

## DOSSIER DE PRESSE

# Aut<sup>o</sup>mn<sup>e</sup> gourmand

en Centre-Val de Loire



Les **restaurateurs**  
mettent les petits  
plats dans  
les grands !



Lic.Banard/Masdes © DDarrault CCI CentreValdeLoire





# SOMMAIRE

## CENTRE-VAL DE LOIRE : LA DESTINATION GOURMANDE !

- Une saison touristique plutôt satisfaisante
- La stratégie régionale en faveur de la gastronomie
- Les Maîtres Restaurateurs en Centre-Val de Loire
- Marque alimentaire régionale « © du Centre »
- Le développement du tourisme durable en Centre-Val de Loire



## AUTOMNE GOURMAND EN CENTRE-VAL DE LOIRE 2023

- Région et le réseau des CCI Centre-Val de Loire : une stratégie gourmande !
- Automne Gourmand : le rendez-vous savoureux de la rentrée !
- Détail de la programmation 2023

#AutomneGourmandCVL





# Tourisme, gastronomie, œnologie...

## C'est l'art de vivre en Centre-Val de Loire !



L'opération Automne Gourmand en Centre-Val de Loire a été lancée en 2020 suite aux restrictions engendrées par le COVID en 2020 pour soutenir les restaurateurs alors durement éprouvés. Maintenu les années suivantes dans une ambiance sanitaire plus apaisée, cette manifestation permet depuis 3 ans une promotion forte de différentes opérations gastronomiques menées précédemment de façon indépendante dans les 6 départements, à un niveau régional, voire national.

### Une saison touristique 2023 plutôt satisfaisante en Centre-Val de Loire

Les professionnels interrogés durant l'été 2023 semblent globalement satisfaits de la fréquentation touristique en région avec de meilleurs résultats attendus que pour l'été 2022, notamment dans les sites de visite et les campings.

Les touristes étrangers sont de retour dans l'hexagone, alors que les touristes français semblent pour certains avoir repris le chemin des destinations plus lointaines.



Stratégie régionale en faveur de la gastronomie

### Révéler l'excellence de la gastronomie régionale et ses produits !



Depuis quelques années, la Région valorise « **Nature, culture et art de vivre, l'exceptionnelle rencontre** » en Centre-Val de Loire à travers sa stratégie régionale du tourisme. La filière de l'art de vivre, qui regroupe **gastronomie, œnotourisme** et **produits du terroir**, s'affirme ainsi, aux côtés du patrimoine (visite de châteaux, monuments et musées) et de la nature.

La nouvelle stratégie régionale « Ambitions tourisme 2030 » porte une ambition forte pour la gastronomie dans tous les territoires :

- défendre une gastronomie durable,
- valoriser les circuits-courts, les producteurs et les produits,
- renforcer l'attractivité des métiers et des formations,
- déployer et valoriser le titre de Maître Restaurateur,
- soutenir de grands événements œnotouristiques et gastronomiques.



## Les Maîtres Restaurateurs en Centre-Val de Loire



Liés par convention depuis 2018, la Région, le réseau des Chambre de Commerce et d'Industrie Centre-Val de Loire et le Comité Régional du Tourisme soutiennent le **titre de Maître Restaurateur décerné par l'Etat pour 4 ans**, attestant d'une cuisine « Fait maison », élaborée à partir de produits majoritairement bruts, frais, locaux et de saison.

**Autour de 170 Maîtres Restaurateurs sont recensés en 2023 dans près de 116 établissements.**

<https://www.my-loire-valley.com/maitres-restaurateurs-centre-val-de-loire/>

 @RestaurateursCVDL  
 @restaurateurscvdl



## La marque alimentaire régionale © du Centre

Lancée en 2014 pour promouvoir et valoriser la filière agroalimentaire du Centre-Val de Loire, la signature © du Centre a évolué vers la **création d'une marque alimentaire régionale** éponyme lancée le **1<sup>er</sup> janvier 2021**.

Fondée sur **l'authenticité, la qualité et la provenance des produits et l'engagement des entreprises en faveur de l'environnement**, cette marque vise à valoriser le **savoir-faire des producteurs** et le développement de la renommée des produits régionaux auprès du grand public.



En plus de renforcer la notoriété et l'attractivité du territoire sur le plan de la gastronomie et de la richesse de son terroir, l'estampillage © du Centre permet de **répondre aux attentes des consommateurs** qui souhaitent **manger sain, responsable et local**, tout en soutenant l'économie régionale.

 <http://www.cducentre.com/>

 C du Centre

 @cducentre



### CHIFFRES CLÉS 2023

**2770** produits

**204** adhérents

**9** restaurateurs ambassadeurs

## Le développement du tourisme durable en Centre-Val de Loire

La **transition écologique** est devenue un enjeu de développement et d'adaptation pour les acteurs de la restauration traditionnelle.

**La Région Centre-Val de Loire accompagne 43 restaurants**, dont 8 hôtels restaurants, dans la réalisation d'un audit et d'un plan d'actions de réduction de leur impact écologique et d'amélioration des marges de leur activité.



Parmi ces restaurateurs, 33 restaurants et 7 hôtels-restaurants bénéficient plus spécifiquement du **Fonds Tourisme Durable** (accompagnement individuel et financements des investissements), mis en œuvre par la Région et le réseau des

Chambres de Commerce et d'Industrie Centre-Val de Loire, dans le cadre de l'appel à projets de l'Agence de la transition écologique – ADEME lancé en 2020.

**Le 2e Rendez-vous des acteurs du tourisme durable se tiendra le matin du 13 novembre 2023, en préambule à la 8<sup>e</sup> Rencontre Régionale de la Restauration qui se tiendra l'après-midi,**

L'occasion pour les restaurateurs du Centre-Val de Loire (Maîtres Restaurateurs et Associations de restaurateurs) d'échanger sur une thématique du moment « L'Expérience Client » et de proposer un buffet à partir de produits locaux C du Centre aux professionnels du tourisme présents.



## 2023 : 4<sup>ème</sup> édition de l'Automne Gourmand en Centre-Val de Loire !



## La Région et le réseau des CCI Centre-Val de Loire : une stratégie gourmande !



Lancement de l'opération Automne Gourmand en Centre-Val de Loire 2022

**Vitrine d'une restauration de qualité**, l'opération Automne Gourmand est d'abord une **dynamique régionale** : elle regroupe les initiatives territoriales et départementales des Offices de Tourisme et des associations départementales et interdépartementale (Berry) de restaurateurs, qui s'ouvrent pour l'occasion à d'autres établissements non-membres. Ils s'engagent tous, par la signature d'une charte de qualité auprès de la Région et du réseau des CCI Centre-Val de Loire, à **valoriser dans leurs établissements et durant l'opération, une cuisine faite maison, élaborée à partir de produits majoritairement bruts, frais et de saison.**

Automne Gourmand invite aussi à la **découverte gastronomique et touristique des six départements du Centre-Val de Loire**, puisque se succèdent à la fois les animations historiques, comme le 36<sup>e</sup> « mois de la gastronomie dans le Montargois », la 17<sup>e</sup> « Quinzaine Gourmande en Eure-et-Loir », ou plus récentes, comme le 4<sup>e</sup> « Automne Gourmand dans le Loiret ». Ces animations pourront susciter des idées de séjours dans les différentes destinations touristiques et offrir de nouvelles occasions de sorties gourmandes pour découvrir les menus spéciaux concoctés par les chefs. Les

Offices de Tourisme et Agences Départementales du Tourisme assureront, avec le Comité Régional du Tourisme, la Région et le réseau des Chambres de Commerce et d'Industrie Centre-Val de Loire, la promotion de l'événement.

Organisé en partenariat avec le réseau des Chambres de Commerce et d'Industrie, Automne Gourmand réunira en 2023 **près de 100 restaurateurs** engagés pour **faire partager leur amour de la gastronomie régionale** et **sublimier les produits des terroirs.**

Cette opération s'inscrit dans la **stratégie régionale du tourisme et des loisirs** qui vise à affirmer le positionnement de la région Centre-Val de Loire et des destinations touristiques autour de « **l'art de vivre** » et qui s'exprime aussi bien à travers les vins, la **gastronomie** et les **produits du terroir.**

Pour la gastronomie, Région et le réseau des Chambres de Commerce et d'Industrie Centre-Val de Loire accompagnent également le déploiement du titre de **Maître Restaurateur** (170 titulaires en Centre-Val de Loire) et organisent le 13 novembre la Rencontre Régionale de la Restauration.





## Le savoureux rendez-vous de la rentrée !

Rendez-vous est désormais pris chaque année à partir de septembre pour les amoureux de la gastronomie en Centre-Val de Loire ! L'opération Automne Gourmand propose, pour la 4<sup>e</sup> année consécutive, un éventail d'opérations gastronomiques, regroupées sous une même « bannière » régionale, et portées par des partenaires -associations de restaurateurs et office de tourisme- dans les 6 départements. Une occasion privilégiée de déguster près de chez soi des produits de saison cuisinés par des restaurateurs engagés dans une gastronomie de qualité !



### RESTAURATEURS

Près de **100 restaurateurs** participeront à cette 4<sup>e</sup> édition Automne Gourmand.

### CALENDRIER

du 24 septembre au 10 décembre 2023



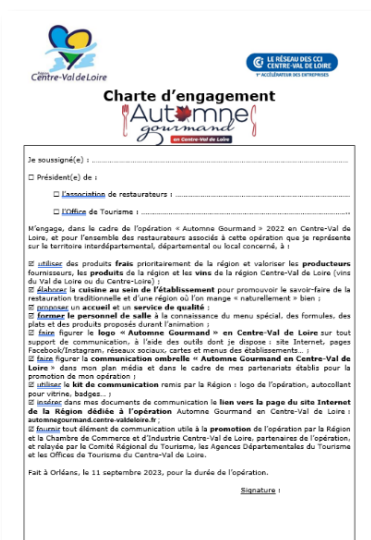
### Les PARTENAIRES de l'opération Automne Gourmand 2023

- 18 & 36 Tables Gourmandes du Berry
- 37 & 41 Association Val de Loire Terres de Gastronomie et La Touraine Gourmande
- 41 Cuisine en Loir-et-Cher
- 45 Office de Tourisme de l'Agglomération de Montargis
- 45 Les Toques du Loiret

### MANIFESTATIONS LABELISEES Automne Gourmand



<b>Automnales de la Gastronomie</b> Du 24/09 au 22/10 et du 6/11 au 10/12	<b>37 &amp; 41</b>
<b>Mois de la Gastronomie dans le Montargois</b> Du 1 <sup>er</sup> octobre au 12 novembre 2023	<b>45</b>
<b>Quinzaine Gourmande du Berry</b> Du 2 au 29 octobre 2023	<b>18 &amp; 36</b>
<b>Quinzaine Gourmande en Eure-et-Loir</b> Du 9 au 22 octobre 2023	<b>28</b>
<b>Quinzaine Gourmande en Loir-et-Cher</b> Du 1 <sup>er</sup> au 15 novembre 2023	<b>41</b>
<b>Automne Gourmand dans le Loiret</b> Du 1 <sup>er</sup> au 30 novembre 2023	<b>45</b>



## La Charte d'engagement Automne Gourmand

La labellisation « Automne Gourmand » des restaurateurs participants sera effective à compter de la signature de la charte prévue à cet effet, charte fondée sur une **cuisine réalisée à partir de « produits frais prioritairement de la région »**.

La **qualité de l'accueil et les services apportés aux clients** sont également des éléments forts de ce document.

Enfin, les aspects de communication sont également abordés : un **kit de communication** (affiches, badges, kakemonos...) est remis aux restaurateurs par la Région pour permettre un déploiement harmonieux et fort de l'image de l'opération Automne Gourmand en Centre-Val de Loire auprès du grand public.

## NOUVEAU en 2023 !

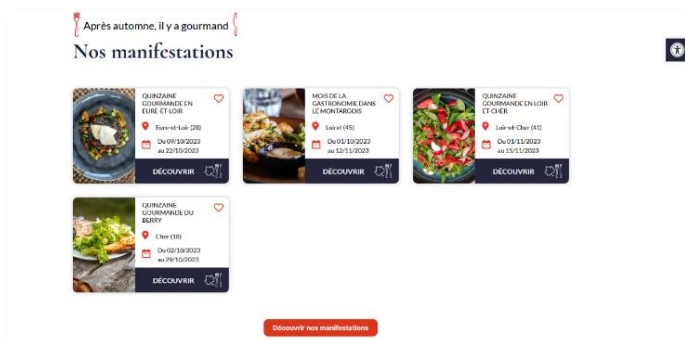
Un site internet dédié à l'opération régionale « Automne Gourmand en Centre-Val de Loire » a été lancé début septembre 2023.

Il reprend le calendrier complet des opérations des 6 partenaires dans les différents départements et présente sous forme de fiches détaillées la centaine d'établissements de restauration.

Une vitrine supplémentaire qui permet une meilleure exposition aux restaurateurs, visibles ainsi toute l'année et aux visiteurs et aux touristes de trouver l'établissement de leur choix.



[automnegourmand.centre-valde Loire.fr](http://automnegourmand.centre-valde Loire.fr)





# Détail des opérations Automne Gourmand 2023



**Automne gourmand**  
en Centre-Val de Loire

**Au menu :**

- Automnales de la Gastronomie (37) (41)**  
 > Du 24/9 au 22/10  
 > Du 10/11 au 10/12
- Mois de la Gastronomie dans le Montargois (45)**  
 > Du 01/10 au 12/11
- Quinzaine Gourmande en Berry (18) (36)**  
 > Du 02/10 au 29/10
- Quinzaine Gourmande en Eure-et-Loir (28)**  
 > Du 09/10 au 22/10
- Quinzaine Gourmande en Loir-et-Cher (41)**  
 > Du 01/11 au 15/11
- Automne Gourmand dans le Loiret (45)**  
 > Du 01/11 au 30/11

**Rendez-vous sur**

 [automnegourmand.centre-valde Loire.fr](http://automnegourmand.centre-valde Loire.fr)  
#AutomneGourmandCVL



# Quinzaine Gourmande en Berry

Du 2 au 29 octobre 2023

## Tables Gourmandes du Berry

**Téléphone** : 02.54.40.32.78 (Auberge St Fiacre)

**Mail** : [tables Gourmandes du Berry@tables Gourmandes du Berry.fr](mailto:tables Gourmandes du Berry@tables Gourmandes du Berry.fr)

**Site** : <https://www.tables Gourmandes du Berry.fr/>

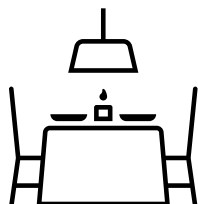
**Facebook** : <https://www.facebook.com/tables Gourmandes du Berry>



*Cet évènement veut mettre à l'honneur dans un esprit confraternel, la cuisine traditionnelle, les saveurs des produits, dans la diversité de notre territoire et le noble métier de restaurateur.*

*Faire que le Centre-Val-De-Loire, et à travers lui, notre Berry terre de traditions et de culture, montre notre savoir-faire et notre générosité, et soit une fois encore la destination gastronomique par excellence.*





## **12 restaurants participants :**

Pour le Cher :

**LE BOURBONNOUX** - BOURGES  
**L'ATELIER GOURMAND** - VIERZON  
**L'ÉPICERIE** - LA BORNE (HENRICHEMONT)  
**LE VIEUX MOULIN** - SAINT-GERMAIN-DU-PUY  
**BISTRO DES HALLES** - SAINT-AMAND-MONTROND  
**L'AUBERGE DE NOIRLAC** – NOIRLAC  
**LA TABLE D'OLIVIER** - BOURGES

Pour l'Indre :

**LA COGNETTE** - ISSOUDUN  
**AUBERGE À L'ESCARGOT** - LA CHÂTRE  
**AUBERGE SAINT-FIACRE** - VEUIL  
**LES SAISONS GOURMANDES** - SAINT-PIERRE-DE-JARDS  
**L'AUBERGE DE LA TOUR** - CHÂTILLON-SUR-INDRE

# Quinzaine Gourmande en Eure-et-Loir - 28

Du 9 au 22 octobre 2023

Association des Cuisiniers et des Restaurateurs de métier d'Eure-et-Loir

Téléphone : 06 89 98 47 28

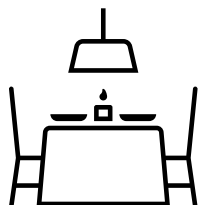
Mail : [assocuisiniers28@outlook.fr](mailto:assocuisiniers28@outlook.fr)

Facebook : <https://www.facebook.com/assocuisiniers28>



Les restaurateurs doivent s'engager dans la charte suivante :

- ✓ Créer un **MENU TOUT COMPRIS** (apéritif, repas, boisson, café) à un prix attractif et l'afficher / intégrer dans la carte des menus.
- ✓ Mettre en valeur une **CUISINE TRADITIONNELLE DE QUALITE**.
- ✓ Respecter au maximum les conditions de l'édition qui mettent à l'honneur **l'Art de vivre et la gastronomie** et plus particulièrement le thème « Centre-Val de Loire, Terre de Création ». Cela permettra de valoriser les savoir-faire, la créativité des chefs et les produits du terroir.
- ✓ Utiliser des **PRODUITS FRAIS** et de préférence d'Eure-et-Loir mais aussi de la Région Centre-Val de Loire et valoriser le vignoble régional tout au long de l'année
- ✓ Elaborer la **CUISINE AU SEIN DE L'ETABLISSEMENT** pour promouvoir le savoir-faire des Chefs de notre département
- ✓ Proposer un menu « **GOURMET EN HERBE** » pour les moins de 12 ans.



## **24** restaurants participants :

**LA HERSE - BONNEVAL**  
**LES FEILLANTINES - CHARTRES**  
**L'ASCALIER - BROU**  
**LE SEBASTOPOL - CHAMPROND EN GATINE**  
**BRISTO DES HALLES - CHARTRES**  
**LA CREPERIE DES 3 LYS - CHARTRES**  
**CHAI LAURENT - CHARTRES**  
**AUX HÔTES GOURMANDS - FONTAINE LA GUYON**  
**LE TRIPOT - CHARTRES**  
**LE VALLON DE CHERISY - CHARTRES**  
**LE BOEUF COURONNÉ - CHARTRES**  
**L'ESTOCADE - CHARTRES**  
**LA COUR - CHARTRES**  
**AUX TROIS PASTOUREAUX - CHATEAUDUN**  
**LE BISTRO - CHATEAUDUN**  
**LE RELAIS D'ALIGRE - CHÂTEAUNEUF-EN-THYMERAI**  
**LE SAINT-JACQUES - CLOYES-SUR-LE-LOIR**  
**LA CROIX BLANCHE - COMBRES**  
**LE VILLAGEOIS - FAVIÈRES**  
**LE BERGERAC - MORANCEZ**  
**LE RELAIS DES REMPARTS - NOGENT-LE ROI**  
**L'AUBERGE DE SANDARVILLE - SANDARVILLE**  
**L'AUBERGE DE LA VALLÉE VERTE - VERNOUILLET**  
**LE QUAI FLEURI - VOVES**

# Automnales de la Gastronomie en Touraine et Loir-et-Cher - 37 & 41

Du 24 septembre au 22 octobre & du 6 novembre au 10 décembre 2023

Association Val de Loire Terres de Gastronomie (37-41)

06.71.89.03.98

Réservation obligatoire : <https://automnales.addock.co>

Mail : [automnalesdelagastronomie@gmail.com](mailto:automnalesdelagastronomie@gmail.com)

Site : [www.terres-gastronomie.fr](http://www.terres-gastronomie.fr)

Facebook : <https://www.facebook.com/terresdegastonomie>

Terres de Gastronomie  
Val de Loire



Organisées par **Terres de Gastronomie Val de Loire** Dans le cadre de **Automne gourmand** au Centre-Val de Loire

## Les Automnales de la Gastronomie en Touraine & Loir-et-Cher

24 sept. > 22 oct. 2023  
Domaine de Candé & lycées hôteliers

6 nov. > 10 déc. 2023  
Dans les restaurants

Sur la thématique **Osmose culinaire entre l'Arc Atlantique et la Touraine**

Acte 1 principalement au **Domaine de Candé** à Monts et dans les établissements d'enseignement partenaires : **lycée Bayet et Cité des Formations**  
Repas gastronomiques «surprises» à 49€ boissons comprises  
1€ par repas versé à ADEL

Acte 2 dans les **restaurants** et au **lycée hôtelier de Blois**  
Repas gastronomiques «mystères» à 60€ boissons comprises

Sous l'aimable parrainage de...

**Christophe Hay**  
Chef 2 étoiles  
Flour de Loire à Blois

**Cyril Plateau**  
Chef et Président de La Touraine Gourmande  
La Loire à Joué-les-Tours

Informations : [automnalesdelagastronomie@gmail.com](mailto:automnalesdelagastronomie@gmail.com)  
[www.terres-gastronomie.fr](http://www.terres-gastronomie.fr) [terresdegastonomie](https://www.facebook.com/terresdegastonomie)  
et réservations (à partir du 12 septembre 2023) sur <https://automnales.addock.co/>

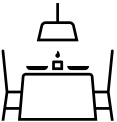


## ACTE 1 – du 24 septembre au 22 octobre 2023

4 semaines de folie culinaire en Touraine ! Plus de 1000 participants vont découvrir des produits de saison, mis en valeur par une vingtaine de grands Chefs et artisans de bouche qui mettent leurs talents au service de la gastronomie Tourangelle.

Le nom des Chefs et les menus ne sont pas dévoilés à l'avance ! La thématique 2023 est « **osmose culinaire entre l'Arc Atlantique et le Val de Loire** »

Prix unique boissons comprises : 49€



**20 chefs et artisans de bouche participants**

**ARTIGNY** - Hervé GUTIN, Guilhem PAPPALARDO & Christelle RICHARD

**AU MARTIN BLEU** - Florent MARTIN

**AVARUM** - Jonathan LEMERLE

**CHAI MAX** - Max descoubes

**CITE DES FORMATIONS** - Sébastien BOULAY

**L'ACCALMIE** - Arthur VIARD

**L'ART DES METS** - Rémy GIRAUD et invités

**L'EPI DES VIGNES** – E. et M. SIMON

**L'EPINE** - Sébastien BRUZEAU

**L'EVIDENCE** - Gaetan EVRARD

**LA CABANE A MATELOT** - Ambroise VOREUX

**LA LIODIERE** - Cyril Plateau

**LA TORTINIÈRE** - Damien PIOCHON

**LB POM'POIRE** - Hervé CLEMENT

**LE BACCARA** - Fabien CABRERA

**LE MOULIN FLEURI** - Michael CHAPLIN

**LES ARPENTS** - Franck Breton

**LES GENS HEUREUX** - Gilles Hemart

**OCEANIC** - Parick Descoubes

**VINCENT CUISINIER DE CAMPAGNE** - V SIMON



	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi	(Samedi)	Dimanche
Sept.	25	26	27	28	29	30	Oct. 1
Oct.	2	3	4	5	6	7	8
Oct.	9	10	11	12	13	14	15
Oct.	16	17	18	19	20	21	22

- Domaine de Candé** - Monts (37) - Pavillon de chasse  
Les mardis, mercredis, jeudis, vendredis et dimanches. Service le midi uniquement.
- Lycée Professionnel Albert Bayet** - Tours (37) - Restaurant d'application Atout Cœur  
Le lundi 2/10, service le midi uniquement.
- Cité des Formations (CFA)** - Tours (37) - Restaurant d'application Le Tonnelé  
Le lundi 9/10, service le midi uniquement.

## ACTE 2 – du 6 novembre au 10 décembre 2023

5 nouvelles semaines de folie culinaire en Touraine !

Une vingtaine de grands Chefs vont concocter des repas autour de la thématique "osmose culinaire entre l'Arc Atlantique et le Val de Loire".

Surprise : on s'inscrit "à l'aveugle", le nom du restaurant n'est dévoilé que quelques jours à l'avance.

Prix unique boissons comprises : 60€

Dans les restaurants participant à l'opération (liste non définie à ce jour)



# Quinzaine Gourmande en Loir-et-Cher - 41

Du 1er au 15 novembre 2022

## Cuisine en Loir-et-Cher

Aude LIGOUY, Conseillère CCI - 02 54 44 64 48

Mail : [aude.ligouy@loir-et-cher.cci.fr](mailto:aude.ligouy@loir-et-cher.cci.fr)

Site : <https://www.cuisine-en-loir-et-cher.fr/>

Facebook : <https://www.facebook.com/cuisine.en.LoiretCher>



la Quinzaine  
gourmande  
du 1<sup>er</sup> au 15 novembre

Cuisine  
en  
Loir-et-  
Cher  
Le terroir,  
la convivialité,  
notre Métier

Des menus tout compris  
à des tarifs tout doux pour découvrir  
la gastronomie en Loir-et-Cher

Infos et programme sur [cuisine-en-loir-et-cher.fr](https://www.cuisine-en-loir-et-cher.fr)

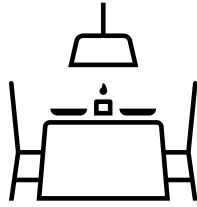
Une opération labellisée par

Autonne  
CCI LOIR-ET-CHER  
Saveurs41.fr  
Loir-et-Cher  
Centre-Vallée de la Loire  
Le MUSEUM EN COOPÉRATION AVEC LE MUSÉE

Visuel 2022

Visuel 2023 en cours de création

« Des menus tout compris à des tarifs tout doux pour découvrir la gastronomie en Loir-et-Cher. »



## **16 restaurants participants :**

**LES BANQUETTES ROUGES - BLOIS**

**LA TROUVAILLE - BLOIS**

**LE LION D'OR – CANDÉ-SUR-BEUVRON**

**L'HOSTELLERIE DU CHÂTEAU – CHAUMONT-SUR-LOIRE**

**LA ROUSSELIÈRE - CHEVERNY**

**AUBERGE DU CENTRE - CHITENAY**

**LA BOTTE D'ASPERGES - LE CONTROIS-EN-SOLOGNE**

**L'ÉVIDENCE – COUR-CHEVERNY**

**LE BEAUHARNAIS BY BONI – LA FERTE BEAUHARNAIS**

**AUBERGE DE L'ÉCOLE – PONTLEVOY**

**LES 3 CHEMINS – SAINT-AIGNAN**

**DOMAINE DE VALAUDRAN – SALBRIS**

**AUBERGE DU CHEVAL BLANC – LAMOTTE BEUVRON**

**AU GRÉ DU VENT - TOUR EN SOLOGNE**

**LES CLOSEAUX – VALLIÈRES-LES-GRANDES**

**LA CROIX BLANCHE - VEUZAIN-SUR-LOIRE**

# 36e mois de la gastronomie en Montargois

Du 1er octobre au 12 novembre 2023

Office de Tourisme de l'Agglomération de Montargis

02 38 98 00 87

Mail : [contact@tourisme-montargis.fr](mailto:contact@tourisme-montargis.fr)

Site : <https://www.tourisme-montargis.fr/>



Des restaurateurs du Montargois mettent les petits plats dans les grands ...



## 36<sup>e</sup> MOIS DE LA GASTRONOMIE

Du 1<sup>er</sup> Octobre au 12 Novembre 2023

*Le 36ème Mois de la Gastronomie se déroulera du 1er octobre au 12 novembre 2023.*

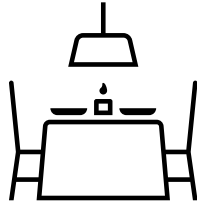
*Les gourmets vont pouvoir se faire plaisir avec onze restaurateurs du montargois qui leur ont concocté des repas spéciaux. Une bonne occasion d'aller s'installer à une table que l'on ne connaît peut-être pas encore ou bien de s'offrir un repas dans l'un de ses établissements préférés, avec un menu tout compris de l'entrée au dessert, boissons incluses.*

*Les onze tables participantes sont : l'Antre Nous, l'Auberge des Templiers, le Biquin d'Or, le Coligny, le Domaine de Vaugouard, l'Hôtel de l'Abbaye, La Gloire, Oh Terroir, l'Orangerie, La Petite Venise et le Restaurant sur le lac.*

*L'affichette regroupant l'ensemble des menus est disponible aux bureaux de l'Office de Tourisme 35 rue Renée de France à Montargis et sur [www.tourisme-montargis.fr](http://www.tourisme-montargis.fr).*

*A noter qu'un repas pour deux personnes sera offert par chaque restaurateur après tirage au sort des bulletins remis dans leur établissement à l'issue du repas.*





## **11** restaurateurs participants :

**L'ANTRE NOUS** - MONTARGIS

**AUBERGE DES TEMPLIERS** - BOISMORAND

**LE BIQUIN D'OR** - FERRIERES EN GATINAIS

**LE COLIGNY** - CHATILLON COLIGNY

**DOMAINE DE VAUGOUARD** - FONTENAY SUR LOING

**HOTEL DE L'ABBAYE** - FERRIERES EN GATINAIS

**LA GLOIRE** - MONTARGIS

**OH TERROIR** - MONTARGIS

**L'ORANGERIE** - MONTARGIS

**LA PETITE VENISE** - MONTARGIS

**LE RESTAURANT SUR LE LAC** - CHALETTE SUR LOING

# Automne Gourmand dans le Loiret - 45

Du 1<sup>er</sup> au 30 novembre 2023

## Les Toques du Loiret

Mail : [lestoquesduloiret@gmail.com](mailto:lestoquesduloiret@gmail.com)

Site : <http://www.les-toques-du-loiret.com/automne-gourmand-dans-le-loiret/>

Facebook : <https://www.facebook.com/lestoquesduloiret/>



« On remet le couvert 4<sup>ème</sup> édition dans le Loiret »  
avec la Région Centre Val de Loire, la CCI du Loiret en association avec  
les Restaurateurs du Loiret pour l'organisation d'un « Automne Gourmand » !

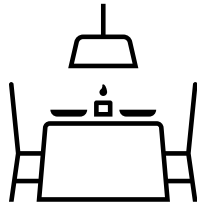
Des évènements ayant pour objectif de promouvoir la valorisation  
de la restauration de qualité.

### 3 évènements marquants :

1/ Pendant 1 mois, chez chaque Restaurant : réalisation d'un plat ou d'un menu laissant libre  
cours à chaque Chef/fe d'interpréter la recette sélectionnée pour l'édition 2023 sur tout le mois  
de Novembre (voir détail dans le Communiqué de Presse joint)

2/ en partenariat avec la CFA CMA du Loiret, les apprenants au Restaurant d'application « le  
Cinq » prépareront plusieurs menus ayant les mêmes consignes que ceux réalisés dans les  
Restaurants sur tout le mois de Novembre. 2 versions : & version « brasserie/bistronomique » et  
version « traditionnelle/gastronomique »

3/ interventions sur le Salon de la Gastronomie D26/11 et L27/11



## **10 établissements participants :**

**CHEZ DIONYSOS - ORLÉANS**

**VER DI VIN - ORLÉANS**

**LA PETITE AUBERGE - LA FERTÉ-SAINT-AUBIN**

**LA TABLE D'A COTÉ - ARDON**

**LE PAVILLON BLEU - OLIVET**

**EUGÈNE - ORLÉANS**

**LE LIFT - ORLÉANS**

**LE HANG'ART - PITHIVIERS**

**LA MARINE – COMBLEUX**

**L'AUBERGE DE SIGLOY – SIGLOY**

*[ Liste non exhaustive en date du 11.09.2023 ]*

Suivez-nous sur



<https://www.centre-valde Loire.fr/>

## Ma Région en actions

Abonnez-vous pour comprendre l'impact de la Région sur votre quotidien

Je m'abonne



### CONTACTS PRESSE

Région Centre-Val de Loire : Anne-Claire DESFORGES - 02.38.70.31.32 – [anne-claire.desforges@centrevaleloire.fr](mailto:anne-claire.desforges@centrevaleloire.fr)  
Chambre de Commerce et d'Industrie CVL : Fabienne BONVOISIN – 02.38.25.25.17 – [fabienne.bonvoisin@centre.cci.fr](mailto:fabienne.bonvoisin@centre.cci.fr)