



29^{ème} Edition

GASTRONOMADES

ANGOULÈME
2023



ESPACE CARAT 24 AU 26 NOV.

ANIMATIONS DANS LA VILLE
21 AU 26 NOV.



gastronomades.fr

LE PROGRAMME



Amélie,
Responsable de production

COGNAC AU CŒUR

CONSTRUIRE ENSEMBLE UN MÉTIER D'AVENIR

Les métiers du Cognac, c'est l'habile mélange de modernité et de tradition. Entre nouvelles technologies et savoir-faire authentiques les perspectives de carrières sont infinies.

Nous recrutons sur cognacaucoeur.fr





Menu des Gastronomades

Mardi 21 novembre

Servi à plus de **20 000 gastronomes** répartis sur le territoire du GrandAngoulême et au-delà en Charente, le menu concocté, cette année par **Mickaël CLAUTOUR**, chef 1* au guide Michelin de son restaurant **AUMI** à Puymoyen s'invite sur la table de toutes les générations : crèches, écoles maternelles et élémentaires, collèges, restaurants d'entreprises et établissements de santé. Nos seniors ne seront pas oubliés car le menu sera également servi pour les résidents d'Ehpad.

LE MENU DE MICKAËL CLAUTOUR

Crème de topinambours, jaune d'œuf bio confit,
canard séché

Truite de chez Bellet, butternut et choux fleur rôtis,
beurre blanc de coquillage

Tarte aux pommes croustillante,
crème glacée vanille de Madagascar



Les Gastronomades dans la ville

Du 20 novembre au 18 décembre.
Place des Halles, de l'hôtel de ville, Hergé, Louvel

Une galerie de 40 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



- 1 Hervé COLIN,
La Margelle 16340 L'Isle-d'Espagnac.
- 2 Jean-Charles BOISUMAULT, *Le Verre y Table 16200 Jarnac.*
- 3 Marie ISO, *second de cuisine au restaurant La Cigogne 16800 Soyaux*

Du 21 au 25 novembre.

« 1 JOUR, 1 PRODUIT » dans les restaurants d'Angoulême

Les restaurants d'Angoulême sont au coeur 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 » : mettre à l'honneur 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 21 : porc, mercredi 22 : agneau, jeudi 23 : végétal et poisson, vendredi 24 : volaille et samedi 25 : bœuf.

Les restaurants participants sont :

- Les Artistes - 15 Rue des 3 Notre Dame, Angoulême - 05 45 38 16 84
- Aumí - 6 Chemin des Rochers, Puymoyen - 05 45 70 76 19
- Le Chat Noir - 24 Rue de Genève, Angoulême - 05 45 92 24 95
- La Cigogne - 5 Imp. de la Cabane Bambou, Soyaux - 05 45 95 89 23
- Comptoir de Brice - 50 rue de Genève, Angoulême - 06 61 82 91 61
- Domaine du Chatelard - 1079 route du Chatelard, Dirac - 05 45 70 76 76
- L'Espérance - 8 Bd de Bretagne, Angoulême - 05 45 39 30 58
- Le Jardin des Arceaux - 1 place des Halles centrales, Angoulême - 05 45 95 47 95
- Latitude Pub - 8 Rue Raymond Poincaré, Angoulême - 05 45 94 31 31
- 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
- Le Verre y Table - 42 Av. Carnot, Jarnac - 05 45 35 07 28
- Le Vieux Logis - 60 Av. Maryse Bastié, L'Isle d'Espagnac - 05 45 94 23 23

L'ÉCOLE D'ART de GrandAngoulême sera présente pendant les gastronomades et propose une installation à déguster avec les yeux, visible sur le marché place des halles le samedi 25 novembre (le matin) et sur le marché de la place Victor Hugo le dimanche 26 novembre (le matin).

5 Le Programme
Les gastronomades dans la ville

CINÉ DÉBAT - APÉRO GOURMAND

Jeudi 23 novembre à 18H30,

au CNAM - ENJMIN 138 rue de Bordeaux, Angoulême



Ce documentaire retrace l'histoire agricole d'une région céréalière française où se pratique une agriculture particulièrement intensive. Débat animé par le réseau INPACT et la LPO avec la participation de Florence THIVET, paysanne boulangère installée à Courcôme.

DANS VOTRE CINÉMA ...

Vendredi 24 novembre à 19H,
Samedi 25 novembre à 16H,

au CGR d'Angoulême

Dans le cadre de cette semaine gastronomique, le CGR d'Angoulême propose un évènement qui va vous mettre l'eau à la bouche ! Et en prime : Un jeu concours en salle en partenariat avec la Chocolaterie Duceau.



... ET À L'ALPHA ! Samedi 25 à 18H

Dans l'Auditorium en présence de Michèle BARRIÈRE (autrice) - Échange autour de livres de Michèle BARRIÈRE.

Marché Des Halles

Du 22 au 24 novembre.

LES APPRENTIS CHARENTAIS INVITÉS DES HALLES D'ANGOULÊME

Parce que l'apprentissage des métiers de bouche et de la restauration est une préoccupation majeure, diérentes animations sont programmées durant les Gastronomades. Le marché 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 HALLES

Vendredi 24 novembre de 17H à 23H

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 savoir faire dans une ambiance festive.

CONCOURS PÂTISSIERS AMATEURS

Samedi 25 novembre, à 10H00

Retrouvez aux Halles la finale du concours de Pâtisiers Amateurs qui opposera les 3 finalistes dans une épreuve de reproduction de leur création sous un format à l'assiette (thème «Gâteau de voyage»).

La remise des prix aura lieu samedi 25 novembre à l'Espace Carat.



ATELIER DE PÂTISSERIE

Dimanche 26 novembre de 10H à 12H

Mélany MERAZGA, pâtissière au Coin des Saveurs (119, rue de Paris à Angoulême) animera un atelier de pâtisserie pour vous faire découvrir ses secrets pour réussir de belles pâtisseries.



Stéphane,
Responsable des chais de vieillissement

COGNAC AU CŒUR

S'OUVRI À DE NOUVEAUX HORIZONS

De New York à Shanghai, le Cognac est célèbre aux quatre coins de la planète et se vit avec la même passion, en Charentes où il est produit au cœur d'une région où il fait bon vivre.

Nous recrutons sur cognacauceur.fr

Espace
Carat
PARKING
GRATUIT

Espace Carat (PARKING GRATUIT)



Salle de conférence MASTERCLASS DES DISCIPLES ESCOFFIER



DISCIPLES ESCOFFIER
GRAND SUD-OUEST

Gratuit ... mais sur inscription ! À vous de la choisir en sélectionnant le QR code de votre Masterclass ci-dessous. **Attention** 20 places maximum par Masterclass !

les MASTERCLASSES : Un des nouveaux temps fort des Gastronomades

Seront encadrées par la brigade «Les Vents d'Ange des Disciples Escoffier» et animée par Xavier LEGRY, Guénoël HUREAU et Thierry PITAUD.

Une MASTERCLASS c'est quoi ? Un moment privilégié, ouvert à tous les amateurs, petits et grands, amateurs de vins, de bières et de spiritueux âgés de plus de 18 ans. Vous y ferez la connaissance d'experts, de consultants, de producteurs et d'ambassadeurs prestigieux avides de transmettre leurs expériences, leurs connaissances et leur savoir-faire. Vous aurez la possibilité de déguster en petit comité et dans la plus grande tranquillité. Vous pourrez réaliser vos propres cocktails ou goûter, déguster, plusieurs vins, bières de gastronomie, et spiritueux... Plaisir, convivialité et échanges au rendez-vous !

Samedi 25 novembre

10H30 Mixologie avec le cognac Hennessy

Présentée par Thierry SALES, vous pourrez profiter d'un moment convivial où vous pourrez poser toutes vos questions et aurez la chance de réaliser votre propre cocktail avec un véritable expert. 2 cocktails seront proposés + 1 surprise.



13H LA MASTERCLASS DU BNIC

Accords mets et cognacs : comment créer l'harmonie ?

Quel thème extraordinaire ! Venez participer à cette expérience exceptionnelle et unique d'échanges avec David BOILEAU du BNIC pour comprendre la délicatesse, les subtilités et la magie des accords que l'on peut réaliser chez soi entre un Cognac et un mets/plat. Vous aurez la chance de tester plusieurs cognacs et petites bouchées préparées, mais il n'y en aura pas pour tout le monde !



14H30 Liqueur Deljoy / rhum Tib BUENO

Frederic DELPEUCH, vous fera vivre une Masterclass inoubliable. Histoire, création de cocktails, mixologie sont au programme de ce moment délicieux à ne pas rater. Vous adorerez ce moment de convivialité. Lof TIBURCE vous emmènera voyager avec une dégustation de 4 rhums Tib Bueno sélectionnés pour vous et magniquement travaillés. Ambiance, anecdotes et sourires assurés !



16H00 Apprendre à déguster un spiritueux par l'expert Alexandre VINGTIER

Un des plus grands experts reconnus et consultants des spiritueux dans le monde vous apprendra comment bien déguster vos spiritueux préférés. Comment fait-il, quelles sont ses techniques et ses astuces que vous pourrez appliquer ensuite chez vous. Venez avec vos questions il se fera un plaisir de vous répondre ! Masterclass à ne pas manquer !



17H00 Egiategia le vin élevé sous la mer

Prenez une grande respiration et plongez avec Celine PALLARO sous la mer. Elle va vous faire découvrir les vins élevés sous la mer. Oui sous la mer ! Cette méthode de vinification pionnière et extraordinaire révèle des arômes qui ne se développent que par ce procédé sous-marin. Une belle dégustation immersive et comparative de 6 vins offerts... sans se mouiller !



Dimanche 26 novembre



10H30 Moon Harbour / Whisky et Gin

Vous aurez le plaisir de rencontrer Laurine LAFFON et Juliette BAILLY de la maison Moon Harbour. Cette maison distille et assemble de magnifiques whiskys à Bordeaux. Cette distillerie à la particularité de faire vieillir ses whiskys dans des barriques de châteaux prestigieux qui apportent une complexité et une élégance incomparable. Vous aurez aussi la possibilité de goûter son Gin apprécié des grands amateurs.



11H30 Gin Citadelle et Rhum Plantation

90 minutes de bonheur sont au programme de cette Masterclass. Elle sera présentée par un expert qui sera vous transmettre sa passion aussi bien pour l'iconique et précurseur Gin CITADELLE, que pour les rhums PLANTATION bien connus des plus grands amateurs. Nous vous invitons à vous inscrire rapidement car il n'y a que 20 places disponibles et elles valent de l'or !



14H00 La Bière de Moon Harbour

Inédit et en exclusivité : en quête de découverte et d'authenticité ? Les bières Moon Harbour aux saveurs uniques vont vous surprendre ! elles sont brassées au cœur de leur distillerie bordelaise et sont sorties depuis septembre 2023; vous serez les premiers à les goûter en exclusivité. 5 saveurs à déguster : cigare, gin, whisky, rhum et cognac. Surprenant non ?



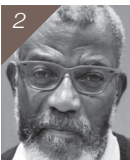
15H00 Arnaud de VILLENEUVE

Venez à la découverte ou approfondissez vos connaissances de cette maison plus que centenaire riche d'un patrimoine exceptionnel de plus de 1300 hectares. Vous aurez le plaisir de déguster et d'échanger avec le réputé sommelier Guénolé HUREAU des Disciples Escoffier. Vous pourrez découvrir en petit comité des vins doux, muscats, rivesaltes et vieux rivesaltes. Dégustation unique et subtile. Succès assuré !



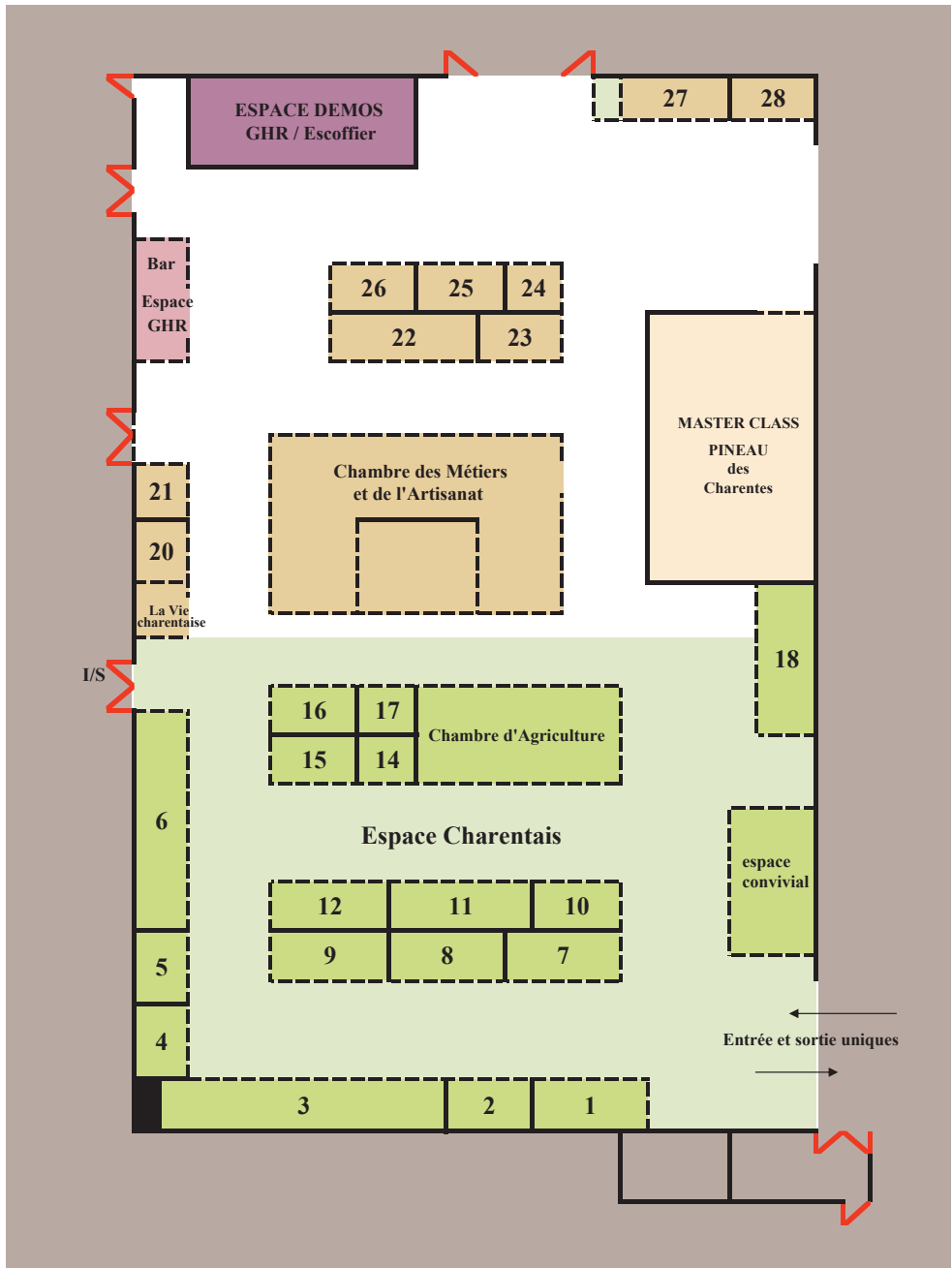
16H00 Château La Mouline

Jean Christophe COUBRIS, menant de front une brillante carrière d'avocat et une passionnante aventure de vigneron, il perpétue avec brio l'héritage de sa famille. Il sera choisir avec brio, justesse et précision les mots pour vous transmettre sa passion du vin à travers la dégustation de 3 vins sélectionnés.



- 1 *Thierry SALES, ambassadeur international de la maison de Cognac JAS HENNESSY.*
- 2 *Loïc TIBURCE, grand spécialiste reconnu des rhums TIB BUENO.*
- 3 *Frederic DELPEUCH, propriétaire et maître assembleur de la liqueur DELJOY.*
- 4 *Celine PALLARO*
- 5 *Jules VERAL de la maison GIN CITADELLE PLANTATION*
- 6 *Laurine LAFFON et Juliette BAILLY de la maison MOON HARBOUR*
- 7 *Jean-Christophe COUBRIS*
- 8 *Guénolé HUREAU*
- 9 *David BOILEAU*

Salle Rubis



Salle Rubis



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.

ESPACE GHR - CCI CHARENTE

Le GHR, toujours présent aux Gastronomades, fera la promotion des jeunes, des chefs charentais, des responsables de salle, des barmans et des sommeliers.



Vendredi 24 novembre

- 10H-12H : CCI CHARENTE FORMATION
- 12H-14H et 16H-17H30 : FARE 16 avec des stagiaires en Titre professionnel Agent de restauration
- 14H-16H : LYCEE HOTELIER L'AMANDIER avec des élèves de Première Bac Pro Cuisine

Vendredi 24, Samedi 25 novembre

LES MASTERCLASS DES SOMMELIERS DU POITOU-CHARENTES

Ils proposent cette année leur participation lors de Masterclass, invitation à la dégustation ainsi que des créations d'accords mets vins et spiritueux en collaboration avec le GHR. Ils valorisent la vocation du métier de sommelier à travers l'éducation. 4 Masterclass d'une heure à partir de 11h en collaboration avec le COMITÉ NATIONAL du PINEAU des CHARENTES. L'objectif : dégustation et méthodologie. Il y aura un temps de partage et d'échanges avec les élèves présents et leurs professeurs, des interventions des sommeliers sur les accords des recettes culinaires présentées par les élèves. Ceci permettra d'offrir une alliance parfaite entre les mets et les vins.



Samedi 25 novembre de 14H30 à 17H30

CONCOURS BARMANS

5 jeunes en formation MC Barman du Campus CCI CHARENTE FORMATION et 5 élèves étudiants du LYCEE L'AMANDIER seront concurrents.

L'objectif ? Réaliser le meilleur cocktail : La MAISON MHD est le partenaire du Concours. Les jeunes devront réaliser un cocktail avec un produit local qui est le « Cognac Hennessy VS » comme eau-de-vie de base. Ils auront une note technique et une note dégustation.

Salle Rubis

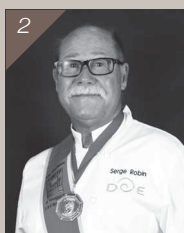
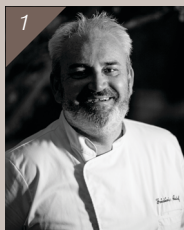
ESPACE DISCIPLES ESCOFFIER DU GRAND SUD-OUEST

Fin 19ème, Auguste Escoffier, visionnaire et humaniste, révolutionnait le monde de la restauration et écrivait les premières lettres de noblesse de la Gastronomie. 1er Chef décoré de la Légion d'Honneur, il insuffle un mouvement nouveau, tourné vers les autres, autour de partages, de convivialité, d'échanges et de transmission des savoirs.

Quelques années plus tard, des femmes et des hommes ont poursuivi cette œuvre en un regroupement associatif sous le nom des Disciples Escoffier International.

Aujourd'hui, membres des métiers de bouche, des arts de la table et du service, producteurs de talents ou tout simplement épicuriens et gastronomes, ce sont 35000 Disciples intronisés dans le monde qui ont à cœur d'apporter et de proposer des prestations de très hauts niveaux.

Les actions menées par les Disciples, sont, à chaque fois, en direction des publics en difficultés ou en souffrances, à travers des actions caritatives. Ce sont de ces femmes et de ces hommes qui auront l'immense honneur et le plaisir, de partager leurs savoir-faire, durant ces quelques jours lors des Gastronomades.



- 1 Animation
Chef Frédéric AUTEF
- 2 Animation
Chef Serge ROBIN

PLANNING DES DÉMONSTRATIONS

Samedi 25 novembre

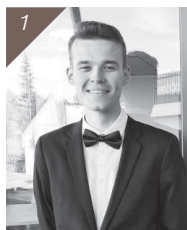
- 10H - 11h30 **Le canard du Sud-Ouest** par Mathieu GÉRÉONE
11H30 - 13H **Les légumes de saison** par Jean Christophe BURLAUD
13H - 14H30 **La truite, de l'eau à la terre** par Chantal WITTMANN, Lou AUDUREAU et Loanne VIROULAUD PELLEGRIN
14H30 - 16H00 **Le maigre du golf de Gascogne** par Emmanuelle ALGRAIN
16H - 17H30 **L'art florale à votre table** par Ludovic POULARD

Dimanche 26 novembre

- 10H - 11h30 **L'agneau Charmoise du Limousin** par Nicolas TOUROUL CHEVALERIE
11H30 - 13H **La truite, de l'eau à la terre** par Baptiste HUARD, Charlotte TIREL & Loïc GLÉVAREC
13H - 14H30 **Le porc cul noir du Limousin** par René MAURY & Benoît BESSAGUET
14H30 - 16H00 **La truite des Pyrénées** par Frederico DE SOUSA & Jean-Philippe LANOUGUÈRE
16H - 17H30 **L'agneau Charmoise du Limousin** par Pascal BATAILLÉ

Salle Rubis

PORTRAITS DES DISCIPLES ESCOFFIER



1



2



3

-
- 1 *Baptiste HUARD*
 - 2 *Charlotte TIREL*
 - 3 *Emmanuelle ALGRAIN*



4



5

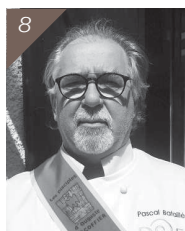


6

-
- 4 *Frederico DE SOUSA*
 - 5 *Loïc GLEVAREC*
 - 6 *Mathieu GEREONE*



7



8



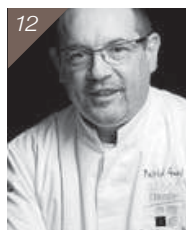
9

-
- 7 *Nicolas TOUROUL-CHEVALERIE*
 - 8 *Pascal BATAILLÉ*
 - 9 *René MAURY*



10

11



12

-
- 10/11 *Lou AUDUREAU
et Louanne
VIROULAUD
PELLEGRIN*
 - 12 *Patrick GUAT
Président Disciple
Ecoffier Grand Sud-
Ouest*



DISCIPLES ESCOFFIER
GRAND SUD-OUEST

Salle Rubis

CHARENTE
LE DÉPARTEMENT

L'ESPACE PRODUCTEURS CHARENTAIS

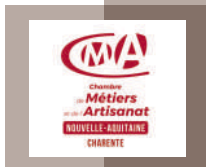
Venez faire une pause gourmande 100% locale avec les producteurs charentais ! Venez les retrouver sur l'espace Charentais, vous y dégusterez les produits les plus savoureux de la gastronomie charentaise. Vos producteurs favoris vous feront découvrir leurs spécialités, et vous accueilleront sur leur espace restauration dédié à notre beau territoire

- 1 - **EURL EDMOND MAXIME** Jus de raisin, Cognac
Fontenelle 16170 Saint Amant de Nouère – 06 98 16 74 03
- 2 - **LES FILLES DE BEAUREGARD** Noisettes et dérivées, confiserie
Beauregard 16290 Saint Saturnin
- 3 - **LE CLOS DE LA GRANGE** Viande de porc noir -06 75 66 64 61
- 4 - **SCEA FAMILLE GONTHIER** IGP vin de pays charentais
Impasse Marin, Nigronde 16170 Saint Amant de Nouère
- 5 - **HUILERIE MORISSET** huiles aromatisées et huiles vierges
Villars 16700 Poursac - 07 71 18 11 83
- 6 - **SAS SM PORCS** Coffrets cadeaux fin d'année
2 route des étangs 16300 St Médard de Barbezieux – 06 71 91 84 94
- 7 - **EARL ROLAND VILNEAU** Vins charentais IGP
4 rue Saint Vincent Le Breuil 16140 Verdille – 06 70 70 03 88
- 9 - **EARL POUPELIN** Miel, produits dérivés de la ruche
15 route de Coulonges 16170 Genac – 06 29 73 14 46
- 10 - **LA CAGUILLE CHARENTEAISE** Escargots cuisinés
Logis de Rancogne 16410 Mons – 04 45 38 85 67
- 11 - **SARL GLACES POUPART** Glaces - 06 64 00 72 50
- 12 - **BONNAUD GUY SCEA** Pineau, Cognac, coffrets cadeaux
Les Cailetières Gourville 16170 Rouillac – 06 28 29 29 28
- 13 - **AIME TON AGRI** Chambre d'agriculture de la Charente - 05 45 24 49 39
- 14 - **LE POTAGER DES POISSONS** filets d'esturgeons - 07 60 06 23 03
- 15 - **LA NOYERIAIE DES BORDERIES** Huile vierge de noix
3 Chez Devaud 16100 Louzac Saint André – 09 83 06 38 76
- 16 - **DOMAINE CONTE & FILLES** Cognac 5 et 40 ans, pineau 2005
7 chemin de chez Grimaud 16480 Chillac – 06 62 38 37 06
- 17 - **EARL DE LA FONT-GARNIER** Pâtes artisanales
15 voie de chez Chety 16300 Saint Médard – 06 88 89 12 33
- 18 - **EARL DE L'AUROCHS VERT** Viandes d'aurochs limousine et porc noir Gascon
Le Bourgé de Pougny 16700 Nanteuil - 06 73 48 15 25

Le département de la Charente soutient les producteurs charentais en participant financièrement à leur installation dans cet espace.

Salle Rubis

Samedi 25 novembre de 13H à 14H30



CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT

Ils sont de retour cette 29ème édition des Gastronomades pour faire briller l'artisanat.

Retrouvez les Artisans Gourmands qui exposent leur talent et savoir-faire local & gourmand aux côtés de la CMA Charente. Démonstrations et dégustations vous seront proposées pour le plus grand bonheur de vos papilles !



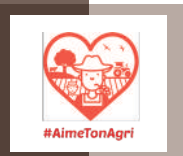
Au menu : Chocolat et bière artisanale, verines de Manslois avec confiture maison, en passant par une tarte aux pommes revisitée faite maison ... Il y a de quoi se régaler sur le stand de la CMA Charente !

Venez aussi découvrir comment sublimer un plat avec un vinaigre de pineau ou bien préparer et déguster une bonne tarte au boudin et pommes ...

AGRICULTURES ET TERRITOIRES

#AIMETONAGRI JEU CONCOURS :

Venez à la rencontre des agriculteurs charentais qui vous nourrissent au quotidien. Découvrez leur métier et leur savoir-faire au travers de petits jeux et quizz.



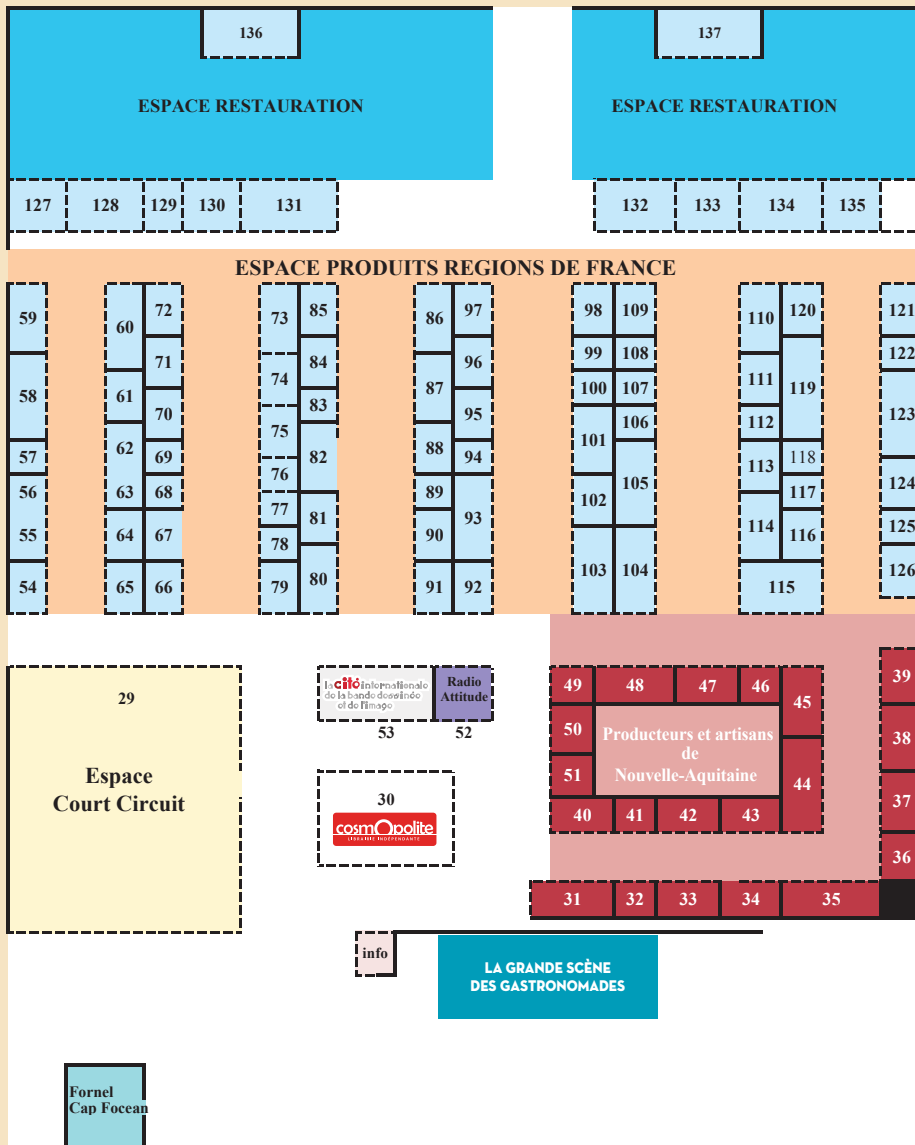
PENSEZ LOCAL 16 JEU CONCOURS :

4 paniers fermiers charentais d'une valeur de 60€ chacun à gagner. Bulletins d'inscription et urnes disponibles sur les stands des producteurs de l'espace Charente.

Bonne chance !



Salle Saphir



Salle Saphir

L'ESPACE RESTAURATION

- 136 - **LES CRÊPES DU COIN**, crêpes au lait fermier, galette bretonne
3 bis rue Principale 17330 Villenouvelle – 06 15 37 43 98
- 137 - **CHEZ RENÉ** plats cuisinés frais, en bocaux
10 rue de Tourcoing 87000 Limoges – 07 82 41 29 82

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.

AUX SAVEURS CHARENTAISES :

- 127 - **FROMAGERIE LE MANSLOIS** Fromage frais vache et chèvre
Chez Pouret 16110 Rivières 05 45 62 13 82
- 128 - **TADJAM** Caramels contures et sirops
11A rue des Vauzelles 16100 Châteaubernard – 06 21 05 53 13
- 129 - **MIEL D'ALAMBIC** préparation à base de miel et de cognac
6 allée de chez Linet 17520 Saint-Eugene – 06 16 58 97 04
- 130 - **LES CAVES CHARLEMAGNE & MAISON DES MAINES**
vin charentais, pineau, cognac, méthode traditionnelle
15 impasse du tropic 16000 Angoulême 05 45 95 02 77
- 131 - **MAISON LAFAYE** Bœuf et veau du Limousin, charcuterie ...
ZA La croix blanche 16800 Soyaux 05 45 95 31 66
- 132 - **SAS SM PORCS** Assiette tapas, Sandwichs - 06 71 91 84 94
- 133 - **BRASSERIE DES GABARIERS** Bieres artisanales
39 rue de Bellefonds 16100 Cognac
- 134 - **HUÎTRES PAPIN** Huîtres - La route Neuve 17390 La Tremblade - 05 46 36 12 72
- 135 - **LA MAISON DE CHARENTE** Foie gras, conserves et spécialités de canard
Le Bourg 16140 Tusson - 05 45 30 31 85

Parvis extérieur :

- **LES FOUÉES** - Fouées salées et sucrées - Chatouat 16200 Mérignac - 06 08 30 40 11
- **P'TIT BOUT D'ALSACE** - Flammekueche alsacienne et sablés 100% artisanaux et bio
- **ARDOUIN** - Rémouleur

SOUTIENS ASSOCIATIFS

Samedi 25 et dimanche 26 novembre

Alliez dégustation et bonne action : Retrouvez, sur l'espace des Disciples Escoffier la vente de Tapas Gourmands à 2€. La recette sera reversée entièrement à l'association Les Amis de Claire.



Salle Saphir

L'ESPACE DES PRODUITS DE FRANCE

- | | | |
|----|---|-----|
| 54 | - PLATZ FRANÇOIS & FILS - Vins d'Alsace Bio - 8 Route de Sélestat 68750 Bergheim - 06 84 06 07 97 | 91 |
| 55 | - CABICOULX - Glaces au lait de chèvre/ fromage/ accras - 06 45 89 50 67 | 92 |
| 56 | - COUTELLERIE GUY DE MONT - Couteaux de poche et de collections - 12 allée du Houx 17200 Royan 07 65 20 40 60 | 93 |
| 57 | - LES VIGNOBLES CARDOSO - Château Haut Beynat, Vins de Côtes Castillon Rouge et cuvée Bel Ami - 311 route de Lartigue 33350 Belves de Castillon - 07 81 30 41 88 | 94 |
| 58 | - FERME GENDRON - Conserves, semi-conserves de canards gras et frais - 1069 route de la Motte 24320 La Chapelle Gresignac 06 80 81 24 04 | 95 |
| 59 | - MAISON DE LA VIGNE ET DES SAVEURS - Pineau, cognac, produits locaux 7 rue Taillefer 17501 Jonzac 05 46 49 57 11 | 96 |
| 60 | - RODY CHOCOLATERIE - Chocolats plaques, Micachocs, idées cadeaux - Grand Bois 49330 Castillonnes - 06 74 93 96 32 | 97 |
| 61 | - LES RUCHES DE LIZA - Miel et gelée royale bio La Trade 24630 Jumilhac-le-Grand - 06 87 04 54 67 | 98 |
| 62 | - Ô' CEPES - Huile aux cèpes, chips de cèpes, poudre de cèpes - 28 rue Jeanne d'Arc - 23 000 Guéret 06 40 66 48 97 | 99 |
| 63 | - LA NOISETTE DE L'OUEST - Noisettes produites en agriculture biologique, Beaurepaire 86200 Loudun. 07 60 08 17 61 | 100 |
| 64 | - DOMAINE PAGANIE - Vins de Cahors AOC La Paganie 46700 Puy-l'Évêque - 06 32 60 62 70 | 101 |
| 65 | - MAISON BRILLET - Liqueur de poire et de cognac, Belle de Brillet - 22 rte de Graves 16120 Graves - Saint-Amant - 06 76 01 10 10 | 102 |
| 66 | - LES NOMBRILS DE MAMICK - Macarons à l'Ancienne et Rochers Coco - 660 chemin de la Nantaise 07 78 51 39 71 | 103 |
| 67 | - MAM'ZELLE PIROUETTE - Thé et infusion 17 rue Blériot 16600 Magnac sur Touvre 06 23 77 04 79 | 104 |
| 68 | - BRASSERIE LA LUTINE - Bières bio locales Route du Bugue 24510 Limeuil - 05 53 57 47 80 | 105 |
| 69 | - ART DÉLICES - confiseries du monde oriental - 372 route de Fonceceille 47400 Tonneins - 06 16 90 30 58 | 106 |
| 70 | - LA TABLE PARISIENNE - Table, Culinaire, Déco, Zac la croix blanche 16800 Soyaux - 09 63 67 34 85 | 107 |
| 71 | - VINZÛ - Produits issus du végétal de Nouvelle Aquitaine - 23 chemin du marronnier 24150 Lalinde - 06 16 82 09 60 | 108 |
| 71 | - MAMA KOMBUCHA - Boissons naturelles, vivantes, pétillantes, riches en bienfaits 205 rue Judaïque 33200 Bordeaux - 07 61 50 94 50 | 109 |
| 72 | - PASCAL FRICOT - Champagne, réserve des Demoiselles - 24 rue de Villars 10200 Champignolles-Mondeville - 03 25 27 44 03 | 110 |
| 73 | - FERME LA FENETRE - Foies gras de canards 261 route d'Espaouic 40700 Doazit - 06 82 76 05 22 | 111 |
| 74 | - MAISON BIPERTEGIA - Piment d'Espelette AOP et produits dérivés - 164 Torreseneko Bidea 64250 Espelette - 06 70 07 45 64 | 112 |
| 75 | - EUSKAL ETXEA - Gâteaux Basques, tartes à la myrtille, brioches - 12 Impasse du Pic du Midi 65690 Barbazan-Debat - 06 80 42 22 12 | 113 |
| 76 | - DOMAINE LARROUDÉ - Jurançon Bio, sec, mœlleux - 20 Chemin du Then 64360 Lucq de Bearn 06 84 05 18 54 | 114 |
| 77 | - FERME KITTERIA - Produits laitiers et carnés, 64 220 Ahaxe Alciette Bascassan, 06 49 81 44 71 | 115 |
| 78 | - RHUM TIARÉ - Rhum arrangé, 06 10 63 40 54 | 116 |
| 79 | - LISE BACCARA - Pineau, Cognac, Troussepinette, Pinthiers 17800 Pons - 05 46 96 21 98 | 117 |
| 80 | - CHAMPAGNE DARNAC & FILS - Champagne, Ratafia 38 route du Champagne 02850 Passy Saint Marne - 06 12 14 14 78 | 118 |
| 81 | - SODADE - Rhums Blanc, Rhums Bleu, Boissons Spiritueuses - ZA de Maumont 16600 Magnac sur Touvre - 06 79 18 54 02 | 119 |
| 82 | - THERMOMIX - robot culinaire - 5 rue du Docteur Laennec 17100 Saintes - 06 87 98 64 02 | 120 |
| 83 | - DOMAINE JEAN CHEVALLIER Vins de Pays Charentais IGP, Pineau des Charentes AOC, Cognac - Le Tailлис, 17120 Mortagne-sur-Gironde - 05 46 90 50 97 | 121 |
| 84 | - SAISON 5 - ail noir des Claires et sa gamme 1 route de Baillant, 17800 ST Sever de Saintonge 06 98 74 06 64 | 122 |
| 85 | - LES DÉLICES DU SCAMANDRE - Spécialités camarguaises, taureau, riz, pois chiche Mas de Madame 30800 Saint Gilles - 06 61 72 19 31 | 123 |
| 86 | - EL PAPE - Rhums arrangés (Rhum des «ILS») 2 chemin des rivières 17810 Saint Georges des Coteaux 06 80 61 11 23 | 124 |
| 87 | - AU PALAIS GOURMAND - Praline artisanale et nougat artisanal - 18 bis rue de la Baratte 17600 Saujon 06 99 54 13 13 | 125 |
| 88 | - EI SCHUELLER DIDIER - Vins et crémants d'Alsace - 12 rue Roger Frémecieux - 68490 Voegtlinshoen 03 89 49 32 95 | 126 |
| 89 | - L'AUTRUCHE DE LAURETTE - Viande d'autruche, Conserves fines - 3 bis rue de coup de vague 17137 Marsilly - 06 73 24 34 75 | 127 |
| 90 | - TAMBOURIN - Fromage pur bebis AOP Ossau Iraty / Axoa de veau - 06 73 24 34 75 | 128 |

Salle Saphir

- 91 - DEUZEFF** - Bières artisanales, 55 Av. Roger Salengro
16600 Ruelle-Sur-Touvre - 06 66 22 78 85
- 92 - AUBERTIE TRUFFE** - Truffes en morceaux, beurre
truffé, tartinables truffés, 84 Impasse du Baillard
24140 Eyraud Crempse - 07 66 73 73 35
- 93 - LA CAVE DE SAINT SORNIN, MAISON SOULAT**
Sapiens, IGP charentais - Saint Sornin,
Halles centrales 16000 angoulême - 06 45 97 13 79
- 94 - BOULANGERIE PÂTISSERIE BLENEWS,** Cornuelles
d'Angoulême - Parc de la Rocade 16600 Ruelle sur
Touvre - 06 86 80 58 59
- 95 - DOLDER** - Vins et Crémants d'Alsace, 29 rue de la
Montagne 67140 Mittelberheim - 03 88 08 02 94
- 96 - LA PERLE DES DIEUX** - Sardines millésimées
49 rue des Couvreur 85800 Saint-Gilles-Croix-de-
Vie - 02 51 55 55 44
- 97 - DOMAINE DES BARRES** - Coteaux du Layon,
Savennieres- Anjou - 1 Les Barres Saint Aubin-de-
Wigne 49190 Val du Layon - 02 41 78 98 24
- 98 - DELJOY** - Liqueur agrumes & cognac -
2 chemin des Proches, 16200 Mainxe-Gondeville
06 37 36 07 85
- 99 - FERME L'ENCANTADA** - Boissons à base de sève de
bouleau bio - 484 Impasse des chênes 33113 Origine
06 01 25 29 72
- 100 - COMPAGNIE DE BOUTTEVILLE** - Vinaigres Balsamique
et vinaigre gastronomique fabriqués en France - 1 rue
Montmorency 16120 Boutteville - 07 88 92 62 26
- 101 - TIB'BUENO** - Rhum aromatisé au thé - 5 rue de la
cascade 33370 Artigues-près-Bordeaux
06 17 67 83 57
- 102 - LES MACARONS DE MURASSON** - Fabrication
artisanale de macarons sans lactose et sans gluten
07 70 12 07 17
- 103 - ROUTE DES OLIVES** - Olives, tapenades maisons et
produits provençaux - 06 62 68 70 93
- 104 - CHOCOLATIER EVERLYS** - Flûtes à champagne en
chocolat, chardonnay pétillant au chocolat, 24 rue
des Moulins à Huile 34300 Agde - 06 09 60 55 26
- 105 - FOURNAISE** - Champagne
3 rue d'Inval 51140 Vandeuil - 06 76 11 78 00
- 106 - L'OPTIMIST CAFÉ** - Cafés de spécialités, Boissons
caféinées - 107 avenue Michel Crépeau 17000 La
Rochelle - 06 37 58 36 00
- 107 - LE VERGER DE LOÏC** - Pruneaux mi-cuits et dérivés
Barrau 47290 Saint Maurice de Lestapel
06 80 03 81 96
- 108 - IKORI** - Epices gourmets, vanille, mélanges d'épices
artisanales - 39 rue Robert Montagne 72000 Le
Mans - 06 62 28 60 56
- 109 - DOMAINE BIET** - Sauvignon blanc, Pinot noir, Fines
bulles - 38 rte de Bel Air 41110 Seigy - 02 54 75 34 34
- 110 - LE BOUDIN GRIS** - Boudin gris et boudin noir - 3 rue de
l'industrie 17160 Matha - 06 66 55 53 38
- 111 - CHÂTEAU DE HELIX** - 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
- 112 - ALAIN DARROZE** - Pimençon Rue Jésus 64240 La
Bastide Clairence - 06 58 53 36 77
- 113 - PRALINE DE MAMY** - Pralines et nougats -
- 114 - EDARIA** - Apéritif Basque, produits artisanaux
9 rue de l'Industrie 64600 Anglet - 06 98 10 09 05
- 115 - MAISON GAUTHIER** - Jambon de Bayonne IGP,
salaisons artisanales - 177 Rte de Catuhet 40270
Larrivière-Saint-Savin - 06 32 66 31 52
- 116 - DOMAINE DE CARBONNIEU** - Vins Sauternes - cocktail
so'tonic - 6 les Chons 33210 Bommes
05 56 76 64 48
- 117 - MORILLE SAUVAGE** - Morilles séchées - 8 rue du
moulin de Cocraud 17630 La Flotte - 06 95 64 98 74
- 118 - LA FILLE AUX EPICES** - épices, poivres, sels
38 avenue de Cognac 16000 Angoulême
06 93 51 30 34
- 119 - PÂTISSIER CHOCOLATIER MABILLOT** Chocolats et
confitures - 12 rue de saint Jean d'Angély 17160
MATHA - 05 46 58 51 18
- 120 - DISTILLERIE CILLIÈRES** - Fabrication artisanale de
spiritueux, 1260 route de St Etienne de fougères,
47110 Ste-Livrade-sur-Lot - 06 08 92 86 45
- 121 - HENRI MAIRE** - Vins Arbois AOC, Vin Fou, Vin jaune
39600 Arbois - 03 84 66 47 12
- 122 - CHAPEAU L'ABELLE** - Miels de crus de Charente
11 route de la fontaine 16480 Chillac - 06 25 14 92 15
- 123 - AUX DÉLICES DE BRETAGNE** - Kouign-amann, gâteaux
bretons - 8 rue des Forieres 27930 Gauciel
06 84 72 03 59
- 124 - TERRA D'AUCA** - Foies gras et produits à base d'oies
du Périgord - Le Pimpidou 24470 Saint-Saud
06 86 66 76 45
- 125 - COGNAC SOLIDAIRE** assemblage de deux VSOP,
Association Table ronde de Cognac
- 126 - LA FERME DE PIMAEEL** - Crèmes de Cassis, myrtilles,
framboises, figues - 427 allée de Lys Bas 19230
Saint-Sornin-Lavolps - 06 80 66 50 12

Salle Saphir

ESPACE COURT CIRCUITS

L'espace Court-Circuit du Grand Angoulême proposera lors de cette 29ème édition et en collaboration avec les Moulins Centre Atlantique la baguette 100% charentaise. Elle sera mise à l'honneur par des chefs Disciples Escoffier qui proposeront des tapas le samedi et le dimanche, pour le plus grand bonheur des gourmands.

Alors ne manquez pas les démonstrations de

Pascal BATAILLÉ
Mickael GUEDJ
Pascal HERBERT
Frédéric JAUNAUT

Jean-Pierre RAFENAUD
Franck JACQUIER
Laurent FAVIER
Amandine DENIS

Démonstrations :

SAMEDI 11H30 / 14H30 / 16H30
DIMANCHE 11H30 / 14H30 / 16H30

- recette 1 : tomate, ail et porc mariné
- recette 2 : manslois herbes et pickles
- recette 3 : maigre fenouil mariné
- recette 4 : escargots et beurre d'escargot
- recette 5 : grillons et pickles
- recette 6 : meli melo de légumes sautées



Salle Saphir



PRODUCTEURS ET ARTISANS DE NOUVELLE AQUITAINE

- 31 **SARL BB 1870** - Brioche les Royannaises - 06 68 63 62 63
- 32 **FUMETTE** - Poissons fumés du Cap Ferret - 07 62 74 45 80
- 33 **LA P'TITE CONFIOTE** - Confitures - Pates à tartiner 50% de noisette - Miels aux plantes - 06 78 20 36 85
- 34 **BOURGIN DENIS** - Chataignes fraîches/pelées - 06 03 76 49 79
- 35 **GAEC FERME BIROUCA** - Foies gras oies et canards - conserves et frais - 06 75 50 95 42
- 36 **LES FILLES DE BEAUREGARD** - Noisettes, cognac transformé et fruits - 06 84 72 03 59
- 37 **NORIEGA**
- 38 **ATELIER DE LA CHATAIGNE** - crème de marron, châtaignes pré cuites - 06 60 86 46 47
- 39 **DOMAINE TERRA** - Tostas de Nouvelle-Aquitaine - 06 80 17 41 28
- 40 **LA BEUNAISE SARL** - Bis Repet'IPA Saveur d'argent 2021, La Brune Saveur de bronze 2020, O'Buffe Saveur d'argent 2019 - 05 17 81 05 15
- 41 **SPIRULINE DE HAUTE SAINTONGE** - spiruline en paillettes et ses déclinaisons en préparations utilisable en cuisine - 06 67 31 47 60
- 42 **DOMAINE DE BÉQUIGNOL** - Arlequines (noix au chocolat), Rochers aux noisettes 05 53 29 73 41
- 43 **ERIKA SPIRIT** - Miels et spiritueux - 06 25 11 65 99
- 44 **SARL GARGOUIL** - Jus de pommes frais - 06 08 32 29 57
- 45 **LE MOULIN DE LA VEYSSIÈRE** - moutarde à la noisette et au miel du Périgord, huiles vierges (noix AOP Périgord, noisette, amande) - 06 99 11 13 76
- 46 **DJIN SPIRITS & MAISON DÂME** - Djins sans alcool, Dame de Pique, Vermouths les elixirs de la dame - 06 63 59 21 31
- 47 **AUX PARGERS** - Pineau des Charentes - Cognac - Jus de raisin - 06 83 07 24 78
- 48 **GARGAMIEL** - Miel, confiseries à base de miel, pâtisserie à base de miel - 06 27 77 19 51
- 49 **LES VERGERS DE LA GUILLOU** - Noix du Périgord - 06 31 08 94 60
- 50 **FROMAGERIE PETIT SIGNE** - fromage de chèvre et de Vache - 05 49 23 26 42
- 51 **CHÂTEAU VIEUX MOUGNAC** - Vin-Blanc-Rosé-Rouge - 06 11 80 55 06

Salle Saphir

LA LIBRAIRIE DES SAVEURS

La librairie indépendante cosmOpolite est heureuse comme chaque édition des Gastronomades de proposer sur son stand « La librairie des saveurs » ! Une vraie librairie où tous les livres des grands chefs, les livres de cuisine, de recettes, également sur le vin sont proposés ! Aussi des coffrets de cuisine très appréciés depuis quelques années.

A noter cette année, la présence de 4 personnalités connues et reconnues du monde culinaire.



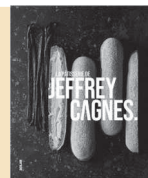
Luana BELMONDO est italienne et a décidé de faire de sa passion la cuisine, son métier. Elle édite ses recettes italiennes dans un livre «A table avec Luana» Elle devient une animatrice d'émissions culinaires et en 2021, rejoint l'équipe du jury de l'émission «Mon gâteau est le meilleur de France» sur M6. Luana dédicacera sur le stand samedi de 14h à 18h ses livres dont «ma cuisine simple et bon marché».



Bastien PETIT consacre sa vie à la cuisine, accompagnement de grands chefs à Paris, blog, livres de recettes et aussi ateliers cuisine. Il cuisine au quotidien avec une attaché particulière aux produits et aux producteurs. Bastien dédicacera sur le stand samedi et dimanche, les après-midis ses livres dont «patates 50 recettes pour avoir la frite».



Jeffrey CAGNES est chef pâtissier originaire de Paris. Vendredi 15H30-17H30 Il travaille dans une multitude de maisons dont celle de chez Stohrer avec une brigade de 25 pâtissiers. De plus, Jeffrey a ouvert sa boutique à Paris pour vous inviter à découvrir son univers. Jeffrey dédicacera vendredi de 15h30 à 17h30 sur le stand « La pâtisserie Jeffrey Cagnes ».



MICHÈLE BARRIÈRE MEURTRES EN TOQUE BLANCHE : rencontre avec Michèle Barrière, romancière et historienne de l'alimentation. Connue pour ses romans policiers historiques et gastronomiques elle revisitera l'évolution de la cuisine mais aussi les habitudes alimentaires au fil des siècles.



la **ci**ti internationale
de la bande dessinée
et de l'image

LA CITÉ DE LA BD PRÉSENTE AUX GASTRONOMADES !

La librairie de la Cité proposera une sélection d'albums autour d'univers culinaires. L'ouvrage «Bouchées Doubles» dirigé par Marine BIDAUD et Mathieu CHARRIER qui accompagne la grande exposition «Croquez ! La bd met les pieds dans le plat» «Bouchées Doubles» sera présenté. C'est le travail de 14 auteurs.e.s et chef.fe.s, en binôme, qui ont réfléchi à la cuisine du futur. qu'elles soient joyeuses, farfelues, et parfois même inquiétantes ...



Salle Saphir - Grande Scène

TABLE RONDE PUBLIQUE « DE LA RÉCOLTE À LA POPOTE »

Vendredi 24 de 11h à 12h30

animée par le Conseil de Développement de GrandAngoulême organisée avec le soutien de l'Agglomération de GrandAngoulême

L'alimentation occupe une place transversale importante dans la vie de chacun. Elle est un formidable outil de cohésion sociale au service de l'éducation, de l'intégration, de l'environnement et surtout de la santé. Encore faut-il y avoir accès ... Bien manger pour tous est aujourd'hui un enjeu sociétal et de cohérence territoriale.

Quelles sont les voies d'évolution des pratiques agricoles, alimentaires et culinaires à explorer pour permettre à l'ensemble des consommateurs d'accéder à une alimentation saine et économique ? » En tant que consommateur doit-on faire sa propre révolution culinaire ?

C'est le pari engagé par nos invités qui prônent un changement dans les modes et types de culture et dans les pratiques alimentaires avec la cuisine au quotidien.

C'est à partir de leur réflexion, initiatives et expérimentations concrètes sur le terrain que nous tenterons de répondre à ces questions :

- Gilles DAVEAU, cuisinier et formateur, auteur du « Manuel de cuisine alternative »
- Céline PELOQUIN, « Les Fermes de Chassagne », groupement précurseur de l'introduction des légumes à graines sur le territoire
- Marie-Line HUC, nutritionniste, administratrice du SCUCC, pôle campus durable et solidaire
- Les services de GrandAngoulême, chargés du Projet Territorial Alimentaire de GrandAngoulême
- Dany CHIRON et Eric DEMAISON, membres du CDD

Pour clôturer le débat, une mise en appétit sera proposée avec la dégustation de bouchées à base de légumineuses. Pour plus d'informations et contact : www.codevgrandangouleme.fr/conseildedeveloppement@grandangouleme.fr



dessin original de François SCHUITEN



dessin original de Max CABANES



dessin original de François BOUCQ



dessin original de Florence CESTAC



dessin original de Max COSEY



dessin original de Charles BERBERIAN

Salle Saphir

LA TRANSMISSION AU CŒUR DES GASTRONOMADES CONCOURS DES APPRENTIS DE CUISINE

Vendredi 24 novembre de 14H à 16H

CONCOURS «TROPHÉE DES GASTRONOMADES 2023»

Le GHR POITOU-CHARENTES sera présent en partenariat avec les organisateurs afin de faire la promotion des formations par le biais de l'organisation du CONCOURS DES APPRENTIS CUISINIERS ET SERVEURS et du CONCOURS BARMAN mais également en proposant aux jeunes en formation de faire des démonstrations de cuisine.

Ce concours est ouvert aux CFA et lycées hôteliers de la Nouvelle Aquitaine. Il opposera deux équipes qui travailleront en binôme : un cuisinier et un serveur.



Epreuve pour les Serveurs :

- Mise en place pour 2 couverts d'une table, nappage blanc et décoration orale centre de table,
- Accueil et installation des clients,
- Service d'un apéritif local + deux amuse-bouches qui feront oce d'entrée. Il y aura à disposition du Cognac et du Pineau,
- Une large place sera laissée à l'argumentation commerciale pour chaque produit servis, des conseils touristiques sur les sites charentais seront également prodigués,
- Service du vin (choix sur place avec les viticulteurs présents) ; Argumentation - Service de la sauce.

Epreuve pour les Cuisiniers :

Les candidats assureront leur prestation les uns après les autres, ils auront 1h30 pour réaliser le plat chaud. Ils pourront être coaché par un professeur ou un formateur, en amont avant l'épreuve.

- Produit à l'honneur : l'Esturgeon
- Réaliser un plat chaud avec le panier suivant : marrons, noix, coing, potimarron (ou équivalent), betterave rouge, choux, safran, sel fou de l'île de Ré.

Les membres du jury seront Chantal WITTMANN, MOF Métiers du Service et des Arts de la Table, Charente, Pascale CARBILLET, Journaliste au Journal de l'Hôtellerie, un Chef de cuisine et une personne du public qui sera tirée au sort.

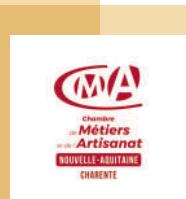
La délibération et la remise des prix aura lieu à 18h, sur la scène des GASTRONOMADES.

Vendredi 24 novembre de 16H15 à 17H45

CONCOURS DE PÂTISSERIE : CROQUEBOUCHE

Le concours de pâtisserie met en duel deux CFA de la CMA Nouvelle-Aquitaine Charente : le CFA de la Charente-Maritime arontera le CFA de la Charente. Les élèves auront 1h30 pour réaliser un croquebouche sur la thématique du Rugby. C'est un assemblage de pâtisseries faites à base de choux, sucre et nougatine.

Un jury sera présent pour déterminer laquelle des deux réalisations est la mieux réalisée. Geneviève BRANGE, présidente de la CMA Nouvelle-Aquitaine - Charente, Sylvie MARTIN, présidente de la CMA Nouvelle-Aquitaine - Charente-Maritime, un pâtissier professionnel, ainsi qu'une personne tirée au sort dans le public composeront le jury.





Guillaume,
Apprenti viticole

Freddy,
Maître d'apprentissage

COGNAC AU CŒUR

REJOINDRE UNE GRANDE FAMILLE

Rejoignez l'esprit et la communauté Cognac
pour une authentique aventure humaine
où les professionnels partagent la même passion
et un même engagement pour un avenir durable.

Nous recrutons sur cognacauceur.fr

Salle Saphir

LA SCÈNE Samedi 25 novembre



11H - 11H45 • Jean-Christophe BURLAUD & Frederico DE SOUSA

Jean-Christophe BURLAUD : Chef des cuisines de la table du Grand Hôtel depuis 2022, créatif des plats inspirants, de saison, modernes, locaux et raffinés grâce à un subtil mélange des saveurs aux accents du Sud-ouest et à celles venues d'ailleurs. Sa poésie et sa créativité en font sa signature. Cet amoureux du terroir fusionne les produits basques aux nouvelles saveurs culinaires découvertes lors de ses différents voyages.

Frederico DE SOUSA : Chef de cuisine du domaine Agerria à Bayonne vous invite à la dégustation d'une cuisine «fait maison» qui met en valeur la qualité et le savoir-faire des producteurs de la région, ce qui nous a valu le titre de Maître Restaurateur.



12H - 12H45 • Laurent FAVIER & Bertrand DANIEL (Le Caveau)

Laurent FAVIER : Dans une petite venelle donnant sur le port de la Flotte, venez découvrir une cuisine de saison, de produits bruts et le plus local possible. Un établissement de 20 couverts, service uniquement le soir. Réservation obligatoire. Une carte des vins qui fait place à de petites pépites mais aussi de belles découvertes. Bien sûr les vins exceptionnels de la Charente ne sont pas oubliés.



14H - 14H30 • Michèle BARRIÈRE Littérature Gourmande

Michèle BARRIÈRE est une historienne de l'alimentation qui s'est inscrite dans les recherches initiées par Jean-Louis FLANDRIN. Chroniqueuse pour divers magazines culinaires, elle est aussi co-auteurice de la série documentaire «L'Histoire en cuisine» diffusée sur Arte en 2007. En parallèle de ces activités, Michèle BARRIÈRE est aussi connue pour ses romans policiers historiques et gastronomiques : La saga des Savoisy (11 tomes) et les enquêtes de Quentin du Mesnil, maître d'Hôtel à la cour de François 1er (5 tomes). Chacun de ses romans aux intrigues très bien menées lui permettent de revisiter l'Histoire, l'évolution de la cuisine, mais aussi les habitudes alimentaires au fil des siècles. Des recettes en lien avec les histoires accompagnent chaque ouvrage. Elle a aussi reçu le Prix Culture Gastronomie 2016 pour le livre «La France à table» : la grande épopée de la cuisine française.



Pascal PRESSAC ... toujours aux commandes de la Scène cette année !

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 un dépassement gastronomique au sein de notre patrimoine culinaire, l'identité de notre terroir, dans nos quatre départements de la Nouvelle-Aquitaine. 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.

Salle Saphir

LA SCÈNE Samedi 25 novembre



14H30 - 15H15 Frédéric JAUNAU & Cécile MALESCOT (Le Compostelle)

Doté d'une riche personnalité, d'une grande inventivité et d'une curiosité insatiable, Frédéric JAUNAU a les qualités qui font le socle de sa réussite : rigueur, régularité, acharnement au travail, maîtrise de la matière, sens des relations humaines, auxquelles s'ajoutent une créativité culinaire exceptionnelle, un désir de transmettre son savoir-faire aux jeunes générations, un regard neuf sur les fruits et les légumes qui le distinguent particulièrement. Après avoir obtenu plusieurs titres internationaux, il décroche en 2011 le titre de **Meilleur Ouvrier de France** dans la catégorie « **Fruiter-Primeur** ». C'est une consécration pour la carrière d'un homme qui n'a de cesse d'apprendre, d'enrichir son savoir-faire en multipliant les expériences, de former la relève, de partager sa passion avec le plus grand nombre, grand public et professionnels, en France et à l'international.



15H30 - 16H15 • Les Petits Toqués avec Jean-Charles BOISUMAULT

Situé en sortie de Jarnac, en plein cœur des vignobles charentais, le restaurant vous reçoit dans un cadre chaleureux au décor imaginé dans un esprit cosy, destiné à toutes les générations. Le chef vous fait partager sa passion en vous proposant une cuisine moderne, fraîche et parfumée, à base de produits frais, de saison et issus de producteurs locaux... viandes labellisées, truite, esturgeons, escargots, légumes... sont à la carte selon les arrivages.



16H30 - 17H15 • Chantal WITTMANN & Loïc GLÉVAREC

Chantal WITTMANN comme nouvelle Directrice des Formations aux Arts du Service et de la Table au sein de Paris Campus. MOF Maître d'Hôtel, du Service et des Arts de la Table 2011, également Chevalier de l'Ordre National du Mérite et des Palmes Académiques, Chantal WITTMANN a notamment été Formatrice Senior durant 4 ans à l'Institut Glion en tant que Directrice du restaurant gastronomique Le Bellevue. Elle encadre désormais l'équipe du service en salle, de la sommellerie et du bar du restaurant Adour du campus Ecole Ducasse de Meudon.

Loïc GLÉVAREC MOF Maître d'Hôtel : Responsable Accueil VIP chez Hennessy et Responsable du Château de Bagnolet Responsable d'une équipe de 14 personnes - Mise en application de « l'art de vivre à la française » - Etablissement luxueux de 8 chambres où sont servis 6000 repas et où sont organisés 18000 cocktails, par an et qui concernent des Convives venant du Monde entier pour découvrir nos savoir-faire et le prestige de la Marque Hennessy. Organisation de prestations dans des lieux prestigieux en France.



17H30 - 18H15 • Alain DARROZE & Magalie FLEURIMONT

Pas besoin d'être vegan pour se nourrir avec des plantes sauvages sous toutes leurs formes ! dit Alain DARROZE, carnivore patenté, cuisinier paysan qui a son rond de serviette aux Gastronomades depuis des années. Cette année, il donnera la réplique à Magali FLEURIMONT qui, après une carrière dans la santé et direction de maisons de retraite change de cap et se tourne vers la nature et les plantes sauvages Avec sa marque « les secrets de Misha » elle peut faire des « farines » de différentes feuilles - tilleul, orties, figuier - pour agrémenter cakes ou bouillons, elle fait de sublimes préparations en boulettes ou en bocaux ou est intarissable sur les vertus du plantain, de la mauve ; mais n'hésitera pas si elle vous invite, à vous servir du chevreuil ou du canard confit. C'est sans aucun doute une heure d'échanges fleuris et gourmands que ces amis de longue date nous offriront.



18H15 - séance d'intronisations des Disciples Escoffier

Salle Saphir

LA SCÈNE **Dimanche 26 novembre**



**10H30 - 11H15 • Oliver SCHUBERT
& Lasse ALTHAUS (et apprentis)**

Oliver SCHUBERT : maître boulanger, professeur de boulangerie et pâtisserie à la Walter Gropius Schule de Hildesheim (lycée des métiers)

Lasse ALTHAUS : maître cuisinier, professeur de cuisine à la même école.



**11H30 - 12H15 • Nicolas TOUROUL-CHEVALERIE &
Emmanuelle ALGRAIN**

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.

Emmanuelle ALGRAIN : Candidate demi-finaliste Masterchef 2022, objectif, Top chef, saison 9 2023, ambassadrice de la nouvelle Aquitaine et Tarn et Garonne @lesenfantscuisinent, @bleublanccoeur, @tomate de MARMANDE marraine@Confituriades



**12h30 - 13H45 • Jordan POTTIER (Directeur de salle)
& Killian ALLAIN (Chef exécutif)
& Nathan HAUGUEL (Maître d'hôtel)**

Rodolphe et Jordan POTTIER ont créé l'événement rouennais de l'année en s'installant au cœur de la ville, place de la Pucelle, sous le Vieux-Marché. Un événement et un pari, celui d'affirmer que la modernité est dans cette restauration joyeuse et rassembleuse.

L'ambiance d'un bistrot chic, la cuisine précise de Rodolphe, bourgeoise au sens de gourmande. Gault et Millau 2024 - 14/20 - 2 Toques. **Servis comme au restau !** Inédit aux Gastronomades, venez déguster sur scène un menu entièrement cuisiné et servi en direct. 8 places à gagner pour y participer rendez-vous sur nos réseaux sociaux.



14H - 14H30 • CMA Remise des Diplômes

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.

Salle Saphir

LA SCÈNE **Dimanche 26 novembre**



14H30 - 15H15 • Nicolas MASSE

Le restaurant gastronomique des Sources de Caudalie, La Grand'Vigne a reçu deux étoiles au Michelin et récompense ainsi le travail du chef Nicolas Masse, arrivé en juillet 2009 à la tête du restaurant situé en plein cœur des Graves.

S'appuyant sur la richesse culinaire de la région, ce passionné du produit prépare des plats mêlant les produits de la terre et de la mer avec brio. L'histoire des produits est retranscrite dans l'assiette par un jeu subtil de cuisson et l'utilisation d'ingrédients qui offre aux hôtes, une alchimie des saveurs. Nicolas Masse

à la tête des cuisines de La Grand'Vigne propose un mélange d'audace et de sincérité pour restituer le meilleur de la région Nouvelle Aquitaine dans une cuisine « paysan chic ».



15H30 - 16H15 • Johan LECLERRE

Johan LECLERRE qui, pour son premier essai en 2007, a décroché le titre très envié de Meilleur Ouvrier de France, pourrait se pousser du col... qu'il est autorisé à orner de bleu, blanc, rouge. Ce serait mal connaître ce fils et petit-fils de pêcheur passé par de très grandes tables gastronomiques. Revenu avec son épouse Stéphanie sur les rivages rochelais, ils viennent de se poser dans une institution mythique rochelaise : le Bar André.

Il souffle un vent de renouveau dans cette brasserie sur le Vieux Port de La Rochelle pour le plus grand bonheur des habitants et des visiteurs de passage : enfants et petits-enfants de marins-pêcheurs, Johan LECLERRE, chef-cuisiner MOF, et son épouse Stéphanie, tous deux rochelais de naissance et profondément attachés à leur région, se sont installés ici, bien décidés à cultiver l'âme du Bar André et à faire perdurer cette longue tradition d'hospitalité avec des assiettes de poissons, plateaux de fruits de mer et produits de la région, proposés par Johan, enfant du pays, passionné par les vrais goûts d'une cuisine sincère.



16H30 - 17H15 • Mickael CLAUTOUR & Jim Bishop (dessin)

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 choisis avec minutie les produits et les producteurs avec qui il souhaite travailler. Il s'assure d'une parfaite harmonie entre saveurs et textures.

Jim BISHOP est un jeune auteur de Bande dessinée, il a réalisé ces deux dernières années, *Lettres Perdues* et *mon ami pierrot*, et a participé dernièrement au recueil de bande dessinée autour de la gastronomie du futur «bouchée doubles.» il habite depuis peu à angoulême.



17H30 - 18H15 • Vincent COIQUAUD & Olivier POURPOINT

Vincent COIQUAUD : Situés à deux pas de l'Abbaye aux Dames, nous vous accueillons dans un décor épuré. Nous proposons une cuisine légère, fraîche et spontanée, privilégiant les beaux produits locaux du marché, arpenté tous les jours panier à la main par le chef.

Olivier POURPOINT : Toute l'année l'équipage vous reçoit pour déjeuner ou dîner, dans une ambiance cosy-chic et décontractée, à bord d'une péniche sur la Charente, au cœur de Saintes, avec vue Imprenable sur l'Arc de Germanicus. A a belle saison, les salles climatisées ou la terrasse pour un apéro, des planches de partage ou des cocktails dinatoires : dépaysement garanti. Carte renouvelée au gré des saisons avec sa cuisine à base de produits frais du marché.

Chais Magélis

LE DINER DES GASTRONOMADES par les Disciples Escoffier

Dimanche 26 novembre à 20H aux Chais Magélis



Les chefs étoilés Nicolas MASSE ** - Sources de Caudalie et Julien VERRAT * - La Ribaudière s'associent cette année pour la réalisation d'un dîner unique et servit dans un lieu insolite. Piloté par les Disciples Escoffier, le Diner des Gastronomades organisé aux Chais Magélis intègre le programme des œuvres de l'association permettant de reverser la recette à une association caritative. Monblanc Traiteur ainsi que les élèves de l'Amandier seront aussi acteurs de ce dîner.

L'apéritif sera servi au cœur du Musée de la Bande Dessinée autour d'une installation dédiée à l'album «Bouchées doubles», catalogue de l'exposition «Croquez ! La bande dessinée met les pieds dans le plat» qui sera présentée au Festival international de la bande dessinée 2024.

UNE VENTE AUX ENCHÈRES sera orchestrée par Maitre TASSET

au profit,
comme le
dîner, de deux
associations :
Fleur d'Isa
et l'Épicerie
Solidaire du
SCUCC

MENU

*Un dîner d'exception signé Nicolas Masse** et Julien Verrat**

APÉRITIF

LE COCKTAIL ANGEL SIDE, SUR LA BASE DU COGNAC ET DU PINEAU DES CHARENTES
ET SES PIÈCES APÉRITIVES AUTOUR DE LA GASTRONOMIE DU SUD-OUEST

ENTRÉE

LA TARTE FRIANDE DE JAMBON DE BOEUF SÉCHÉ AU COGNAC DE MONSIEUR JEAN FRANÇOIS
SARDIN, HUILE DE NOISETTE, CHAMPIGNONS DE PONS ET CAVIAR STURIA
-PAR JULIEN VERRAT-

Les Hauts d'Artigny 2022 - Domaine Plou 8 Fils - Touraine Amboise

PLAT

PIGEON DE MADAME LE GUEN, CUCURBITACÉE ET JUS MILLÉSIMÉ
-PAR NICOLAS MASSE-

Château La Mouline 2020 - Moulis en Médoc

FROMAGE

TARTELETTE DE BRIE FERMIER ET TRUFFE NOIRE
-PAR NICOLAS MASSE-

Château La Mouline 2020 - Moulis en Médoc

DESSERT

LA TRUFFE COMME UNE TRUFFE DE NOTRE TRUFFIÈRE,
CRÈME ANGLAISE AU BOIS DE CHÊNE
-PAR JULIEN VERRAT-

*Cognac XO
Rivesaltes ambré 1988 - Arnaud de Villeneuve*



BMW L'ESPACE BIENVENUE

partenaire des GASTRONOMADES 2023



BMW 100% ÉLECTRIQUES.

ESSAIS BMW - CENTRE D'INFORMATIONS



CENTRE D'INFORMATIONS BMW ÉLECTRIQUES & ESSAIS BMW

Vous avez des interrogations sur les véhicules électriques.
Comment fonctionne la recharge ? Quel véhicule est adapté à vos besoins ? Quelles sont les autonomies ?

Notre équipe de spécialiste produit se tiendra à votre disposition pour répondre à vos interrogations sur les véhicules électriques et la gamme BMW électrifiée.

Profitez-en aussi pour essayer les BMW 100% électriques.

Plus d'informations &
réservez votre essai ici :



SAMEDI 25 NOVEMBRE



Marché des Halles d'Angoulême



DIMANCHE 26 NOVEMBRE



Espace CARAT



L'ESPACE
BIENVENUE

Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo #SeDéplacerMoinsPolluer

UN GRAND MERCI À TOUS NOS PARTENAIRES, POUR CETTE 29^{ÈME} ÉDITION



CHARENTE
LE DÉPARTEMENT



Angoulême



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 2ème Chance

HORAIRES D'OUVERTURE ET TARIFS

Vendredi 24 Nov. 10h-19h

Samedi 25 Nov. 10h-20h

Dimanche 26 Nov. 10h-18h

3€ pour les adultes (gratuit pour les - de 14 ans)