronomades »

L'appellation Cognac, partenaire historique des Gastronomades, soutient l'UDSF (Union de la Sommellerie Française) en parrainant le premier concours du « Meilleur élève sommelier des Gastronomades ». Parmi les épreuves de sélection, les étudiants doivent identifier différents produits élaborés en Poitou et Charentes. Le cognac fait partie des boissons qu'ils auront à reconnaître, présenter puis servir.

À l'issue d'épreuves écrites puis orales, le premier lauréat de ce nouveau concours sera désigné par un jury de professionnels des vins et spiritueux dont fera partie David Boileau, ambassadeur du cognac au BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac).



Connaissez-vous les arômes du cognac ?

Floral, épicé ou vanillé... Fruité, iodé ou brioché... La palette aromatique des cognacs est incroyablement diversifiée et c'est ce qui rend notre spiritueux si renommé. Tournez la roue des arômes pour en savoir plus et rejoignez le cognac sur les réseaux sociaux !



@cognac_official

@cognac_official

L'ALBUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Espace Franquin - salle Buñuel



La transmission au cœur des Gastronomades

Les Gastronomades ont toujours été l'occasion de promouvoir tous les métiers de bouche et de la restauration auprès d'un public en âge de rentrer en formation. Ainsi, deux nouveaux rendez-vous sont créés cette année.

Vendredi 24 Novembre

• 14h00

Démonstration d'élèves des métiers du service et des arts de la table

Dans l'ombre du métier de cuisinier, les métiers de la salle sont peu valorisés et manquent d'attractivité auprès des jeunes alors que très recherchés par les professionnels. L'objectif va être de redonner ses lettres de noblesse à cette formation et surtout de donner envie à des jeunes de s'orienter vers ces métiers de service en restauration par l'organisation d'une démonstration en préfiguration d'un concours en 2018.

Le thème retenu pour cette démonstration est le service à la française.

• 16h00

Trophée du meilleur élève sommelier des Gastronomades organisé par l'association des sommeliers Poitou-Charentes

Avec la participation de 6 écoles de la région Nouvelle-Aquitaine : Maison de La Formation de Poitiers, Lycée hôtelier de l'Amandier de St-Yrieix Sur Charente, Lycée hôtelier de La Rochelle, Lycée hôtelier de Gascogne de Talence, Lycée Professionnel Jean Capelle de Bergerac, Lycée Professionnel St-Jean de Limoges.

Sous le parrainage de David Biraud, Chef Sommelier au MANDARIN ORIENTAL PARIS, Meilleur jeune sommelier de France 1998, Meilleur sommelier de France 2002, Meilleur ouvrier de France en sommellerie 2004, Vice meilleur sommelier du monde 2016.



Espace Franquin - salle Buñuel

Samedi 25 Novembre

• 10h30

Cuisine avec ton papy ou ta mamie

finale concours intergénérationnel La Mondiale

Parce que bien souvent, la révélation d'un chef à la cuisine lui a été apportée par une grand-mère cuisinière, Gastronomades a souhaité rendre hommage à toute cette génération qui continue à transmettre le goût de la cuisine par la transmission de recettes de familles. Une grande première avec un duo grand-parent/petit-enfant pour réaliser sur scène, en public, comme les chefs, une recette familiale.

• 14h00

Alexis Braconnier, chef de son food truck australien «Aussi(e)» et ex-candidat top chef

Quelques années après ses deux participations à l'émission Top Chef, le chef cuisinier franco-australien, Alexis Braconnier, vient de remporter la Bourse Badoit. Cette récompense, décernée en septembre dernier, lui permettra de concrétiser son projet : ouvrir un restaurant à l'esprit « aussie » à Paris.

• 15h00

Alain Nonnet, La Cognette - Issoudun (36)

Sa maison « La Cognette » à Issoudun est connue bien au delà des frontières. Tradition, générosité et bienveillance pourraient définir ce chef qui a toujours laissé à sa carte quelques grands classiques de la cuisine française. Il vient préparer un lièvre à la Royale, plat historique, plat mythique, plat emblématique de la gastronomie.

Espace Franquin - salle Buñuel

Samedi 25 Novembre

• 16h00

Joute culinaire des sœurs Scotto

A elles trois, elles ont tout écrit et tout vécu dans le microcosme du journalisme gastronomique. De Cosmopolitan aux fiches cuisines de Elle, de GaultMillau à l'écriture de nombreux ouvrages, elles étaient complémentaires en tous points. La passion de la cuisine et la volonté d'être accessible au plus grand nombre les animaient. Marianne a quitté Michèle et Elisabeth. Elles viennent cette année lui rendre hommage autour de recettes qu'elle aimait.

• 17h00

Sieur Sausin, Auberge du Prieuré - Amboise (37)

Maître queux de l'Auberge du Prieuré du Clos Lucé à Amboise, Sieur Sausin officie dans le restaurant voulu par Gonzague Saint Bris pour les visiteurs du Clos Lucé à Amboise. Il prépare une cuisine médiévale, une cuisine d'avant la pomme de terre, la tomate et le chocolat. Sieur Sausin arrive droit du 15ème siècle pour surprendre les papilles.

• 18h00

Bruno Guillon, RTL, la Matinale Fun Radio et Jean-Michel Zecca, RTL

Ils sont tous les deux animateurs à la télé et à la radio. L'un en France, l'autre en Belgique. Mais ils sont surtout fan de bien manger et de beaux produits. Leurs invitations à dîner sont des promesses de grand bonheur. Ils ont accepté de venir faire la cuisine aux Gastronomades pour le plaisir du goût.

espace
Franquin





Espace Franquin - salle Buñuel



CLIMAX SESSION



gastronomades

Vendredi 24 Novembre

Ciné/Débat : 19h – 21h

cultivons ce qui nous rapproche : l'avenir de notre alimentation en question

Samedi 25 Novembre

Table ronde : 11h30 – 13h

Du rural à l'urbain : comment alimenter nos villes demain ?

Samedi 25 Novembre

Conférence : 18h30 – 20h par Carolyn Steel

Villes - campagnes, un destin commun

Cette conférence exceptionnelle sera introduite par **Françoise Coutant**, Vice - Présidente de la Région Nouvelle-Aquitaine en charge du climat et de la transition énergétique.

«
**PRODUIRE
& MANGER
DEMAIN**
»

Espace Franquin - salle Buñuel

espace
Franquin

Dimanche 26 Novembre

• 10h30

**Christophe Vauthier,
Vichy Célestins spa hôtel - Vichy (03)**

Au "Vichy Spa Hôtel les Célestins", le chef Christophe Vauthier expérimente avec succès une cuisine à l'eau de Vichy Célestins. Il a d'ailleurs remporté un prix de l'innovation pour ses recherches "aquatico-culinaires". D'après Christophe, l'eau de Vichy permet d'enrichir en minéraux une préparation. Mais ce n'était pas satisfaisant gustativement. Donc, il faut cuisiner directement avec l'eau de Vichy Célestins, c'est le cas aussi bien pour des soupes, comme cette vichyssoise, que pour la confection de sorbets.



• 11h30

**Joute pâtissière des champions de France du dessert,
Julien Noray, Alan Geaam - Paris (16) et
Cyril Gaidella, CFA Médéric - Paris (17)**

Julien Noray est arrivé en finale de la première saison d'Objectif Top Chef. Alors qu'il y a encore deux ans, il était étudiant en chimie, Julien Noray, est le chef pâtissier du restaurant gastronomique de Alan Geaam à Paris, pour qui il travaillait déjà. À seulement 24 ans, le jeune homme autodidacte veut toujours aller plus loin pour concevoir sa pâtisserie. Il est dessert de bronze au championnat de France du dessert 2017.

Cyril Gaidella, Pâtissier consultant et formateur auprès du CFA Médéric à Paris depuis huit ans, a formé de nombreux élèves qui se sont distingués au fil des années. En « juniors », certains sont repartis avec la médaille d'argent. En 2016, il voyait même son poulain, Morgane Raimbaud, remporter. Cette année, c'est son tour, Cyril Gaidella a été sacré Champion de France du dessert 2017.

Pour cette joute pâtissière réalisée en improvisation, le Pineau des Charentes sera au cœur du panier.





Espace Franquin - salle Buñuel

Dimanche 26 Novembre

• 14h00

Alain Darroze,

C'est avec un véritable amour pour les produits de son terroir que ce Chef talentueux cuisine et présente ses créations issues de recettes oubliées ou de produits peu connus de son terroir Basque ; illustrant parfaitement ce lien naturel existant entre producteurs et Grands Chefs. Alain Darroze, maestro du Sud-Ouest, spécialiste de la plancha. Ce gardien de la gastronomie basque pourrait s'enorgueillir d'avoir occupé les cuisines privées de l'Élysée sous François Mitterrand.

• 15h00

L'entretien des Gastronomades

Avec Reine et Nadia Sammut, Auberge La Fenière 1* Michelin – Cadenet (84)

Reine Sammut est femme chef depuis 1975 ! Sa cuisine est une cuisine méditerranéenne de cœur, inspirée de la cuisine de sa belle-mère Claudette et de ses retours de voyage... Par sa passion, sa précision, et son engagement dans la gastronomie Française, elle est décorée d'une étoile au guide Michelin en 1995.

Aujourd'hui, elle s'engage aux côtés de sa fille Nadia Sammut (malade cœliaque) dans une cuisine libre, sans gluten, avec plaisir en proposant une cuisine gastronomique accessible à tous. Son but est simple, faire que toute personne, de tout âge, de toute classe sociale, de tout milieu, puisse partager une expérience culinaire autour d'une même table.

• 16h00

Flora Mikula, Auberge de Flora - Paris (11) et Patrick Jeffroy, Patrick Jeffroy 2* Michelin - Carantec (29)

Il est le maître es produits de la mer de Carantec. Il parle aux homards mais uniquement au bleu de Bretagne. Il est maître dans l'art de l'ike jime. Il revient à Angoulême pour s'amuser autour des fourneaux avec Flora Mikula. Elle officie à Paris entre autres, sa cuisine créative et sa joie de vivre communicative ont conquis depuis longtemps les amoureux de cuisine généreuse. Talent : 2 – Ennui : 0.

Espace Franquin - salle Buñuel

Dimanche 26 Novembre

• 17h00

Julien Duboué, A Noste - Paris (02) ; Corn'r - Paris (01) et Mathieu Mandard, Les Artizans Paris (01)

Julien Duboué, un jeune Landais tout juste trentenaire, n'a pas attendu le nombre des années pour afficher son ambition première : redonner à la cuisine du Sud-Ouest toute la place qu'elle mérite dans le cœur des Français. Et devenir, pour l'occasion, l'un des meilleurs ambassadeurs de cet art de vivre, tel qu'on le pratique dans ses Landes natales. Après A Noste, restaurant à succès, Julien Duboué a ouvert Corn'r un nouveau temple culinaire dédié au maïs à Paris. On retrouve le grain du maïs basque sous toutes ses formes.

Champion de France du Dessert 2004, Mathieu Mandard a accompagné l'ouverture et le développement du Café Pouchkine à Moscou, avant d'ouvrir à Paris en 2008 sa propre pâtisserie Art Macaron. Mars 2016 avec Patrick Canal, ils ouvrent leur établissement nommé Les Artizans. Bien qu'ils affichent « Bistrot & Gâteaux » sur leur devanture bleu Klein, Les Artizans s'avère être un vrai lieu de vie plutôt qu'un concept hybride.

Pour la Joute culinaire des Gastronomades, les rôles seront inversés, sucré pour le cuisinier et salé pour le pâtissier avec un produit imposé le Pineau des Charentes.

• 18h00

Joute cuisine et culture en scène, Baptiste Fournier, La Tour – Sancerre (18) et Michael Canitrot, DJ

Baptiste Fournier, chef au restaurant La Tour à Sancerre va improviser une recette sur un set de Michael Canitrot. Des Bains Douches où il a fait ses tères armes aux plus grands clubs du Brésil, d'Ibiza ou des États Unis en passant par les marches de Cannes ou la pyramide du Louvre le soir de l'élection du président Macron, le créateur de la soirée So Happy In Paris va poser ses platines à Angoulême. Baptiste va s'inspirer de sa musique pour laisser vagabonder son imagination et créer un plat à l'image de sa cuisine à la fois simple, sincère, fraîche et créative. Jamais un tel défi n'avait été relevé ! Une performance passionnante à consommer sans modération !

espace
Franquin





Espace Franquin - salle Iribe

les leçons de maître

(chaque séance est limitée à 30 personnes sur réservation sur le site internet Gastronomades)

Cette année, un nouveau rendez-vous est créé aux Gastronomades : les leçons de maître.

Le principe est de proposer à certains privilégiés qui se seront inscrits sur le site internet Gastronomades de découvrir des produits d'exception lors de dégustations qui seront commentées par un spécialiste hors pair.

Samedi 25 Novembre

• 11h30 et 15h30

Dégustation de Caviar d'exception commentée par Armen Petrossian

Nous proposons un atelier découverte et dégustation de caviars avec Armen Petrossian, Président du groupe éponyme.

Après une introduction sur l'histoire du caviar et sur l'histoire de la Maison Petrossian, Armen Petrossian présentera les métiers qui constituent le savoir-faire unique de Petrossian : sélection des fermes d'élevage, transmission de leur savoir-faire auprès des fermes pour produire leur matière première, sublimation et sélection du caviar qui font un caviar Petrossian.

Une dégustation de trois caviars (Ossetra, Daurenki® et Baïka®) avec le maître Caviarologue® permettra d'appréhender la diversité d'un produit unique dont la richesse est trop souvent cantonnée à la simple appellation Caviar..

• 14h00 et 17h00

Dégustation de Cognac rarissimes commentée par la famille Coste de Meukow

La famille Coste vient présenter trois Cognac. L'icône, créé à l'occasion du 150e anniversaire de la marque qui sera servi glacé. Un XO grande champagne pour faire découvrir un Cognac XO 100% grande champagne et un rarissime brut de fût qui titre à 42° pour un réel reflet du terroir charentais. Julien Lachenaud, chef de la Maison Meukow, servira des bouchées créées pour l'occasion pour accompagner ces dégustations.

Espace Franquin - salle Iribe

espace
Franquin

Pendant tout le festival

Expositions

• Nourrir au front

Nicolas-Jean Brehon, commissaire de l'exposition

Tous les témoignages sur la première guerre mondiale contiennent des scènes de la vie quotidienne, mais jamais le repas n'a été analysé en sujet autonome.

Cette exposition se présente sous la forme de 40 panneaux associant textes et photos d'époque. Les 250 photos viennent des archives françaises, allemandes et britanniques et des cartes postales, très nombreuses à l'époque. Elles sont accompagnées d'une courte présentation et de textes témoins tirés des lettres et carnets des combattants.

L'essentiel est concentré sur le poilu, mais l'expo évoque également l'alimentation des soldats alliés et du soldat allemand. Les ennemis de l'époque ont vécu les mêmes choses et ont photographié les mêmes moments. Le parallèle est saisissant et poignant.

L'exposition a reçu le label « mission centenaire 14/18 »

• Dessein(s) d'atelier de l'école d'art

Les élèves de Jean-Michel Barraud, Dessein(s) d'atelier proposent : **ESPRIT DESIGN**

L'école d'art participe aux Gastronomades avec une exposition à l'espace Franquin. Une sélection d'objets pour la cuisine et la table se présente sur des grands formats en noir et blanc. Ce ne sont pas des gadgets, mais des vrais beaux objets qui font référence à l'histoire du design objet. Ces objets cultes traités au feutre et à l'acrylique sont posés comme des fragments, leur image est devenue parole, leur forme nous envoie un sens, un concept bien au-delà de la question de la forme.

La librairie des Saveurs

En partenariat avec la Librairie indépendante Cosmopolite à Angoulême.

La librairie des Saveurs 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.

cosmopolite
LIBRAIRIE INDÉPENDANTE



CLIMAX SESSION



24
NOV.

gastronomades

25
NOV.



ANGOUËME
ESPACE FRANQUIN

PRODUIRE & MANGER DEMAIN



TABLE RONDE / CONFÉRENCE
CINÉ-DÉBAT

« ENJEUX ET DEFIS DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE DE NOS TERRITOIRES »

Au croisement de l'engagement citoyen, de nouveaux modes de production et des politiques publiques

En Nouvelle-Aquitaine, **1ère région agricole de France**, riche de **5,8 millions d'habitants** et d'une grande diversité de territoires, l'évolution des pratiques agricoles et des modes de consommation est accompagnée et encouragée par le Conseil régional, dans une démarche alliant respect de l'environnement, développement de l'économie et respect de la santé de la population. Les enjeux liés à l'agriculture et à l'alimentation sont ainsi étroitement intégrés aux politiques publiques de la Région, à travers son action pour la bio, les circuits courts, une agriculture respectueuse de l'environnement, la transition écologique et énergétique, et la cohésion des territoires.

Dans ce cadre, **la Région Nouvelle-Aquitaine, les Gastronomades et Darwin** proposent au grand public de mener une réflexion commune sur les dynamiques liées aux circuits de proximité, par un programme de tables-rondes, ciné-débat, et la venue de Carolyn Steel, personnalité britannique auteur du livre « Villes affamées, comment l'alimentation façonne nos villes ».

VENDREDI 24 NOVEMBRE

Ciné/Débat : 19h – 21h

CULTIVONS CE QUI NOUS RAPPROCHE : L'AVENIR DE NOTRE ALIMENTATION EN QUESTION

Grâce à la projection du film de **Nils Aguilar** « *Cultures en transition* », venez découvrir

les solutions développées aujourd'hui dans le monde en faveur d'une résilience de nos systèmes agricoles. Face aux enjeux sociaux, environnementaux et climatiques majeurs de notre époque, notre système de production nécessite d'être réinterrogé.

Des solutions alternatives aux grands systèmes de productions émergent en France, des pratiques agricoles qui repositionnent le métier de la terre, l'agriculteur au cœur de son territoire et de son environnement. Ce film permet de prendre conscience des solutions déjà présentes à travers le monde, des opportunités de nous adapter aux grands défis qui nous font face.

Ce film de 50 minutes sera suivi d'un débat avec **Benoît Biteau**, conseiller régional délégué de la Région Nouvelle-Aquitaine et paysan bio et se conclura par une dégustation de plats préparés par des chefs à base de produits locaux.

SAMEDI 25 NOVEMBRE

Table ronde : 11h30 – 13h

DU RURAL A L'URBAIN : COMMENT ALIMENTER NOS VILLES DEMAIN ?

La question de notre production alimentaire et des politiques d'approvisionnement des pôles urbains est au cœur des grands enjeux régionaux. Les initiatives de transition alimentaire qui se développent en France font émerger de nombreuses interrogations

pour assurer une agriculture viable pour les producteurs et développer des relations trop souvent absentes entre territoires ruraux et urbains. Ces initiatives remettent en contact les producteurs et les consommateurs et promeuvent une agriculture plus responsable se déclinant sous de multiples formes nouvelles : AMAP, distribution en circuits-courts, agriculture urbaine, permaculture.

L'agriculture et l'alimentation de demain sont déjà là. Venez rencontrer ceux qui renouent le lien entre ville et campagne.

En présence de :

Jacques Mathe

- Professeur associé Faculté de sciences économiques à l'Université de Poitiers et Economiste au réseau CERFRANCE.

Michel Oçafrain

- Maire de Banca (Pays Basque)
- Producteur de porcs Kintoa, président de la coop Belaun

Bruno Vitasse

- Zone AH!

Linda Bédouet

- Responsable Réseau Fermes d'Avenir

Véronique Saint-gès

- Économiste INRA

Animateur :

Julien Migaud Muller

- Journaliste, BFM TV

SAMEDI 25 NOVEMBRE

Conférence : 18h30 – 20h

**VILLES - CAMPAGNES,
UN DESTIN COMMUN**

Carolyn Steel, auteure de « *Villes affamées, comment l'alimentation façonne nos villes* », est une experte britannique reconnue du sujet de l'approvisionnement des villes en nourriture. Elle nous invite à nous interroger sur les liens entre ville et campagne, distendus voire perdus par l'allongement de la chaîne de distribution de nos aliments, par l'éloignement du lieu de production, par la surconsommation de produits venus de loin. Du producteur au consommateur, tous les

acteurs de la chaîne sont concernés. La repenser, c'est repenser son mode d'alimentation et son mode de vie.

Cette conférence exceptionnelle sera introduite par **Françoise Coutant**, Vice Présidente de la Région Nouvelle-Aquitaine en charge du climat et de la transition énergétique.



©Carolyn Steel

**CLIMAX
SESSION**



Fruit d'un partenariat inédit entre la Région Nouvelle-Aquitaine et Darwin Ecosystème, les Climax Sessions parcourent notre région pour valoriser les initiatives de transition énergétique et écologique qui dessinent un futur soutenable et souhaitable en Nouvelle-Aquitaine.

www.nouvelle-aquitaine.fr
www.darwin.camp

➤ **ÉCONOMIE**

**GRANDANGOULÊME S'ENGAGE
ET SOUTIENT L'AGRICULTURE LOCALE**

NOS ACTIONS :

- Organisation d'un espace dédié aux maraîchers locaux à l'occasion des Gastronomades 2017
- Mise en place d'un espace test agricole
- Programme d'installation de jeunes maraîchers sur le territoire
- Mise en relation des producteurs locaux et de la restauration collective locale



**Grand
Angoulême**

Plus d'informations au 05 45 38 89 35
Direction de l'Attractivité, de l'Économie
et de l'Emploi de GrandAngoulême
www.angouleme-developpement.com



Place Saint-Martial

Samedi 25 et Dimanche 26 Novembre

- 11h30, 14h30 et 16h30

Les instants éphémères gourmands

Animation ludique d'environ 20 minutes, tout public. Chaque animation se terminera par une dégustation offerte.

Vivez des instants éphémères gourmands avec les produits 100% Nouvelle-Aquitaine !

Les saynètes se succèdent et ne se ressemblent pas. Entièrement improvisées par deux comédien(ne)s et un musicien, retrouvez-vous plongés au cœur de la vie des produits de Nouvelle-Aquitaine... Qui n'a jamais rêvé le temps d'une journée de devenir un Grand Chef, un Agriculteur et tant d'autres ?

Venez re-découvrir les produits 100% Nouvelle-Aquitaine Place Saint-Martial

Pus d'infos : Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr



gastronomades

partager et transmettre

Vendredi 24 Novembre

Les Gastronomades dans les quartiers Les saveurs partagées

En partenariat avec la Ville d'Angoulême et à l'initiative des Centres Sociaux des quartiers d'Angoulême

Depuis 2012, le festival Gastronomades, permet aux habitants des quartiers de la ville d'Angoulême de découvrir toutes les richesses et la diversité de la cuisine.

A cette occasion, adultes volontaires et chefs créatifs travaillent ensemble pour définir une thématique à partir de laquelle ils réalisent la préparation du cocktail d'inauguration et du vernissage des Exponomades. Cette année, ils vont travailler sur le thème des produits de Nouvelle-Aquitaine

Cet atelier réunira les chefs :

Philippe Mandon Restaurant la Vieille Etable à Roulet Saint-Estèphe (16)

Cédric Coulaud Expérience sur mesure à Cognac (16)

L'Accueil des écoles La journée scolaire

Une quinzaine d'ateliers pour les enfants sont répartis sur différents sites en centre-ville d'Angoulême, pour des initiations, mises en éveil des sens, découvertes des goûts et des saveurs des produits sains, dans un esprit ludique et pédagogique.

5 000 enfants sensibilisés chaque année !

Le menu Gastronomades « toutes générations »

Servi à 12 500 petits et grands gastronomes répartis sur 27 communes du GrandAngoulême et quelques communes du Sud Charente !

Plus de 4 tonnes de produits locaux, viande de veau, céleri, pomme de terre, butternutt, champignons de Paris, pommes, confitures... sont utilisés dans la composition du menu.

Le festival Gastronomades s'invite à la table des écoles & EHPAD du Grand Angoulême !

Cette année, la réalisation du menu est confié à **Erick BOUX**, chef de la Cigogne à Soyaux (16). Ce menu tient compte de la Charte « Bien manger à l'école, c'est l'affaire de ma commune ». Cette action est menée avec le remarquable travail des équipes en place dans chacune des structures.

Et aussi dans les Etablissements d'Hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad)

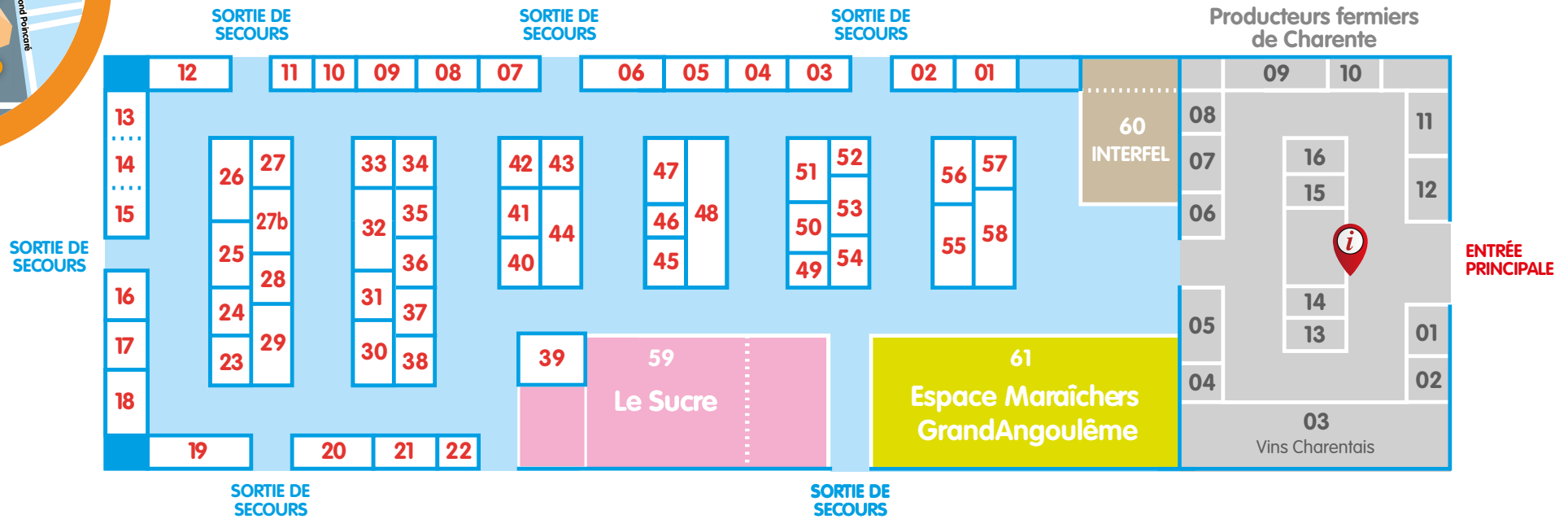
En partenariat avec AG2R la mondiale

Ce menu est servi aux résidents de 6 établissements privés non lucratifs et établissements publics. Un échange transgénérationnel est organisé par les communes de Dirac et de Saint-Michel, où les enfants et les résidents des l'Ehpad pourront échanger entre eux et avec le Chef **Erick Boux**.



Champ de Mars

Champ de Mars



Espace «Producteurs fermiers de Charente»

- 01 MFR de Triac Lautrait
- 02 Emilie Cheminaud
- 03 Vins Charentais
- 04 Domaine de La Chevalerie
- 05 EARL de l'Aurochs Vert
- 06 La ferme de la Majeunie
- 07 Autruches Cognac
- 08 Les Ruchers de Lasfont
- 09 Ets Larrignon
- 10 Safran de Cornelius
- 11 La Cagouille Charentaise
- 12 EARL Lérisson Gourmand
- 13 EARL Franquette
- 14 EARL Roland Vilneau
- 15 Le Maine Giraud
- 16 ASPOULBA

Accueil, point infos

- 01 Bees and Co
- 02 Platz François & Fils
- 03 Vignoble Charrier et fils
- 04 Chateau Burlis
- 05 Maison Bipertegia
- 06 Eiche Euskal
- 07 Domaine de la foret
- 08 Casselong
- 09 Thierry Martin
- 11 Association Champniers Safran
- 12 Saveurs antillaises
- 13 Maison de l'agriculture biologique
- 14 Fiat Nux
- 15 Tartinette à roulettes
- 17 Caviar de Neuvic
- 18 Boulangerie des Plomarc'h
- 19 Chalet Gourmand
- 20 Elgarrekin Louhossoa
- 21 Domaine La Paganie
- 22 Da Costa
- 23 Foie Gras Saintongeais
- 24 André Dolder
- 25 Biscuiterie Navarro

Espace «Le marché des régions de France»

- 26 Au-Bon-Goût
- 27 L'omnicuseur Vitalité
- 27b Vaihle
- 29 Champagne Jacques Copin et Fils
- 30 Nougat & vous
- 31 Domaine Bardet & Fils
- 32 Pierre Matayron
- 33 Les Perpetus
- 34 Champagne Darnac et Fils
- 35 Schueller Jean et Fils
- 36 Academy des saveurs
- 37 Ferme Ossiniri
- 38 Ofrot
- 39 Saint Laurent Lou Cantale
- 40 Domaine des barres
- 41 Manicot Père & Fils
- 42 Pierre Milleret
- 43 Pascal Fricot champagne
- 44 Route des Olives
- 45 Gaec Ferme Ossiniri
- 46 Domaine Laroudé
- 47 Espaunic
- 48 Tant qu'il y aura des épices

- 49 Poupelin
- 50 Maison Joly
- 51 Du Buron des Fages
- 52 Les délices D'Alifan
- 53 Hedonist
- 54 Les Foies Gras D'Erillac
- 55 Le Saint-Nectaire Roi
- 56 Rody Chocolaterie
- 57 Vignobles Laffourcarde
- 58 Le boudin Gris

59 Le sucre

60 Interfel

61 Espace Maraîchers GrandAngoulême

- La Cueillette Fabulette
- Maia & Charente
- Le Service Prévention des Déchets du GrandAngoulême
- L'Association Régie Urbaine
- L'Association Carrefour pour l'Insertion et le Développement d'initiative Locale (CIDIL)
- Cuisine du Monde

Champ de Mars

Pendant tout le festival

Espace

«Producteurs fermiers de Charente»

En partenariat avec le département de la Charente.

Un espace sur lequel le public trouvera toute la richesse du terroir charentais animé par des producteurs fermiers et des viticulteurs. Tous passionnés par leur métier, ils viennent présenter leurs produits en les proposant à la dégustation et à la vente, échanger et partager avec les visiteurs sur le mode de la production fermière et viticole, présenter l'élevage, expliquer la vie au quotidien sur une exploitation et mieux comprendre le monde agricole, essentiel à la préservation de la production locale de qualité, à la consommation en circuits courts et sa place dans notre économie.

Liste des stands

01 MFR de Triac Lautrait -16

Fleurs comestibles et d'ornement
Route de Cognac - 16200 Triac Lautrait
Tél. 05 45 35 37 71 - ludovic.lambotti@mfr.asso.fr

02 Emilie Cheminaud Noisettes - Beauregard

16290 Saint-Saturnin - Tél. 06.68.80.76.24

03 Vins Charentais Syndicat des Producteurs et de Promotion du Vin de Pays Charentais,

23, allées Bernard Guionnet - 16100 Cognac
Tél. 05 17 22 00 00 - info@vindicationscharentaises.fr

04 Domaine de La Chevalerie Loïc Pelletant

La Chevalerie 16170 Saint-Amant de Nouère
Tél. 05 45 96 88 53

05 EARL de l'Aurochs Vert Salaison d'aurochs,

de porc noir gascon, viande sous vide suivant abattage, conserves (pâtés, plats cuisinés)
Xavier Chansard - Bourgé de Pougny
16700 Nanteuil en vallée - Tél. 05 45 30 36 27 /
06 73 48 15 25 - aurochsverts@orange.fr

06 La ferme de la Majeunie William Baudet

16310 Roussines - Tél. 05 45 61 21 35 / 06 70 35 78 81

07 Autruches Cognac Produits de l'autruche

Emmanuel Jachna - 16130 Salles d'Angles
Tél. 06 80 16 71 06

08 Les Ruchers de Lasfont Miel

Jean-Alain Duclos - 16490 Alloué -
Tél. 06 72 47 18 62

09 Ets Larrignon M. Nicolas Larignon

Les Planches - 16300 Saint-Médard-de-Barbezieux
Tél. 05 45 78 64 90 / 06 71 91 84 94

10 Safran de Cornelius Safran

M. Oettermann - Chez Billard - 16620 Montboyer
Tél. 06 41 68 30 23

11 La Cagouille Charentaise Escargots

M. José Mendez - Logis de Rancogne
16140 Mons - Tél. 05 45 38 85 67 / 06 68 00 86 81
cagouillecharentaise@gmail.com

12 EARL Lérison Gourmand Noix, huile de noix,

confiture, gâteaux, confiseries, vin aux noix, pineau très vieux M. Didier Lerisson - Formont - 16360 Reignac
Tél. 05 45 78 50 01 / 06 72 83 28 05
earl.lerisson@orange.fr

13 EARL Franquette Noix Eric Truflandier La Rochette

16410 Vouzan - Tél. 05 45 24 96 20 / 06 87 28 23 17

14 EARL Roland Vilneau Vins de pays charentais

4 rue St Vincent, Le Breuil - 16140 Verdille
él. 05 45 21 34 43 - roland.vilneau@orange.fr

15 Le Maine Giraud Pineau, cognac, vin de pays, jus

de raisin Pascal Durand - 16250 Champagne Vigny
Tél. 05 45 64 04 49 - contact@mainegiraud.com

16 ASPOULBA Poulets de race Barbezieux

Nicole Billion - Le Maine à Bilhou - 16300 St
Aulais la Chapelle Tél. 05 45 78 38 80
aspoulba@orange.fr

Champ de Mars

Les Vins Charentais

En Charentes, la culture de la vigne et l'élaboration des Vins Charentais résultent d'un travail de vigneron, fiers de leur métier et de leur production de vins de terroir. La qualité et la diversité de l'Indication Géographique protégée seront présentées lors du festival pour mieux les faire connaître et les apprécier.

Espace maraîchers GrandAngoulême

En partenariat avec GrandAngoulême. 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. Le service de prévention des déchets de GrandAngoulême est également présent sur le stand afin de sensibiliser particuliers et professionnels au compostage.

La Cueillette Fabulette

6,5 hectares de jardin avec 2000 m² de serres, situé dans la vallée de l'Anguienne, à Soyaux (commune près d'Angoulême) Ouvert à tous pour la cueillette de fruits, légumes, plantes aromatiques et fleurs.

Maia & Charente

Chantier d'insertion par l'activité économique Cette structure permet à des personnes en difficultés 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)

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 (gros et second oeuvre), des espaces verts, de la propreté - manutention et du maraîchage biologique. L'ARU

exploite près de 2 ha (dont 4000 m² de tunnels froids) 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 (Saint-Cybard...) et de stands de vente dans les quartiers prioritaires du GrandAngoulême.

L'Association Carrefour pour l'insertion et le Développement d'Initiative Locale (CIDIL)

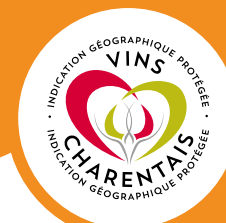
œuvre depuis plus de 20 ans pour l'insertion des personnes les plus éloignées de l'emploi. En 1998, elle crée le Chantier d'insertion «Les Jardins du Bandiat à Souffrignac avec comme activité support à l'insertion sociale et professionnelle le maraîchage biologique. Pour développer la valorisation des légumes et des fruits, un atelier de transformation en confitures a été créé. Aujourd'hui, les variétés originales de confitures de légumes et de fruits sont reconnues. Près de 22 personnes bénéficient de cette activité pour rebondir dans leur vie professionnelle et personnelle.

Cuisine du Monde

Entreprise/Association d'insertion créée en 1998 dont l'objet est celle de fournir du travail salarié à des personnes en grande difficulté en vue de leur intégration sur le marché du travail. Samedi et dimanche, Cuisine du Monde propose des animations de cuisine et dégustation variées.

A ne pas manquer !

- Quizz ludique sur la gestion des déchets => nombreux lots à gagner !
- Animation « sculpture de légumes » samedi et dimanche après-midi
- Dégustation de velouté de céleri



CHARENTE
LE DÉPARTEMENT

Le marché des régions de France

Découvrez les spécialités et traditions culinaires de chaque région présentées par les producteurs eux-même

01 **BEES & CO**, Miel 10 rue Jean Moulin 87230 Flavignac Tél. 06 88 33 38 61

02 **EARL Platz François et Fils**, Vins d'Alsace 8 route de Selestat 68750 Bergheim Tél. 06 84 06 07 97

03 **SCEA Vignoble Charrier et Fils**, Vins AOC Sauternes 6 Lieu dit les Chons 33210 Bommès Tél. 05 56 76 64 48

04 **EARL Château Burtis**, AOC St Emilion Lieu dit Micouleau 33330 Vignonet Tél. 06 88 96 57 44

05 **SARL Maison Bipertegia**, Piment d'espelette AOC, 164 Torresenekobidea 64250 Espelette Tél. 05 59 93 83 76

06 **SARL Etche Euskal**, Gâteaux basques 12 Impasse du Pic du Midi 65690 Barbazan Debat Tél. 06 80 42 22 12

07 **Domaine de la Forêt**, Sauternes Domaine de la Forêt 33210 Preignac Tél. 06 11 80 04 08

08 **EARL de Casselong**, Foie Gras 760 route de Casselong 40180 Clermont Tél. 05 58 89 81 74

09 **SARL Vins d'Alsace Thierry Martin**, Vins et Crémants 9 Route de Westhoffen 67520 Wangen Tél. 03 88 04 11 22

11 **Champniers Safran**, Safran 622 rue Beau de Rochas les Brissauds 16430 Champniers Tél. 05 45 69 96 92

12 **Saveurs Antillaises**, Produits antillais 6 rue des Trois Chênes 16000 Angoulême Tél. 07 86 27 95 23

13 **Maison de l'Agriculture Biologique**, Produits à partir de pommes, 33 route de Mougnaç Tél. 05 45 63 00 59

14 **SARL Fiat Nux**, Noix et huile de noix Sabazot 19500 Ligneyrac Tél. 06 23 02 60 49

15 **Tartinette à Roulette**, Artisan boulanger 2 boulevard Felix Mercader 66000 Perpignan Tél. 06 34 47 69 49

17 **Caviar de Neuvic**, Caviar La grande Veyssière 24190 Neuvic sur l'Isle Tél. 05 53 80 89 58

18 **Boulangerie Lucas**, Gâteau breton 20 rue des Plomarch 29100 Douarnenez Tél. 02 98 92 37 24

19 **Chalet Gourmand**, Nougats, nougatines 1341 route d'Ales 30250 Villevieille Tél. 06 70 20 04 15

20 **La biscuiterie basque Louhossoa**, Gâteaux basques Le Bourg 64250 Louhossoa Tél. 05 59 70 50 63

21 **SCEA Domaine la Paganie**, Vins de Cahors Lieu dit la Paganie 46700 Puy L'èveque Tél. 06 07 33 56 15

22 **Da Costa**, Produits portugais 88 rue de St jean d'Angely 16710 St Yrieix sur Charente Tél. 06 32 93 57 04

23 **SARL Foie Gras Saintongeais**, Foie Gras 42 B rue de St Jean 17330 Loulay Tél. 06 84 10 56 96

24 **André Dolder**, Vins d'Alsace 29 rue de la Montagne 67140 Mittelbergheim Tél. 03 88 08 02 94

25 **Biscuiterie Navarro**, biscuits 1256 avenue Jean Monnet 83190 Ollioules Tél. 04 94 63 52 42

26 **Au Bon Gout** Ossau Iraty Jambon 7 chemin de Calbat 33460 Cantenac Tél. 06 32 85 34 90

27 **L'Omniciseur Vitalité**, Appareils de cuisson 10 rue de la Fionie 44240 La Chapelle sur Erdre Tél. 02 51 89 18 40

27b **Jean-Pierre Vailhe**, Vins 5 impasse des Muriers 34230 Tressan Tél. 04 67 44 21 73

29 **EARL Champagne Copin et Fils**, Champagne 23 rue de la Barre 51700 Verneuil Tél. 03 26 52 92 47

30 **Nougat & vous**, Nougats 38 rue de la Renaissance 59830 Cysoing Tél. 06 75 88 79 52

31 **Domaine Bardet et Fils**, Crémants, Bourgogne Ferme de la Borde 89310 Noyers Tél. 03 86 82 61 49

32 **Pierre Matayron** éleveur de porc noir Gascon, Jambon à l'os Elevage de Larroche 32160 Lasserade Tél. 06 08 89 68 28

33 **Domaine les Perpetus**, Vins et huile d'olives 441 route de la Bastidonne, Mirabeau 84240 La Tour d'Aigues Tél. 04 90 08 85 23

34 **SCEV Champagne Darnac et Fils**, Champagne et Ratafia 38 route du Champagne 02850 Passy sur Marne Tél. 03 23 70 37 20

35 **Schuelter Jean et Fils**, Vins Crémants d'Alsace 12 rue Roger Frémeaux 68420 Voegtlinshoffen Tél. 03 89 49 32 95

36 **Academy des saveurs**, Volailles et Gibier 4 rue des Peupliers 16230 Mansle Tél. 05 45 20 34 69

38 **Ofrot**, Sculptures de fruits & légumes 6 impasse sainte Brigitte 13600 La Ciotat Tél. 06 12 81 63 88

39 **SARL du Saint Laurent**, Aligot Lieu dit Sournac 15600 Quezac Tél. 06 87 26 18 59

40 **Domaine des Barres**, Vins d'Anjou et Coteaux du Layon 1 Lieu dit les Barres 49190 Saint Aubin de Luigné Tél. 02 41 78 98 24

41 **Manicot Père et Fils**, Foie gras 20 rue des Rigauds 17520 St Martial-sur-Né Tél. 05 46 49 52 72

42 **Pierre Milleret**, Charcuterie, conserves ZI avenue des Peupliers 86130 Dissay Tél. 06 17 09 13 54

43 **EARL Pascal Fricot**, Champagne AOC 24 rue de Villars 10200 Champignol Lez Mondeville Tél. 06 82 00 22 56

44 **La route des Olives**, Olives 6B rue Jacques Henri Lartigue 17200 Royan Tél. 06 62 68 70 93

45 **GAEC Ferme Ossiniri**, Tomme des Pyrénées Quartier Aubisse 64490 Borce Tél. 06 18 34 27 28

46 **Domaine Larroudé**, Jurançon Quartier Marquesouqueres 64360 Lucq de Bearn Tél. 06 84 05 18 54

47 **EARL Espauonic**, Foie gras 261 route d'Espauonic 40700 Doazit Tél. 05 58 79 59 23

48 **Tant qu'il y aura des Epices**, Epices 14 allée de la Pergola 85340 Olonne sur Mer Tél. 06 61 87 73 98

49 **EARL Poupelin**, Miel 15 route de Coulonges 16170 Genac Tél. 06 29 73 14 46

50 **Maison Joly**, Spiritueux 3 rue Saint André 16000 Angoulême Tél. 05 45 38 73 22

51 **GAEC du Buron de Fages**, Fromage, aligot Lieu dit Fages 15700 Loupiac Pleaux Tél. 04 71 69 40 11

52 **Les délices D'Alifan**, Pâtisserie artisanale 305 route de la Jauvigère le Maine Joizeau 16590 Brie Tél. 06 83 19 70 58

53 **SAS Hedonist**, Liqueur de Cognac, Rhum 16 Rue Hustin 33000 Bordeaux Tél. 05 33 48 51 52

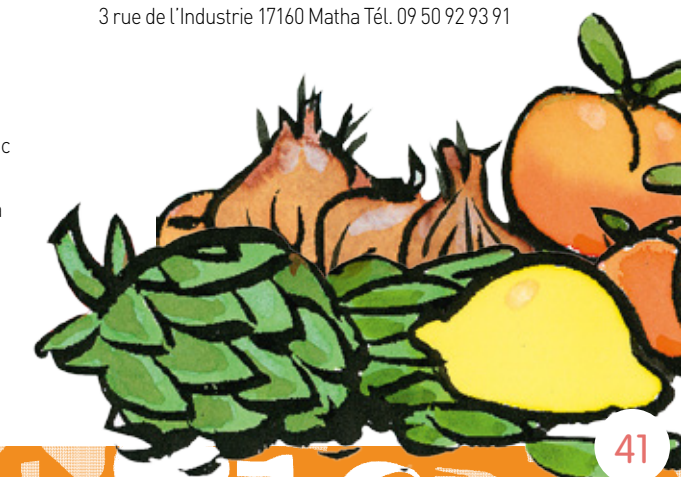
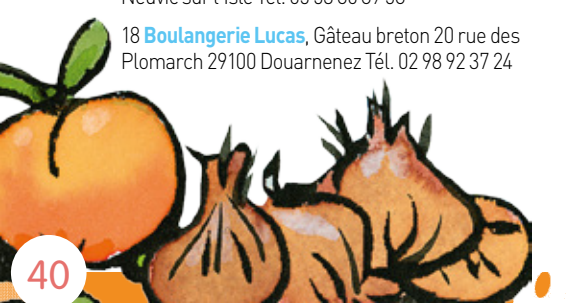
54 **Les Foies Gras D'Erillac**, Conserves de canard et d'oie 1 place Eugene Leroy 24390 Hautefort Tél. 06 31 03 81 60

55 **Le Saint Nectaire Roi**, Fromages d'Auvergne Sapchat impasse de l'Etang 63710 Saint Nectaire Tél. 06 25 66 09 99

56 **Rody Chocolaterie**, mi-cachocs 32 avenue des Pyrenees 47330 Castillonnes Tél. 06 74 93 96 32

57 **SCEA Vignobles Laffourcarde** Vins d'Anjou l'Echarderie 49190 Rochefort sur Loire Tél. 02 41 54 16 54

58 **SARL le Boudin Gris**, Boudins et charcuteries 3 rue de l'Industrie 17160 Matha Tél. 09 50 92 93 91





Champ de Mars

Pendant tout le festival

L'Odyssée du Sucre

Le Sucre partenaire officiel de l'événement, a marqué sa présence au cœur du Chapiteau de la Place du Champ de Mars autour d'animations tant éducatives que gastronomiques :

L'Odyssée du Sucre : Objectif à table

Une toute nouvelle animation, pour faire découvrir aux enfants, de façon ludique et pédagogique, comment le repas familial à table, s'inscrit dans le modèle alimentaire français et expliquer comment il peut constituer un frein à la progression de l'obésité.

Le Sucre : Démonstrations et dégustations

Autour de professionnels de la pâtisserie, de nombreuses recettes sucrées faciles à réaliser chez soi, sont proposées à tous les gourmands. Pour faire durer le plaisir à la maison, de nombreux conseils et astuces sont dévoilés aux visiteurs tout au long de ces 3 jours.

A chaque sucre son utilisation

Sucre blanc, brun ou roux, en morceaux ou en poudre... , l'univers du sucre comprend 9 variétés, aux saveurs, aux arômes et aux usages spécifiques. Les visiteurs peuvent ainsi mieux découvrir cet ingrédient essentiel en cuisine et en apprécier les différences à travers la dégustation de crêpes délicieusement... sucrées !

Enfin, tous les gourmands se régaleront avec des barbes à papa offertes pour l'occasion.



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.

Changer de sac ? C'est possible !

FCSE Environnement, ALAMIGEON Papers Technologie et PML ont développé le sac papier PUREBAG, qui fait barrière à l'eau. En partenariat avec Les Gastronomades, GrandAngoulême amis à disposition des exposants ce sac écologique révolutionnaire!

www.fcse-environnement.fr



NOUVELLE BMW X3.

EN MISSION.

BMW L'ESPACE BIENVENUE ANGOULÊME

ZAC des Montagnes Ouest - 16430 Champniers
Tél. : 05 45 90 42 90

www.espace-bienvenue.bmw.fr

L'ESPACE BIENVENUE

Consommations en cycle mixte de la Nouvelle BMW X3 selon motorisations : 5 à 6,4 l/100 km. Émissions de CO₂ : 132 à 193 g/km selon la norme NEDC.

Programme offert par GrandAngoulême

Un grand merci à tous nos partenaires,
pour cette 23^{ème} édition



CHARENTE
LE DÉPARTEMENT



Angoulême



AG2R LA MONDIALE

Terre de saveurs



Les Gastronomades remercient aussi :
l'École d'Art du GrandAngoulême, Cosmopolite,
les associations des commerçants d'Angoulême,
les Halles d'Angoulême, l'EGC, l'IUT d'Angoulême.

Couverture : dessin original de François Boucq