



Automne *gourmand*

en Centre-Val de Loire

DOSSIER de PRESSE



SOMMAIRE

P.4	2020 : LE CENTRE-VAL DE LOIRE MOBILISÉ POUR UNE SAISON TOURISTIQUE INÉDITE
P.4	Des « 500 Ans de Renaissance(S) » vers les « Nouvelles Renaissances en Centre-Val de Loire »
P.5	2020 : une saison touristique bousculée
P.6	Les outils et actions déployés en Centre-Val de Loire
P.7	AUTOMNE GOURMAND EN CENTRE-VAL DE LOIRE 2020
P.7	Région et CCI Centre-Val de Loire : une stratégie gourmande !
P.8	Automne Gourmand 2020 : une 1 ^{re} édition très prometteuse
P.9	Les partenaires et la charte d'engagement Automne Gourmand en Centre-Val de Loire
P.10	LISTE ET CONTACTS DES PARTENAIRES AUTOMNE GOURMAND PAR DÉPARTEMENT
P.12	DÉTAIL DES OPÉRATIONS ET LISTES DES PARTICIPANTS

CONTACTS PRESSE

Région Centre-Val de Loire :

Anne-Claire DESFORGES
02 38 70 31 32
anne-claire.desforges@centrevaldeloire.fr

Chambre de Commerce et d'Industrie Centre-Val de Loire :

Andréa CAULI
06 28 49 25 89
andrea.cauli@centre.cci.fr

Retrouvez l'actualité des Restaurateurs en Centre-Val de Loire sur Facebook

@RestaurateursCVDL
facebook.com/RestaurateursCVDL

Retrouvez les informations Automne Gourmand en Centre-Val de Loire sur le site :

www.nouvelles-renaissances.com/automne-gourmand/
[#AutomneGourmandCVL](https://twitter.com/AutomneGourmandCVL)

2020 : le Centre-Val de Loire mobilisé pour une saison touristique inédite

Après avoir vécu en 2019 une saison touristique hors-norme grâce à l'opération « 500 Ans de Renaissance(S) en Centre-Val de Loire », les acteurs du tourisme ont malheureusement fait face à un contexte particulièrement difficile pour cette nouvelle saison touristique.

La Région Centre-Val de Loire a déployé des mesures exceptionnelles, adapté ses outils et dispositifs de soutien pour aider les différentes structures à faire face à cette situation de grande fragilité.

Des « 500 Ans de Renaissance(S) » vers les « Nouvelles Renaissance(S) » en Centre-Val de Loire »



La Région Centre-Val de Loire a initié et porté en 2019 l'incroyable aventure des 500 Ans de Renaissance(S). **Plus de 1 500 manifestations labellisées** sur tout le territoire régional dans les domaines de la culture, du patrimoine, de la gastronomie, etc. ont ainsi jalonné cette incroyable année.

L'opération « **Un goût de Renaissance** », créée par la Région dans le giron de cet élan touristique, a permis à **42 restaurateurs du ter-**

ritoire régional d'être labellisés et de pouvoir ainsi proposer des menus sur le thème de la Renaissance.

Profitant de cette dynamique, un **cahier de 25 recettes** a également été élaboré en partenariat avec l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA de Tours) pour mettre en lumière et décrypter la cuisine française au temps de la Renaissance.

Identifiée pour son **patrimoine culinaire et ses richesses culturelles** et forte du succès de cette exceptionnelle année 2019 le Centre-Val de Loire a été choisi pour représenter **la Gastronomie et l'Art de Vivre à la Française à travers le monde pour Goût de France / Good France 2020-2021**. L'occasion dans le cadre des **Nouvelles Renaissance(S)** de faire partager et connaître ses talents, ses terroirs, ses produits et ses saveurs.

<https://www.nouvelles-renaissances.com/>

2020 : une saison touristique bousculée

• Des aides d'urgence adaptées aux acteurs du tourisme

La crise sanitaire de la COVID-19 a rebattu les cartes et stoppé brutalement les initiatives engagées. Les « **Nouvelles Renaissance(S)** » lancées début 2020, devaient prolonger l'élan touristique initié en 2019. La fermeture du 15 mars au 2 juin des sites touristiques, restaurants, salles de concert, bars, jardins, etc. et la lourdeur des règles sanitaires au moment de leur réouverture, n'ont pas permis aux professionnels d'aborder la saison estivale sereinement.

Suite à une perte de chiffre d'affaires considérable due au confinement, de l'ordre de 80 % de mars à mai par rapport à l'année précédente, les professionnels du tourisme reconnaissent avoir retrouvé un niveau de fréquentation satisfaisant sur la période estivale.

Au-delà d'une participation aux aides déployées par l'État, la Région Centre-Val de Loire a créé le fonds de solidarité régional « Renaissance » dédié aux entreprises de moins de 20 salariés, adapté aux acteurs du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration.



Par ailleurs, le Comité Régional du Tourisme Centre-Val de Loire a proposé aux professionnels des **formations adaptées à leurs activités** et aux contraintes générées par le contexte sanitaire : « mettre en place un scénario de reprise », « adapter son offre touristique et sa politique tarifaire », ... Au total, 200 personnes ont pu y participer.



Les outils et actions déployés en Centre-Val de Loire



• Campagne de communication « Envie de... Centre-Val de Loire »

La Région Centre-Val de Loire et le Comité Régional du Tourisme ont conjointement lancé dès le mois d'avril, **une grande campagne de communication régionale** et nationale de promotion du territoire.

Mise en place en partenariat avec les Agences de Développement Touristique départementales et les Offices de Tourisme volontaires du Centre-Val de Loire, cette campagne a également bénéficié d'un cofinancement des Conseils départementaux, des Métropoles ligériennes et des Agglomérations du territoire.

Nature, culture, patrimoine et gastronomie sont les principales thématiques mises en valeur pour attirer une clientèle régionale ou voisine du Centre-Val de Loire.

Toutes les informations / destinations sur le site : enviedevacances-centrevalde Loire.com

• Les actions de soutien à la consommation des offres régionales

Au-delà des actions de promotion lancées dès le mois d'avril, la Région a mis en place des mesures concrètes afin d'inciter les habitants et les visiteurs à découvrir les destinations et consommer les offres touristiques : **cartes-cadeaux tourisme** en Centre-Val de Loire, **jeux concours** pour gagner des randonnées équestres, ...

Automne Gourmand EN CENTRE-VAL DE LOIRE 2020



Région et CCI Centre-Val de Loire une stratégie gourmande !

La **stratégie régionale du tourisme et des loisirs 2016-2021** a permis à la Région et la Chambre de Commerce et d'Industrie Centre-Val de Loire la **mutualisation de leurs compétences, de leurs moyens humains et financiers** pour proposer des **actions conjointes en faveur de la gastronomie et de l'art de vivre**.



Depuis 2016, plusieurs actions ont ainsi été menées conjointement :

- organisation chaque année de la **Rencontre Régionale de la Restauration** qui accueillent les restaurateurs et institutionnels du tourisme pour des moments privilégiés d'échanges et de découverte autour d'experts en restauration et en gastronomie. La prochaine édition se déroulera le 9 novembre 2020 à Orléans,
- développement et promotion du titre de **Maître Restaurateur** sur le territoire régional, seul titre officiel délivré par l'État pour la restauration,
- création d'une page **Facebook « Restaurateurs en Centre-Val de Loire »** qui compte aujourd'hui 750 membres et 5 400 abonnés à la page.

En 2020 :

- **150 Maîtres Restaurateurs** (www.maitresrestaurateurs-centre-valde Loire.fr),
- **15 restaurants « étoilés »** et **44 « Bibs Gourmands »** au guide Michelin,
- **150 professionnels** participant à « **Automne Gourmand en Centre-Val de Loire** ».



Automne Gourmand 2020 : une 1^{re} édition très prometteuse

Automne Gourmand en Centre-Val de Loire est une opération totalement novatrice sur notre territoire puisqu'elle fédère sous une même bannière de communication régionale **les opérations de 7 partenaires labellisés, associations départementales et interdépartementales de restaurateurs et offices de tourisme**, menées dans les 6 départements.



Pas moins de **150 participants** se sont portés volontaires pour porter haut les couleurs d'une gastronomie authentique, de qualité et responsable, élément incontournable de notre patrimoine culturel et de notre identité régionale.

Les partenaires et la charte d'engagement Automne Gourmand en Centre-Val de Loire*

- Les Tables Gourmandes du Berry (18 – 36)
- Cuisiniers et Restaurateurs de Métier d'Eure-et-Loir (28)
- La Touraine Gourmande (37)
- Cuisine en Loir-et-Cher (41)
- Les Toques du Loiret (45)
- Office de Tourisme Azay Chinon Val de Loire (37)
- Office de Tourisme de l'Agglomération de Montargis (45)

Chaque représentant d'association de restaurateurs ou d'office de tourisme adhérant à l'opération Automne Gourmand s'engage à **respecter une charte** qu'ils signeront lundi 21 septembre 2020 à l'Hôtel de Région. Cet engagement permettra **la mise en lumière du savoir-faire des restaurateurs et la confirmation de la notoriété d'une gastronomie régionale de qualité.**



• La charte d'engagement des restaurateurs :

- utiliser des **produits frais prioritairement de la région**,
- valoriser **les vins du Val de Loire et du Centre-Loire**,
- élaborer **la cuisine au sein de l'établissement**,
- proposer un **accueil et un service de qualité** à la clientèle,
- **former le personnel** de salle à la connaissance du menu et des produits.

Les restaurateurs se verront remettre quant à eux un **kit de communication** par la Région Centre-Val de Loire qui permettra aux visiteurs et touristes d'identifier facilement les établissements référencés.

* De nouveaux partenaires pourront rejoindre l'opération ultérieurement.

Partenaires





AUTOMNE GOURMAND 2020

18 & 36

QUINZAINE GOURMANDE en Berry

5 au 18 oct.

32 restaurants participants
Tables Gourmandes du Berry

-  Arnaud GAUTHIER, Président
-  02 54 40 32 78
-  tablesgourmandesduberry@tablesgourmandesduberry.fr
-  <https://www.tablesgourmandesduberry.fr/>







28

QUINZAINE GOURMANDE en Eure-et-Loir

5 au 18 oct.

36 restaurants participants
Cuisiniers et Restaurateurs de Métier d'Eure-et-Loir

-  Rudy CARNIS, Président
-  02 37 35 04 38
-  assocuisiniers28@outlook.fr
-  <https://www.facebook.com/assocuisiniers28/>









37

AUTOMNALES DE LA GASTRONOMIE SOLIDAIRES en Touraine

2 nov.
au 13 déc.


33 participants
Thème 2020 : « Années 20, années folles, cuisine folle ! »

Office de Tourisme Azay Chinon Val de Loire

-  Bertrand COULY, Président
-  02 47 93 17 85
-  Hubert GIBLET, Directeur de la Communication
-  02 47 45 62 96
-  animation@azay-chinon-valdeloire.com
-  <https://www.azay-chinon-valdeloire.com/>



Touraine Gourmande

-  <https://www.touraine-gourmande.fr/>









41

QUINZAINE GOURMANDE en Loir-et-Cher

1^{er} au 15 nov.

21 restaurants participants
Cuisine en Loir-et-Cher

-  Christophe LUNAI, Président
-  06 84 36 74 05
-  Aude LIGOUY, Conseillère
-  02 54 44 64 48
-  aligouy@loir-et-cher.cci.fr
-  <https://www.cuisine-en-loir-et-cher.fr/>



45

33^E MOIS DE LA GASTRONOMIE en Montargois

25 sept.
au 1^{er} nov.

12 restaurants participants
Office de Tourisme de l'Agglomération de Montargis

-  Bernard DUVAL, Président
-  02 38 98 00 87
-  Patrice SIMON, Président Délégué
-  contact@tourisme-montargis.fr
-  <https://www.tourisme-montargis.fr/>



AUTOMNE GOURMAND dans le Loiret

11 au 25 oct.

17 restaurants participants
Les Toques du Loiret

-  Sabine BROCHARD, Présidente
-  02 38 54 47 42
-  lestoquesduloiret@gmail.com
-  <https://www.les-toques-du-loiret.com/>
-  <https://www.facebook.com/lestoquesduloiret/>





Quinzaine Gourmande

EN BERRY

DU 5 AU 18 OCTOBRE 2020

Tables Gourmandes du Berry

- 👤 Arnaud GAUTHIER, Président
- ☎ 02 54 40 32 78
- ✉ tables gourmandes du berry@tables gourmandes du berry.fr
- 🌐 <https://www.tables gourmandes du berry.fr/>

Proposer à la clientèle des menus tout compris, à des prix attractifs, élaborés principalement à partir de produits et de vins régionaux.

Retrouvez la liste des restaurants et des annonceurs sur : tables gourmandes du berry.fr

32 restaurants participants (18 & 36)

Dans le Cher

LES RIVES DE L'OIZENOTTE / Oizon
LE LAURIER / Saint-Satur
L'AUBERGE SAINT THIBAULT / Saint-Satur
LA SOLOGNOTE / Brinon-sur-Sauldre
LE BIEN ALLER / Aubigny-sur-Nère
LE SAINT HUBERT / Bussy
LA GAÏETE LERENNE / Léré
LE BOURBONNOUX / Bourges
L'ATELIER GOURMAND / Vierzon
LE JARDIN GOURMAND / Bourges
LE PRIEURE / Vignoux-sur-Barangeon
L'ÉPICERIE / La Borne (Henrichemont)
LE VIEUX MOULIN / Saint-Germain-du-Puy
ENTRE NOUS / Bourges
BISTRO DES HALLES / Saint-Amand-Montrond
L'HIRONDELLE / Lignières

Dans l'Indre

LE RELAIS SAINT JACQUES / Coings
LE PETIT BOUCHON / Châteauroux
BERRY RELAIS / Neuvy Pailoux
LE CHEVAL NOIR / Argenton-sur-Creuse
JEUX 2 GOUTS / Châteauroux
L'ESCAPADE / Le Pêchereau
LE PETIT BONHEUR / Saint-Chartier
RESTO LÉON / Prissac
L'AUBERGE DU NAHON / Vicq-sur-Nahon
LA COGNETTE / Issoudun
LA TOUR DE CHABENET / Le Pont-Chrétien-Chabenet
AU BOEUF COURONNE / Mezières-en-Brenne
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

DU 5 AU 18 OCTOBRE 2020

Cuisiniers et Restaurateurs de Métier d'Eure-et-Loir

 Rudy CARNIS, Président

 02 37 35 04 38

 assocuisiniers28@outlook.fr

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

Forte de son succès, la 14^e édition de la Semaine Gourmande, devient la Quinzaine Gourmande à compter de 2020. Chaque année, c'est l'événement qui met à l'honneur la cuisine traditionnelle de notre département. Pendant 15 jours, les restaurateurs participants s'engagent à respecter une charte de qualité et proposent des menus tout compris à des prix attractifs.



36 restaurants participants (28)

Autour de Chartres

CHAI LAURENT / Chartres / Tél. 02 37 21 17 67

CAFÉ BLEU / Chartres / Tél. 02 37 36 59 60

L'ÉCUME / Chartres / Tél. 02 37 21 90 71

L'ESPRIT GOURMAND / Chartres / Tél. 02 37 36 97 84

L'ESTOCADE / Chartres / Tél. 02 37 34 27 17

LA COUR / Chartres / Tél. 02 37 18 15 15

LE BŒUF COURONNÉ / Chartres / Tél. 02 37 18 06 06

LE MOULIN DE PONCEAU / Chartres / Tél. 02 37 26 28 00

LE TRIPOT / Chartres / Tél. 02 37 36 60 11

LES FEUILLANTINES / Chartres / Tél. 02 37 30 22 21

O TIRE BOUCHON / Chartres / Tél. 02 37 28 22 97

TOMATE ET PIMENT / Chartres / Tél. 02 37 36 07 49

AU RÊVE GOURMAND / Épernon / Tél. 02 37 83 41 69

LE VILLAGEOIS / Favières / Tél. 02 37 51 05 40

AUX HÔTES GOURMANDS / Fontaine-la-Guyon / Tél. 02 37 83 07 04

LE BERGERAC / Morancez / Tél. 02 37 35 04 38

LE RELAIS DES REMPARTS / Nogent-le-Roi / Tél. 02 37 51 40 47

AUBERGE DE SANDARVILLE / Sandarville / Tél. 02 37 25 33 18

LA SELLERIE / Thivars / Tél. 02 37 26 41 59

LA TABLE DES BERGES / Thivars / Tél. 02 37 35 12 04

LE QUAI FLEURI / Voves / Tél. 02 37 99 15 15

Autour de Nogent-le-Rotrou

LA CROIX BLANCHE / Combres / Tél. 02 37 53 00 65

AUBERGE DU MOULIN À VENT / Manou / Tél. 02 37 81 85 48

AUBERGE DE LA POMME DE PIN / Senonches / Tél. 02 37 37 76 62

LA FORÊT / Senonches / Tél. 02 37 37 78 50

Autour de Châteaudun

LA HERSE / Bonneval / Tél. 02 37 47 21 01

CRÊPERIE L'ARGOAT / Brou / Tél. 02 37 47 00 65

L'ASCALIER / Brou / Tél. 02 37 96 05 52

AUX TROIS PASTOUREAUX / Châteaudun / Tél. 02 37 45 74 40

LE BISTRO / Châteaudun / Tél. 02 36 68 58 16

LE SAINT-JACQUES / Cloyes-sur-le-Loir / Tél. 02 37 98 40 08

Autour de Dreux

LE RELAIS D'ALIGRE / Châteauneuf-en-Thymerais / Tél. 02 37 51 69 59

LE VALLON DE CHÉRISY / Chérisy / Tél. 02 37 43 70 08

LE SAINT PIERRE / Dreux / Tél. 02 37 46 47 00

MARKET PUB / Dreux / Tél. 02 37 46 18 44







AUBERGE DE LA VALLÉE VERTE / Vernouillet / Tél. 02 37 46 04 04

Automnales de la Gastronomie Solidaires

EN TOURAINE

 DU 2 NOVEMBRE AU 13 DÉCEMBRE

Office de Tourisme Azay Chinon Val de Loire

-  **Bertrand COULY, Président**
-  **02 47 93 17 85**
-  **Hubert GIBLET, Directeur de la Communication**
-  **02 47 45 62 96**
-  **animation@azay-chinon-valde Loire.com**
-  **<https://www.azay-chinon-valde Loire.com/>**

Touraine Gourmande

-  **<https://www.touraine-gourmande.fr/>**

« **Années 20, années folles, cuisine folle !** »

6 semaines de folie culinaire en Touraine !

Plus de 1 500 participants vont découvrir les produits tourangeaux et de saison mis en valeur par plus d'une trentaine de grands chefs et d'artisans de bouche qui mettent leurs talents au service de la gastronomie tourangelle.

Le nom des chefs et le menu ne sont pas dévoilés à l'avance !



Organisées par l'Office de Tourisme Azay-Chinon Val de Loire

Les **Automnales** de la **Gastronomie** **SOLIDAIRES** en **Touraine**
Du 2 novembre au 13 décembre 2020

Parrainées par **Rémy Giraud, Christophe Hay et Cyril Plateau**

Années 20, années folles Cuisine Folle !

Chef 1 étoile : Domaine des Hauts de Loire à Chinon
Chef 2 étoiles : La Maison d'Or à Celles-les-Bains
Chef : La Landerie à Saint-Nicolas de la Chapelle

Soutenons nos restaurateurs
59 €/pers.
Apéritif et Amuses-bouches
Entrée
Pât
Dessert
(boissons comprises)

Réservations à partir du 6 octobre 2020 sur www.azay-chinon-valde Loire.com

33 participants (37 & 41)

CFA DE TOURS / Sébastien BOULAY / Tours
LE XII DE LUYNES / Yoann BOURDAIS / Luynes
LES ARPENTS / Franck BRETON / Amboise
LYCEE ALBERT BAYET / Jean BRU / Tours
LE BACCARA / Fabien CABRERA / Tours
LE MOULIN FLEURI / Mickaël CHAPLIN / Veigné
L'OCEANIC / Patrick DESCOUBES / Chinon
L'AIGLE D'OR / Simon DESILES / Azay-le-Rideau
AU CHAPEAU ROUGE / Christophe DUGUIN / Chinon
LA CABANE À MATELOT / Romain GADAIS / Bréhémont
MAISON HARDOUIN / Julien GARNIER / Vouvray
L'AUBERGE DU VAL DE VIENNE / Jean-Marie GERVAIS / Sazilly
AUBERGE POM'POIRE / Bastien GILLET / Azay-le-Rideau
DOMAINE DES HAUTS DE LOIRE / Rémy GIRAUD / Onzain / 41
LE P'TIT MICH' / Antoine GONDEK / Tours
L'ESCAPADE / Franck GUIMON / Tours
LE CHEVAL BLANC / Alain GUINOISEAU / Bléré
CHÂTEAU D'ARTIGNY / Hervé GUTTIN / Montbazou
LA MAISON D'À CÔTÉ / Christophe HAY / Montlivault / 41
LES GENS HEUREUX / Gilles HEMART / Tours
LYCEE ALBERT BAYET / Basile HUGER / Tours
LA MÈRE HAMARD / Olivier LOIZE / Semblançay
CHÂTEAU DE BEAULIEU / Jean-Marc LOZAY / Joué-lès-Tours
LES CLOSEAUX / Christophe LUNAIS / Vallières-les-Grandes / 41
DOMAINE DE LA TORTINIÈRE / Damien PIOCHON / Veigné
LA LIODIÈRE / Cyril PLATEAU / Joué-lès-Tours
BLOG JULIEN AU BEURRE / Julien PROUTIERE
RESTAURANT CHARLES BARRIER / Laurent REVERSE / Tours
L'OPIDUM / Jérôme ROY / Fondettes
VINCENT CUISINIER DE CAMPAGNE / Vincent SIMON / Ingrandes-de-Touraine
FREDEVILLE ORGANISATION / Guillaume THELLIER / Saint-Martin-le-Beau
THEVENON ROMAIN / Ancien Chef du Château de Marçay
LA CABANE À MATELOT / VOREUX Ambroise / Bréhémont



Quinzaine Gourmande

EN LOIR-ET-CHER

DU 1^{ER} AU 15 NOVEMBRE 2020

Cuisine en Loir-et-Cher

- 👤 **Christophe LUNAI**, Président
- ☎ **06 84 36 74 05**
- 👤 **Aude LIGOUY**, Conseillère
- ☎ **02 54 44 64 48**
- ✉ **aligouy@loir-et-cher.cci.fr**
- 🌐 **<https://www.cuisine-en-loir-et-cher.fr/>**

Dans 21 restaurants du Loir-et-Cher (tables gastronomiques, bistrot gourmands, auberges de campagne...), les chefs concocteront des menus tout compris aux tarifs alléchants. Durant cette opération organisée chaque année, chaque restaurateur participant propose un menu créatif, à base de produits locaux et de saison, à un tarif alléchant, boissons comprises.

1 menu tout compris, à tarif attractif !



Pour cette nouvelle édition, Cuisine en Loir-et-Cher organise un jeu-concours dans tous les restaurants membres de l'association. Toutes les personnes majeures s'étant procuré le bulletin de participation remis au moment de l'addition pourront participer au tirage au sort pour tenter de gagner un lot gourmand.

Tarifs des menus : entre 37 € et 63 €

20 restaurants participants (41)

- LES BANQUETTES ROUGES** / Blois / Chef : Erwan GLACET
- L'EMBARCADÈRE** / Blois / Chef : Vivien DAVID
- L'ORANGERIE DU CHÂTEAU** / Blois / Chef : Cyprien CHAPELLE
- LE LION D'OR** / Candé-sur-Beuvron / Chef : Jérôme LECHAT
- LA VIEILLE TOUR** / Cellettes / Chef : Alexis LETELLIER
- HOSTELLERIE DU CHÂTEAU** / Chaumont-sur-Loire / Chef : Bruno JOUANNET
- LA ROUSSELIÈRE** / Cheverny / Chef : Thibaut ROBERT
- AUBERGE DU CENTRE** / Chitenay / Chef : Carl BIGOT
- LA BOTTE D'ASPERGES** / Le Controis-en-Sologne / Chef : Stéphane BUREAU
- LE RELAIS DES LANDES** / Le Controis-en-Sologne / Chef : Franck FUCHS
- L'ÉVIDENCE** / Cour-Cheverny / Chef : Emmanuel BÉA
- Ô EN COULEUR** / Oucques-la-Nouvelle / Chef : Vincent LANCHAIS
- AUBERGE DE L'ÉCOLE** / Pontlevoy / Chef : David MOREAU
- LE MANGE-GRENOUILLE** / Saint-Aignan-sur-Cher / Chef : Vincent FOYER
- L'ORANGERAIE-DOMAIN DE VALAUDRAN** / Salbris / Chef : Thierry HARMAND
- AUBERGE DU CHEVAL BLANC** / Selles-Saint-Denis / Chef : Ludovic POYAU
- AU GRÉ DU VENT** / Tour-en-Sologne / Chef : Samuel ARTIÈRE
- LES CLOSEAUX** / Vallières-les-Grandes / Chef : Christophe LUNAI
- LE MORIS** / Vendôme / Chef : Stéphane HATET
- AUBERGE DU CHEVAL BLANC** / Yvoy-le-Marron / Chef : Joël DANTHU
- AUBERGE DE CLAIREFONTAINE** / Saint-Hilaire-la-Gravelle / Chef : Jean-Jacques Avrain

33^e mois de la gastronomie

EN MONTARGOIS

DU 25 SEPT. AU 1^{ER} NOV. 2020

Office de Tourisme de l'Agglomération de Montargis

-  **Bernard DUVAL**, Président
-  **02 38 98 00 87**
-  **Patrice SIMON**, Président Délégué
-  **contact@tourisme-montargis.fr**
-  **https://www.tourisme-montargis.fr/**



Le 33^e Mois de la Gastronomie se déroulera du 25 septembre au 1^{er} novembre 2020. Les gourmets vont pouvoir se faire plaisir avec douze 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.

Pour eux, cette année ce sera une réelle opportunité de participer à l'opération « Automne Gourmand ».



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

À 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.

12 restaurants participants (45)

- À LA PLACE** / 11 bis et ter rue Girodet
Montargis / 02 38 90 31 58
- AUBERGE DE CONFLANS** / Le Bourg
Conflans sur Loing / 02 38 94 75 46
- AUBERGE DES TEMPLIERS** / Les Bézards
Boismorand / 02 38 31 80 01
- LE BIQUIN D'OR** / 17 Grande Rue
Ferrières en Gâtinais / 02 38 93 88 31
- BRASSERIE DE LA POSTE** / 2 Place Victor Hugo
Montargis / 02 38 98 00 68
- LE COLIGNY** / 32 boulevard de la République
Châtillon Coligny / 02 38 92 56 42
- LE DOMAINE DE VAUGOUARD** / Chemin des Bois
Fontenay sur Loing / 02 38 89 79 00
- HÔTEL DE L'ABBAYE** / Carrefour des 3 Platanes
Ferrières en Gâtinais / 02 38 96 53 12
- HÔTEL DE LA GLOIRE** / 74 avenue du Général de Gaulle
Montargis / 02 38 85 04 69
- OH TERROIR** / 44 rue Jean Jaurès
Montargis / 02 38 89 07 57
- L'ORANGERIE** / 57 rue Jean Jaurès
Montargis / 02 38 93 33 83
- LES PETITS OIGNONS** / 81 bis avenue du Général de Gaulle
Montargis / 02 38 93 97 49

Les Toques du Loiret

-  Sabine BROCHARD, Présidente
-  02 38 54 47 42
-  lestoquesduloiret@gmail.com
-  <https://www.les-toques-du-loiret.com/>
-  <https://www.facebook.com/lestoquesduloiret/>



Avec nos collègues en Centre-Val de Loire, durant l'Automne, un certain nombre d'actions seront mises en place pour valoriser notre patrimoine culinaire sur nos territoires. La Région Centre-Val de Loire, le Loiret, la CCI Centre-Val de Loire et la CCI du Loiret, la Ville d'Orléans et la Métropole d'Orléans ont investi dans un plan de communication pour valoriser le patrimoine culinaire et touristique. Pour la cuisine/restauration, il s'agit d'un engagement fort fléché Restaurant travaillant avec des producteurs locaux (Loiret et Région Centre-Val de Loire), une cuisine maison et de saison. Les desserts doivent être maison. La glace artisanale est possible si elle est réalisée par un professionnel local à partir de produits bruts locaux. Chaque établissement est libre de proposer une action. Que ce soit un menu, la visite et dégustation d'un producteur, un cours de cuisine ou des ateliers dégustations...

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

#AutomneGourmand
#AutomneGourmandFranceBleu
#uneenviedegourmandise
#lestoquesduloiret
#uneenviedecuisinerdansleloiret
#AutomneGourmanddansleLoiret

17 restaurants participants (45)

- L'AGYLIEN** / Teddy BOURGOIN
118 route Nationale / Saint-Ay / Tél 02 38 55 53 14
- LE BIDULE** / Sonia ALVES
6 rue Louis Roguet / Orléans / Tél 06 61 01 56 02
- LE CABINET VERT** / Valérie & Patrice BEAUDOIN
1 Chemin du Halage / Orléans / Tél 02 38 53 45 98
- AU CLOS DES VIGNES** / Florian GAILHAC
5 rue André Raimbault / Baule / Tél 02 38 45 01 02
- CHEZ DIONYSOS** / Denis Philippe VAELLO
1 rue du Tabour / Orléans / Tél 02 38 53 71 12
- L'ÉTIQUETTE** / Maxime ADOLPHE-LOUIS
GOLF DE LIMÈRE / 1 411 Allée de la Pomme de Pin Ardon / 02 38 63 89 40
- RESTAURANT EUGÈNE** / Alain GERARD
24 rue Sainte Anne Orléans / Tél 02 38 53 82 64
- LES FILS À MAMAN** / Pierre-Antoine ROYER
195 rue de Bourgogne / Orléans / 02 38 53 44 09
- LA GRANDE TOUR** / Pascal BOUFFETY
21 route nationale / Saint Ay / 02 38 88 83 70
- L'IMPACT** / Pierre Emmanuel RIVAUD
Restaurant du Golf de Donnery / Donnery / 02 38 59 25 15
- LA LAURENDIÈRE** / Nadège & Eric BOUTON
68 avenue du Loiret / Olivet / 02 38 51 06 78
- LES MIGRATEURS** / Pierre LECLERCQ
2 rue Honoré de Balzac / Orléans / 02 38 63 04 28
- LA PETITE AUBERGE** / Marc LEMASSON
34 rue des Poulies / La Ferté Saint Aubin / 02 38 76 66 95
- LE PETIT GONE** / Guillaume LABITTÉ
11 Boulevard Rocheplatte / Orléans / 06 62 06 78 02
- LE RELAIS** / Valentin GEORGESCU
34 rue Nationale / Courtenay / 02 38 97 41 60
- LA TABLE D'À COTÉ** / Christophe HAY
200 allée des Quatres Vents / Ardon / 02 38 61 48 07
- VER DI VIN** / Sabine & Laurent BROCHARD
2 rue des Trois Maries / Orléans / 02 38 54 47 42

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

