Région Centre-Val de Loire

LE RÉSEAU DES CCI CENTRE-VAL DE LOIRE
1er ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES

DOSSIER DE PRESSE

SOMMAIRE

CENTRE-VAL DE LOIRE : LA DESTINATION GOURMANDE !

- Une saison touristique 2022 très satisfaisante en Centre-Val de Loire
- La stratégie régionale en faveur de la gastronomie
- Maîtres Restaurateurs en Centre-Val de Loire
- Marque alimentaire régionale « © du Centre »
- Le développement du tourisme durable en Centre-Val de Loire
- Les Nouvelles Renaissance(S] 2022, Jardin de la France

AUTOMNE GOURMAND EN CENTRE-VAL DE LOIRE 2022

- Région et le réseau des CCI Centre-Val de Loire : une stratégie gourmande !
- Automne Gourmand 2022 : une 3e édition pleine de promesses
- Détail de la programmation 2022

#AutomneGourmandCVL

Tourisme, gastronomie, œnologie…
Centre-Val de Loire, LA destination gourmande !

Initiée en 2020 en soutien à une profession durement touchée par les restrictions sanitaires, reconduite en 2021 dans un climat économique encore tendu, l'opération Automne Gourmand s'installe en 2022 dans un contexte sanitaire plus apaisé.

Une saison touristique 2022 satisfaisante en Centre-Val de Loire

Pour le tourisme de façon générale, la saison estivale en Centre-Val de Loire 2022 semble bénéficier d'une éclaircie suite à la crise sanitaire des 2 précédentes années. Selon l'enquête conduite par le Comité Régional du Tourisme et ses partenaires de l'observation, **près de 90% des professionnels sont satisfaits, voire très satisfaits de la fréquentation de leur établissement ou site de visite sur la période de juillet et août 2022.**

L'automne s'annonce également prometteur puisque 54% des professionnels interrogés se disent globalement satisfaits de leur niveau de réservation pour septembre-octobre par rapport à 2019, année de référence précédant la crise sanitaire (ils étaient 38 % seulement en 2021).

La stratégie régionale en faveur de la gastronomie : qualité et animation au service de la satisfaction et de la fidélisation des clientèles

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 : 28 % des touristes achètent ou dégustent des produits du terroir et 25 % dégustent des vins ou visitent des caves (210 caves touristiques animées en Centre-Val de Loire par le syndicat interprofessionnel Interloire et le Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire).

En matière de gastronomie, la stratégie régionale
poursuit deux objectifs prioritaires :
- **améliorer l'offre de restauration et la satisfaction des clientèles ;**
- **promouvoir une région où l'on mange « naturellement » bien**.

Les Maîtres Restaurateurs en Centre-Val de Loire

Liées par convention depuis 2018, la Région et la Chambre de Commerce et d'Industrie Centre-Val de Loire 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.

160 Maîtres Restaurateurs sont recensés en 2022 dans plus de 120 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 **1er 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

© du Centre 2022 : **1900** produits, **161** adhérents

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 des établissements** 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.

D'autre part, 21 restaurants et 7 hôtels-restaurants bénéficient 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 **1er Rendez-vous des acteurs du tourisme durable** se tiendra le **14 novembre après-midi, dans le prolongement de la Rencontre Régionale de la Restauration** : les professionnels de la restauration y seront également conviés, pour découvrir les équipements, écogestes, démarches de communication envers les clients et les fournisseurs mis en œuvre en Centre-Val de Loire dans différents domaines : économies d'énergie, lutte contre le gaspillage alimentaire, tri et recyclage des déchets…

Les Nouvelles Renaissance(S] 2022 : Le Jardin de la France !

En 2022, la Région lance une nouvelle édition des Nouvelles Renaissance(s] autour du thème « **Jardin de la France** » qui doit permettre aux actrices et acteurs régionaux de proposer des nouveaux projets.

Prenant en compte la réalité, les contraintes et les impacts de la crise sanitaire auprès des professionnels du tourisme, de la restauration, de la culture et du patrimoine, le thème 2022 **« le Jardin de la France »** tend à rendre hommage à la notion de rencontre, de partage, d'échange, de fête, de beau et de bon, le temps de rendez-vous, de balades, d'expériences… Jardins, vignes, cours d'honneur, esplanades, espaces naturels, sites historiques…deviennent ainsi les écrins de propositions artistiques et gastronomiques, d'animations et d'expériences.

Lieu d'expression et de culture, de rencontres et de lien social d'insertion et d'intégration, d'apprentissage et de transmission, de méditation et du temps retrouvé, de respiration et de fraîcheur, il s'agit de questionner la représentation du jardin et d'inscrire la programmation événementielle culturelle et touristique des *Nouvelles Renaissance(s]* 2022 dans cet espace.

La notion de Jardin de la France se décline sous différents aspects fondés autour des **4 piliers des *Nouvelles Renaissance(s] 2022* :**

LE JARDIN RETROUVÉ : « Le Jardin Retrouvé » porte l'esprit des paysages, parcs et jardins ouverts sur la nature, sur la ville, sur le territoire, sur la société, à travers des propositions de participation citoyenne, qui sensibilisent aux richesses naturelles et de biodiversité qu'ils peuvent héberger. C'est aussi l'occasion de **découvrir les secrets de nos jardiniers.**

LE JARDIN NOURRICIER : « Le Jardin Nourricier » doit permettre de valoriser les savoir-faire et les produits du terroir, tout en allant vers des pratiques adaptées aux enjeux du climat et de la santé. La Région est reconnue pour son engagement en faveur d'une agriculture respectueuse de l'environnement, des productions locales et des circuits courts. La région possède une réelle tradition maraîchère qui sera mise à l'honneur, encouragée et dynamisée. Des jardins ouvriers urbains, qui permettent à des familles modestes d'avoir une petite activité vivrière, aux potagers des Châteaux, **le goût du jardin et une alimentation saine et équilibrée locale seront mis en lumière.**

LE JARDIN CRÉATIF : « Le Jardin Créatif » porte des projets artistiques au sein des différents sites naturels qui permet l'ouverture et la promotion des parcs et jardins vers un public diversifié et la mise en lumière de la **créativité d'artistes** dont l'univers artistique intègre cette dimension du jardin et du paysage.

LE JARDIN HISTORIQUE : « Le Jardin Historique » fait le lien avec la richesse patrimoniale de la région Centre-Val de Loire. C'est aussi **l'occasion d'ouvrir les *Nouvelles Renaissances* au patrimoine sauvegardé moins connu comme ont pu l'être les jardins des Maisons d'écrivains.**

Les Nouvelles Renaissance(S] ! EN BREF

***2017** : Lancement d'une dynamique inspirée de l'esprit de la Renaissance pour créer pendant 5 ans un nouvel élan régional pour le développement et le rayonnement du Centre-Val de Loire.*
***2019** : Organisation de Viva Leonardo da Vinci ! 500 ans de Renaissance(S] en Centre-Val de Loire !*
***2020** : Lancement des Nouvelles Renaissance(S] !*
***2021** : Les Nouvelles Renaissance(S] proposent de Réinventer ! autour de 4 grands thèmes : Patrimoine et Nature ; Création et Culture ; Art de Vivre et Gastronomie ; Science et Innovation.*
***2022** : L'année du Jardin de la France !*

https://nouvelles-renaissances.com/

Nouvelles Renaissances @nouvellesrenaissances @N_Renaissances

Automne gourmand
en Centre-Val de Loire
2022

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 2021

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 35e « mois de la gastronomie dans le Montargois », la 16e « Quinzaine Gourmande en Eure-et-Loir », ou plus récentes, comme le 3e « 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 la Chambre de Commerce et d'Industrie, Automne Gourmand réunira en 2022 **près de 150 restaurateurs** engagés pour **faire partager leur amour de la gastronomie régionale** et **sublimer 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 Chambre de Commerce et d'Industrie Centre-Val de Loire accompagnent également le déploiement du titre de **Maître Restaurateur** (160 titulaires en Centre-Val de Loire) et organisent le 14 novembre la Rencontre Régionale de la Restauration dont le thème cette année sera « *La restauration doit-elle se réinventer ?*».

Centre-Val de Loire
www.centre-valdeloire.fr

LE RÉSEAU DES CCI CENTRE-VAL DE LOIRE
1er ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES

Automne Gourmand 2022 : une 3ème édition pleine de promesses !

L'opération Automne Gourmand en Centre-Val de Loire consiste en la mutualisation sous une même « bannière » régionale de différentes manifestations gastronomiques portées par **7 partenaires** (associations de restaurateurs et Offices de Tourisme), à travers **les 6 départements**.

Plus de **110 restaurants** participeront à cette 3e édition Automne Gourmand.

Calendrier : du 25 septembre 2022 au 31 mars 2023

Partenaires :

18 & 36	Tables Gourmandes du Berry
28	Association des Cuisiniers et Restaurateurs de métier d'Eure-et-Loir
37 & 41	Association Val de Loire Terres de Gastronomie et La Touraine Gourmande
41	Cuisine en Loir-et-Cher
41	Office de Tourisme de Blois Chambord
45	Office de Tourisme de l'Agglomération de Montargis
45	Les Toques du Loiret

Charte d'engagement

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** (autocollant pour vitrine, stop-gouttes pour bouteilles de vin, bloc-notes, crayons et stylos…) 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.

Programmation complète
Automne Gourmand 2022 en Centre-Val de Loire

https://nouvelles-renaissances.com/actualites/tous-au-restaurant-cest-lautomne-gourmand/

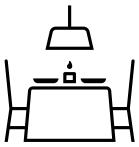
Quinzaine Gourmande en Berry -18 & 36

Du 3 au 30 octobre 2022

Tables Gourmandes du Berry
Mail : tablesgourmandesduberry@tablesgourmandesduberry.fr
Site : https://www.tablesgourmandesduberry.fr/
Facebook : https://www.facebook.com/tablesgourmandesduberry

« Depuis 37 ans les Tables Gourmandes du Berry sont animées par des professionnels de la restauration passionnés et amoureux de leur métier. Dans le cadre de l'opération régionale «L'Automne Gourmand en Centre-Val-de-Loire », les Tables Gourmandes du Berry organisent la 3e édition de la « Quinzaine Gourmande en Berry », et vous proposent avec d'autres restaurateurs s'engageant sur les mêmes valeurs que notre association, venant nous rejoindre sur cette opération, de découvrir ou redécouvrir, une cuisine authentique et riche en produits du terroir, autour d'un menu gourmand tout compris à un prix attractif, le savoir-faire des chefs et la qualité des produits de nos producteurs locaux y seront à l'honneur.

Alors…. Gourmands autant que gourmets…. À vos fourchettes !!! »



13 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

LE SAINT-HUBERT - BUSSY

Pour l'Indre :

LA COGNETTE - ISSOUDUN

LA TOUR DE CHABENET - LE PONT-CHRÉTIEN-CHABENET

AU BOEUF COURONNÉ - MÉZIÈRES-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

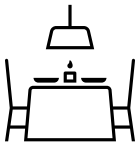
Quinzaine Gourmande en Eure-et-Loir - 28

Du 8 au 23 octobre 2022

Association des Cuisiniers et des Restaurateurs de métier d'Eure-et-Loir
Bruno Levassort, Président - 02 37 36 60 11
Mail : assocuisiniers28@outlook.fr
Site : https://www.facebook.com/assocuisiniers28/
Facebook : https://www.facebook.com/assocuisiniers28

Cet événement met à l'honneur la cuisine traditionnelle, les saveurs des produits euréliens et le métier de restaurateur. Les restaurateurs participants doivent proposer un menu tout compris (apéritif, repas, boisson et café) à un prix « attractif ».

Ils proposeront une cuisine traditionnelle, de qualité, et respecteront au maximum les conditions de l'édition des Nouvelles Renaissances 2022 qui met à l'honneur « Les Jardins de la France » et plus particulièrement le thème « Le Jardin Nourricier ».



21 restaurants participants *:*

L'ORÉE DE CHARTRES - BARJOUVILLE

LA CREPERIE DES 3 LYS - CHARTRES

CHAI LAURENT - CHARTRES

AUX HÔTES GOURMANDS - CHARTRES

ESPRIT GOURMAND - CHARTRES

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-THYMERAIS

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 25 septembre au 23 octobre 2022

Association Val de Loire Terres de Gastronomie (37-41)
Mairie, place André Delaunay 37250 MONTBAZON
07.82.60.30.81 ou 06.71.89.03.98
Mail : automnalesdelagastronomie@gmail.com terredegastronomie@gmail.com
Site : www.terres-gastronomie.fr
Facebook : https://www.facebook.com/terresdegastronomie

La Touraine Gourmande
https://www.touraine-gourmande.fr/

« 4 semaines de folie culinaire en Touraine ! Plus de 1 000 participants vont découvrir les produits du Val de Loire de saison, mis en valeur par une trentaine de grands Chefs et 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 ! »

Tarif unique de 48€ tout compris

21 chefs et artisans de bouche participants

Les Automnales de la Gastronomie se dérouleront principalement au **Domaine de Candé,** Route du Ripault **à MONTS (37).**

Un repas sera également proposé dans les établissements d'enseignement partenaires :

- Au **lycée Albert Bayet,** 9 rue du Commandant Bourgoin à TOURS - lundi 3 octobre
- Au **lycée Notre-Dame La Riche**, 26 rue de la Bourde à TOURS - lundi 10 octobre
- A la **Cité des Formations**, 8 allée Roger Lecotté à TOURS **-** jeudi 20 octobre.

Les Automnales de la Gastronomie en Touraine et Loir-et-Cher par Terres de Gastronomie

Les dates, les lieux et le service

09/09 : Ouverture des inscriptions - 10h / Conférence de Presse de lancement - 15h30

25/09 au 23/10 : Les repas

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	(Samedi)	Dimanche
Sept.							25
Sept.	26	27	28	29	30	Oct. 1	2
Oct.	3	4	5	6	7	8	9
Oct.	10	11	12	13	14	15	16
Oct.	17	18	19	20	21	22	23

Les lieux et ceux qui assurent le service

- **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 3/10, service le midi uniquement. Présence des élèves à Candé du 4 au 7/10.
- **Institution Notre-Dame La Riche** - Tours (37) - Restaurant d'application La Gabarre
  Le lundi 10/10, service le midi uniquement. Présence des élèves à Candé du 11 au 14/10.
- **Cité des Formations (CFA)** - Tours (37) - Restaurant d'application Le Tonnelé
  Le jeudi 20/10, service le midi uniquement. . Présence des apprentis à Candé du 27 au 30/9 et du 18 au 17/10.
- Extras ou personnel des restaurants

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
Site : https://www.cuisine-en-loir-et-cher.fr/
Facebook : https://www.facebook.com/cuisine.en.LoiretCher

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

18 restaurants participants *:*

LES BANQUETTES ROUGES - BLOIS

L'EMBARCADÈRE - 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

LA CLOSERIE - LE RELAIS DES LANDES - LE CONTROIS-EN-SOLOGNE

L'ÉVIDENCE – COUR-CHEVERNY

LA MAISON TATIN – LAMOTTE-BEUVRON

AUBERGE DE L'ÉCOLE - PONTLEVOY

LE MANGE GRENOUILLE - ST-AIGNAN-SUR-CHER

DOMAINE DE VALAUDRAN - SALBRIS

LE VIEUX FUSIL- SOINGS-EN-SOLOGNE

AU GRÉ DU VENT - TOUR EN SOLOGNE

LES CLOSEAUX – VALLIÈRES-LES-GRANDES

AUBERGE DE VILLENY - VILLENY

2x plus de Goût - 41

Du 16 novembre 2022 au 31 mars 2023

Office de Tourisme de Blois Chambord
Site : https://www.bloischambord.com/operation-2-fois-plus-de-gout
02 54 90 41 41
Mail : info@bloischambord.com
Facebook : https://www.facebook.com/OTBloisChambord
Instagram : https://www.instagram.com/bloischambord/

« Un menu spécial pour décupler les saveurs, grâce à son service 6 plats dégustation : 2 entrées, 2 plats, 2 desserts et 2 verres de vin. »

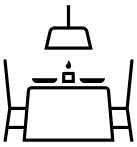
Liste de restaurants participants en cours d'élaboration.

35e mois de la gastronomie en Montargois

Du 1er octobre au 13 novembre 2022

Office de Tourisme de l'Agglomération de Montargis
02 38 98 00 87
Mail : contact@tourisme-montargis.fr
Site : https://www.tourisme-montargis.fr/
Facebook : https://www.facebook.com/OfficedetourismeMontargisetsonAgglomeration

« Des restaurateurs du Montargois mettent les petits plats dans les grands … Cette année 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, l'Hôtel de la Gloire, Oh Terroir, l'Orangerie, Les Petits Oignons et le Restaurant sur le Lac. 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 :

AUBERGE DES TEMPLIERS - BOISMORAND

L'ANTRE-NOUS – MONTARGIS

LE BIQUIN D'OR - FERRIÈRES-EN-GÂTINAIS

LE COLIGNY - CHÂTILLON-COLIGNY

LE DOMAINE DE VAUGOUARD - FONTENAY-SUR-LOING

HOTEL DE L'ABBAYE - FERRIÈRES-EN-GÂTINAIS

HOTEL DE LA GLOIRE - MONTARGIS

OH TERROIR - MONTARGIS

L'ORANGERIE - MONTARGIS

LES PETITS OIGNONS - MONTARGIS

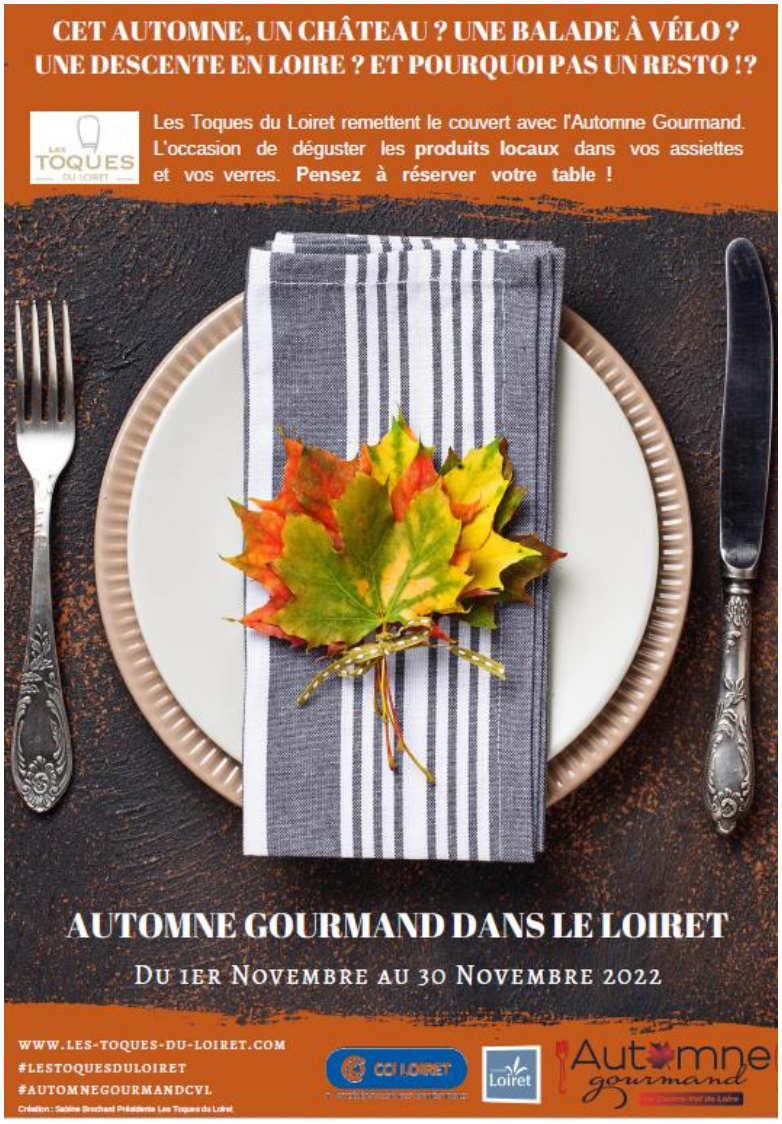
RESTAURANT SUR LE LAC - CHÂLETTE-SUR-LOING

L'affichette regroupant l'ensemble des menus sera disponible mi-septembre aux bureaux de l'Office de Tourisme 35 rue Renée de France à Montargis et sur www.tourisme-montargis.fr.

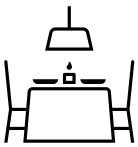
Automne Gourmand dans le Loiret - 45

Du 1er au 30 novembre 2022

Les Toques du Loiret
Mail : lestoquesduloiret@gmail.com
Site : http://www.les-toques-du-loiret.com/automne-gourmand-dans-le-loiret/
Facebook : https://www.facebook.com/lestoquesduloiret/



Durant tout le mois de novembre, les restaurateurs proposent une balade gustative dans les verres et dans les assiettes avec les produits du Centre-Val de Loire. Les fruits et les légumes trouveront bonne place dans les recettes, tout comme les produits carnés, de pêche ou laitiers. La feuille logo « Automne Gourmand » annoncera aux clients les recettes proposées et les produits utilisés dans les menus, les cartes et sur le site internet.



14 établissements participants :

CHEZ DIONYSOS - ORLÉANS

VER DI VIN - ORLÉANS

LA GRANDE TOUR – SAINT-AY

LA PETITE AUBERGE - LA FERTÉ-SAINT-AUBIN

LA MAISON D'A COTÉ - ARDON

LE PAVILLON BLEU - OLIVET

L'AUBERGE DES TEMPLIERS - BOISMORAND

EUGÈNE - ORLÉANS

LE LIFT - ORLÉANS

MIX CUISINE - ORLEANS

LE HANG'ART - PITHIVIERS

LA MARINE - COMBLEUX

L'AUBERGE DE SIGLOY – SIGLOY

MON BOUCHER BOUCHERIE & MON POTAGER PRIMEUR – LORRIS

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

#AutomneGourmand #AutomneGourmandFranceBleu #uneenviedegourmandise #lestoquesduloiret #uneenviedecuisinerdansleloiret #AutomneGourmandDansLeLoiret

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 CVL : Fabienne BONVOISIN – 02.38.25.25.17 – fabienne.bonvoisin@centre.cci.fr