

# GASTRONOMADES

25, 26 et 27 novembre 2022

CRÉATION - 1995

LIEU - Angoulême

VISITEURS - Environ 25 000  
personnes recensées sur les trois  
jours d'événement

EXPOSANTS - Plus d'une  
centaine chaque année



## AU PROGRAMME

Les joutes culinaire, les ateliers de cuisine, le  
marché des producteurs fermiers, un espace  
des produits des régions de France, les  
lauréats du concours des Saveurs Nouvelle-  
Aquitaine, les chefs, les tables rondes, les  
concours, les ateliers scolaires...

# GASTRONOMADES *c'est...*

## *...de la cuisine et des produits avec des espaces dédiés*

- *aux producteurs fermiers, passionnés et animés par un vrai désir de sublimer la terre charentaise.*
- *aux lauréats du concours des Saveurs Nouvelle-Aquitaine.*
- *aux produits des Régions de France.*
- *aux métiers de bouche et aux artisans gourmands.*

*Ce sont, chaque année, plus d'une centaine d'exposants qui proposent à la vente leurs produits de terroir et autres spécialités de leurs régions. Ces professionnels viennent présenter et faire déguster leurs spécialités, une large diversité de produits présentés au public.*



# GASTRONOMADES *c'est...*

*... de la cuisine et de la culture*

## La librairie des saveurs

*Rencontres et échanges autour d'une même passion ! L'opportunité de rencontrer un auteur, de faire dédicacer son livre et de découvrir des ouvrages soigneusement sélectionnés.*

## Croq'chef

*En matière de démonstration de force culinaire, le festival innove en proposant des démonstrations culinaires illustrées par des auteurs de BD !*

## Les saveurs musicales

*Les Saveurs musicales sont une démonstration dans laquelle le public est invité à savourer un moment de grande cuisine en musique.*



# GASTRONOMADES *c'est...*

*... de la cuisine et de la formation*

*les concours des apprentis*

*Afin de valoriser la formation par l'apprentissage, les apprentis des métiers de bouche, de la restauration et de la sommellerie sont invités à se produire en public au travers de concours : cuisine, salle, pâtisserie, sommellerie et barman.*



# GASTRONOMADES *c'est...*

## *... de la cuisine en scène*

*Pendant 3 jours, les chefs invités se produisent devant un public enthousiaste pour des démonstrations de cuisine hautes en saveurs et en couleurs.*

*Les leçons de cuisine permettent aux chefs invités de présenter un extrait de leur cuisine. Les joutes culinaires mettent en scène des chefs pour une démonstration, en improvisation, à partir d'un panier dont ils ignorent le contenu. Ambiance et convivialité sont les ingrédients majeurs des leçons ou des joutes, «l'occasion d'un échange privilégié entre les chefs et le grand public».*



# GASTRONOMADES, révélateurs de talents

De nombreux chefs qu'ils soient renommés ou encore en devenir, sont venus ou ont été récompensés aux Gastronomades bien avant leur consécration. Aux côtés des chefs de renom, les Gastronomades ont toujours voulu mettre un coup de projecteur sur les nouveaux talents.



Mauro Colagreco



Cyril Lignac



Yves Camdeborde



Yannick Alleno



Frédéric Anton



Christopher Coutanceau

## Mais aussi...

Michel Bras, Sébastien Bras, Thierry Marx, Guy Savoy, Flora Mikula, Philippe Audonnet, Eric Azoug, Pierre-Olivier Baillache, Jean-Marie Baudic, Cédric Béchade, Olivier Bellin, Benoît Bernard, Jérôme Berthe, Fabrice Biasiolo, Alain Ducasse, Akrame Benallal, Eric Guérin, Stéphane Jégo, Patrick Jeffroy, William Ledeuil, Nicolas Masse, Olivier Roellinger, Jean Sulpice, Eric Fréchoon, Marc Veyrat ...**et bien d'autres**

# Les objectifs **GASTRONOMADES**

## *Promouvoir le bien manger et le terroir*

- développer le concept unique de l'événement : un parcours pédagogique et promotionnel du champ à l'assiette dédié au grand public pour la valorisation du bien manger.
- offrir aux agriculteurs, producteurs, artisans des métiers de bouche et chefs cuisiniers un lieu d'expression valorisant et qualitatif auprès du grand public.
- informer le grand public sur les thèmes de la production, de l'alimentation et des métiers de bouche et de la restauration.
- développer la dimension économique régionale des filières du champ à l'assiette et valoriser ses savoir-faire.

## *Être un pôle de rencontres professionnelles...*

- favoriser la présence de grands chefs et développer les rencontres avec les professionnels du territoire.
- favoriser les relations transversales entre les professionnels des différentes filières du territoire.
- développer les relations entre les journalistes, les chefs et les professionnels des filières.

## *...et grand public*

- promouvoir les productions agricoles et le savoir-faire.
- valoriser les secteurs des métiers de bouche et de l'artisanat.
- soutenir la restauration indépendante et collective de qualité.
- favoriser les rencontres entre les professionnels du territoire et le grand public.

