

LE PROGRAMME

# GASTRONOMADES

27<sup>ème</sup> Edition

26, 27, 28 NOV.

2021

ANGOULÊME



ESPACE CARAT

parking gratuit



gastronomades.fr



Photographe : Pascal Bakrami

# JE VEILLE SUR MES VIGNES ET L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE EN CHARENTES

## #CognacAuCœur

[cognacaucoeur.fr](http://cognacaucoeur.fr)



BNIC  
**COGNAC**  
FRANCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# LES HALLES D'ANGOULÊME EN DIRECT DES GASTRONOMADES

• Le banquet des Gastronomades au marché des Halles

**Vendredi 26 novembre 20h00**

Pour cette 27e édition, les Halles et Gastronomades vous proposent le « Banquet des Gastronomades » dans le cadre de l'illumination de la Ville d'Angoulême et du mur peint dessiné par François Boucq en hommage à Uderzo l'un des pères d'Asterix. Les chefs des Gastronomades seront les invités des commerçants et des producteurs des Halles.



Angoulême

• RTL vous régale en direct du marché des Halles

**Samedi 27 novembre de 10h15 à 11h30**

Une balade gourmande dans nos régions, rythmée par les conseils et les anecdotes de **Jean-Sébastien Petitdemange** et **Louise Petitrenaud**.

**Jean-Michel Zecca** vous permettra de découvrir des produits emblématiques et inattendus des terroirs et des ambassadeurs passionnés du patrimoine et de la gastronomie française.



RTL vous régale



• La surprise des chefs au marché des Halles

**Dimanche 28 novembre à 11h00**

**Bruno Dinel** et **Philippe Hardy** et les chefs amis des Gastronomades vont renouer avec la tradition de réaliser la plus grande pièce à déguster. Cette année une nouvelle surprise sortira des fours !



Bruno Dinel



Philippe Hardy

## LE MENU DES GASTRONOMADES



**Vendredi 26 novembre au déjeuner**

Servi à 20 000 gastronomes répartis sur le territoire du GrandAngoulême et au-delà en Charente, le menu concocté, cette année par **Guillaume Veysièrre, chef étoilé aux Sources de Fontbelle** à Angoulême s'invite sur la table de toutes les générations. En effet, comme les années passées, il sera servi à nos enfants des crèches, écoles maternelles et élémentaires. Les plus grands pourront le déguster dans certains collèges et lycées mais aussi dans des restaurants d'entreprise et établissements de santé. Nos seniors ne seront pas oubliés car le menu sera également servi pour les résidents d'Ehpad.



Le menu : Velouté de céleri, Filet de volaille braisée au foin, Croustillant de pain d'épices avec une crème mousseline pommes et à la vanille



Photographe : Pascal Beltrami

# J'ACCOMPAGNE MES VIGNES ET LA TRANSITION ENVIRONNEMENTALE EN CHARENTES

## #CognacAuCœur

[cognacaucoeur.fr](http://cognacaucoeur.fr)



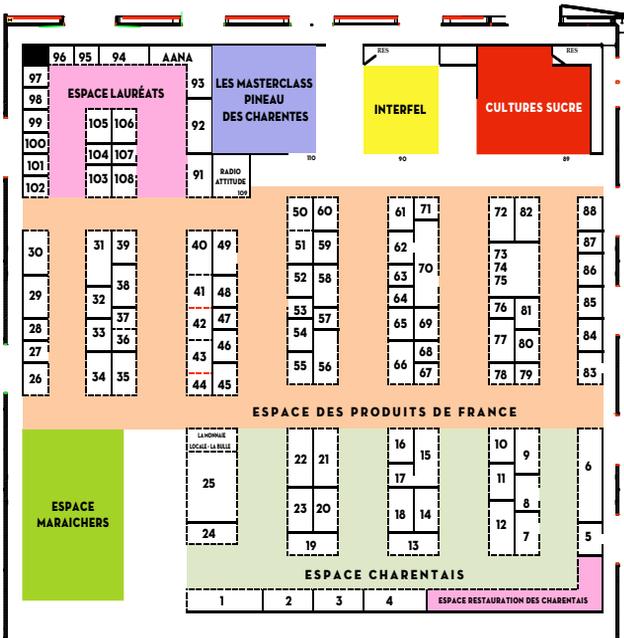
BNIC  
**COGNAC**  
FRANCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

**Gagnez  
UN CANAPÉ**

**SWEET  
HOME  
CONCEPT**

en répondant  
au questionnaire que  
vous trouverez à l'accueil !



**FOOD TRUCKS**

**Espace  
restauration  
(Places assises)**

**ACCUEIL**

**LA GRANDE SCÈNE  
DES GASTRONOMADES**

**LA LIBRAIRIE  
DES SAVEURS**

**ACCUEIL**

**Salle  
Saphir**

**Local  
technique**

**Infirmierie**

**FOURIS**

**ENTRÉE**

# CONCOURS MEILLEUR APPRENTI DE CHARENTE



**Vendredi 26 novembre de 13h30 à 18h00 sur la grande scène**

Le concours des meilleurs apprentis de Charente, oppose 2 équipes de 5 jeunes représentant l'une le Campus CCI Charente formation et l'autre le Lycee Hôtelier L'Amandier.

Cette année, les élèves vont travailler en 2 équipes de 3 avec un panier imposé :

- CAP Cuisine : préparation de l'entrée
- BP Cuisine : préparation du plat
- CAP Restaurant : préparation d'un cocktail, service avec descriptif des plats

La délibération et la remise des prix aura lieu à 18h00.

Nous leur imposons un panier avec des produits locaux et de saison.

La délibération et la remise des prix aura lieu à 18h30. Le Président du jury cette année sera **Jordan Yuste**, ancien participant à l'émission TOP CHEF 2020.

Les autres membres du jury qui l'accompagneront seront **Daniel Braud**, Président de la CCI Charente, **Pascale Carbillat**, Journaliste au Journal de l'Hôtellerie et **Sandrine Boux**, Présidente du GNI Poitou-Charentes.

L'équipe gagnante se verra offrir des lots.

# CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE



• Remise des Prix lauréats charentais

**Vendredi 26 novembre à 18h30 à l'Espace Carat**

Créé en 1981, le concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine récompense les savoir-faire et les meilleurs produits de la région Nouvelle-Aquitaine. **Au terme de ce concours, 2<sup>ème</sup> plus important de France après le concours général agricole de Paris, l'Agence de l'Alimentation Nouvelle Aquitaine (AANA) et le Département de la Charente récompensent les lauréats à l'occasion d'une soirée conviviale à l'occasion de laquelle leur sont remis officiellement leur diplôme.** Cette année, les lauréats seront distingués le vendredi 26 novembre à 18h30 (salle saphir).

Parallèlement à cet événement, le Département de la Charente qui s'investit pour les circuits courts et qui a mis en place la plateforme Agrilocal16, récompensera les utilisateurs de la plateforme à travers la remise de Trophées.

# LES MASTER CLASS DES GASTRONOMADES BY PINEAU DES CHARENTES



**Samedi 27 et Dimanche 28 novembre à partir de 11h30**

## • Venez vivre une nouvelle expérience !

Avec notre sommelière passionnée, vous serez initiés à la dégustation des Pineau des Charentes. C'est pour vous l'occasion de découvrir, dans des conditions privilégiées de dégustation, et avec une professionnelle, les produits et secrets de nos vignerons ainsi que l'art de la dégustation.

## LA LIBRAIRIE DES SAVEURS



En partenariat avec la Librairie indépendante Cosmopolite à Angoulême

La librairie des Saveurs permet à tous les «fondus» de cuisine de compléter leur bibliothèque, de découvrir et se faire dédicacer des ouvrages soigneusement sélectionnés, de rencontrer et d'échanger avec des auteurs autour d'une même passion.

Quelques invités :

**Emmanuelle Jary** amoureuse de la gastronomie, fait ses preuves en tant que critique et journaliste culinaire depuis plus de 20 ans. Grâce à son franc-parler et sa passion, elle cumule aujourd'hui plusieurs millions de vue sur sa chaîne Youtube « c'est meilleur quand c'est bon ». Elle parcourt la France et même parfois au-delà des frontières, en compagnie de son mari et de sa caméra, afin de partager ses meilleures adresses de restaurants. Et elle ne compte pas s'arrêter de sitôt ! En effet, elle vient de sortir son tout premier livre qui contient un carnet d'adresses inédites, des recettes savoureuses et bien sûr des conseils en tout genre.



© Marion Soupin

**Valery Drouet** : Auteur, cuisinier de formation et styliste culinaire, il a travaillé dans de nombreux restaurants à Rouen, Trouville, Paris et Londres. Il compte à son actif plus d'une trentaine de livres de recettes variées et authentiques. Son dernier livre, qui s'intitule « Histoire d'œufs », propose une cinquantaine de recettes gourmandes à base d'œufs. Il met ce produit au cœur de l'assiette et partage au grand public des astuces culinaires. .



**Bastien Petit** vient nous présenter son nouveau livre « Les croques ». Mais avant d'être auteur, il est surtout blogueur : il partage ses créations de recettes en tout genre sur son compte Instagram « bcook. leblog ». Dans son livre, il nous partage 50 recettes de croque monsieur déclinés et pour tout les goûts !



# LA SCÈNE DES GASTRONOMADES

Samedi 27 Novembre



Azzis Zermame

**11h30 - AZZIS ZERMANE** Maison Pezaud - Angoulême (16)

Il aurait pu devenir un grand ingénieur mais il a préféré se tourner vers la gastronomie. Ce chef expérimenté et talentueux a réussi à acquérir une belle notoriété dans la ville d'Angoulême. Il a notamment travaillé au sein de la Salamandre, l'Étage et actuellement avec la Maison Pezaud. Il est attaché à la valeur des produits avec lesquels il travaille et créé des recettes gourmandes et créatives.



Pascal Pressac

**14h00 - LES PETITS TOQUÉS**

Les Grands chefs sont comme les enfants : curieux, astucieux et sans cesse tournés vers l'avenir et la création. Pascal Pressac en est un magnifique exemple. Il accompagnera les 6 enfants sélectionnés pour être les Petits Toqués de cette 27e édition des Gastronomades. Ils partageront avec le chef une heure de plaisir et de découverte et les secrets de la bonne cuisine.



Brice Javerzac



Martin Dumas

**15h00 - BRICE JAVERZAC** Comptoir de Brice - Angoulême (16)  
& **MARTIN DUMAS** Martin Comptoir - Limoges (87)

Brice Javerzac a dynamisé le paysage gastronomique angoumoisien et nous nous en réjouissons. En plein cœur de la ville, sa table est à la fois moderne, accueillante et appétissante. L'atmosphère pousse à l'empathie : c'est la maison entière qui vous accueille. Formé au Lycée hôtelier de l'Amandier en Charente, puis passé par chez Ducasse (Le Jules-Verne, le restaurant de la Tour Eiffel), ou Fréchon (Le Bristol). Il vient de faire son entrée au Gault&Millau avec son restaurant Le

Comptoir de Brice.

Martin Dumas a travaillé pour les plus grands. Originaire de Limoges, il est revenu au pays la tête pleine d'idées et de créations culinaires.

« Si la carte change tous les quinze jours en fonction des produits du moment, elle conserve en revanche le même cap : se faire plaisir en associant des produits du terroir à d'autres horizons culinaires » explique Martin dont l'envie repose sur deux fondamentaux : se faire plaisir et s'affranchir des limites.

Il envisage son Comptoir non pas comme un restaurant classique mais avant tout comme un espace de liberté, un concept épicurien où la devise serait manger/boire/partager.



**16h00 - PASCALINE PERINOT & JULIETTE LOUIS** Pascaline et Ju Traiteur



Pascaline Périnot

**Roulet Saint-Estèphe (16)**

Traiteur, elles vous proposent des produits frais et de saison. A votre service pour vos cocktails, anniversaires, repas de famille, d'affaire ou entre amis, mariages, baptêmes... Cuisine entièrement faite maison, des repas sur mesure pour être au plus proche de vos envies.

Food Truck, elles vous proposent des plats du jour à emporter et une carte avec les classiques de la street-food revisités ! Vous pouvez aussi les privatiser sous conditions. Vente à emporter, n'hésitez pas à nous réserver en avance votre commande pour le Food Truck par téléphone.

**& SALOMÉ NASLIN** Le Lac des Saules - Luxé (16)

Installée depuis le mois de Juin 2021 à Luxé, Salomé tenait auparavant Le Domaine d'Échoisy. Elle a choisit de s'installer au Lac des Saules pour la beauté du lieu et le cadre de vie. Sa cuisine se caractérise par des touches africaines mais aussi asiatiques. Elle aime mélanger les saveurs et travailler les épices, sa passion. Elle a fait avec son mari Jean-Charles un lieu de convivialité, avec l'organisation de concerts.



Salomé Naslin

**17h00 - PHILIPPE HARDY** Le Mascaret (1\* Michelin) - Blainville-sur-Mer (50)

Chef normand, étoilé depuis 2009, il propose une cuisine créative, de saison et gourmande. Il débute sa carrière dans de grandes maisons étoilées, comme le Georges V, le Windsor Carlton à Lausanne. Il devient le chef cuisine de l'Ambassadeur de France à Sofia.

Il parcourt le monde dans de nombreux événements culinaires et privés. C'est un amoureux de la Terre et des produits qu'elle offrent. Il nous fait découvrir sa passion et son travail authentique.



Philippe Hardy

**18h00 - JORDAN YUSTE** ex-candidat Top chef, L'Arrivage - Sète (34)

Tout juste récompensé par le Gault et Millau en tant que jeune talent 2021 pour la deuxième fois, Jordan a pu se faire connaître en participant à Top Chef en 2020. Originaire de Sète, il est Chef de trois restaurants et marque ses clients avec sa cuisine de caractère, inventive et authentique.

Il fera partie du Jury cette année pour le Concours des meilleurs apprentis de Charente. « Créer du plaisir en se faisant plaisir » ; c'est la devise du Chef.



Jordan Yuste



# LA SCÈNE DES GASTRONOMADES

Dimanche 28 Novembre

Jeunes  
Agriculteurs



Hervé Colin

## 10h30 - **HERVÉ COLIN** La Margelle - Isle d'Espagnac (16)

Pour cette édition 2021, les Jeunes Agriculteurs de Charente participent aux Gastronomades. Hervé Collin, Chef et propriétaire du restaurant « La Margelle » à L'Isle d'Espagnac, nous propose une démonstration culinaire autour de la viande caprine. L'occasion de faire découvrir ou redécouvrir au grand public cette viande savoureuse bien souvent oubliée. Retrouvez également les Jeunes Agriculteurs sur le stand de la Chambre d'Agriculture de Charente, autour d'animations et de dégustations.



Luciano de Gennaro

## 11h30 - **LUCIANO DE GENNARO** Original Cocktails Solutions - Cognac (16)

Actuellement directeur du Cocktails bar "Le Cercle" à Angoulême, Luciano De Gennaro est un Barman Jongleur, Manager, Conseiller en Bartending, Mixologue et formateur. Mais il est surtout le créateur de "Original Cocktails Solutions". Original Cocktails Solution est un service de prestation de Cocktails bar qui a été créé en 2020 par Luciano De Gennaro, spécialisé dans la Création de cocktails personnalisés ! Aujourd'hui, Il organise pour tous types d'événements, des exhibitions de flair bartending les plus spectaculaires du secteur, fort d'une expérience de 13 ans à travers l'Europe et de 37 compétitions nationales et internationales, dont 3 finales mondiales disputées !



Théo Taviani

## 12h30 - **THÉO TAVIANI** ex-candidat Objectif chef - l'Alchimiste - Barbezieux (16)

Jeune chef Jarnacais qui a participé en 2019 à l'émission « Objectif Top Chef », animée par Philippe Etchebest. Passionné par la cuisine depuis de nombreuses années, il nous emmène avec lui dans son univers culinaire. Il est depuis peu le chef du restaurant l'Alchimiste à Barbezieux-Saint-Hilaire



Alain Darroze

## 14h00 - **ALAIN DARROZE**

C'est avec un véritable amour pour les produits de son terroir que Alain Darroze, chef talentueux ; cuisine pet présente ses créations issues de son terroir basque. Alain Darroze, maestro du sud-ouest, spécialiste de la plancha, il est comme le gardien de la gastronomie basque et il fait partie des rares chefs à s'être occupé de cuisines privées de l'Elysée pour François Mitterrand.



Sébastien Richard

**15h00 - SÉBASTIEN RICHARD Le panier de Sébastien - Marseille (13)**

Originaire de Tours, Sébastien Richard a choisi de planter son restaurant au cœur du quartier historique de Marseille en raison d'un coup de cœur en arrivant au Vieux-Port de la Cité Phocéenne. Sa cuisine se définit comme étant végétale, iodée et régale les gourmands.

Il propose également des cours de cuisine dans son loft !



Bruno Dinel



Philippe Gaudou

**16h00 - BRUNO DINEL Au pain de mon grand-père, Manufacture de pains – Strasbourg (67)**

**& PHILIPPE GAUDOU Restaurant Le Fer à cheval - La Teste de Buch (33)**

Il a parcouru plus d'une centaine de pays à travers le monde afin de transmettre son savoir-faire. Il est Maître-boulangier, formateur et directeur réseau « Au pain de mon Grand-père ». Il est par ailleurs, vice-champion d'Europe de boulangerie. En 2006 il devient le plus jeune Maître boulanger de France. Il collabore avec de nombreuses entreprises pour la création de recettes.

Philippe Gaudou est un homme plutôt discret en cuisine. Depuis son enfance, il a toujours voulu faire de la cuisine son métier. C'est son grand-père qui lui a transmis cette passion. Il aime les produits de qualité et la cuisine généreuse. Il est membre d'Euro-toques, une association présidée par Michel Rot et Guillaume Gomez et créée par Paul Bocuse et Pierre Romeyer qui œuvre pour la sauvegarde et la promotion des produits alimentaires de qualité. Il intègre le collège culinaire de France en 2016. Et il est actuellement le chef du restaurant Le Fer à cheval à la Teste de Buch.

**SAVEURS PICTURALES**



Héol Jeffroy



Patrick Jeffroy

**17h00 - PATRICK JEFFROY Ex-Chef de L'Hôtel de Carantec, Restaurant Patrick Jeffroy (2\* Michelin) – Carentec (29)**

**& HÉOL JEFFROY Artiste Peintre**

Chef doublement étoilé, Patrick Jeffroy est un breton dans l'âme. Agé de 69 ans, il a pris sa retraite depuis plus de deux ans en vendant son restaurant de l'Hôtel de Carantec. Maître des produits de la mer et dans l'art de l'ike jime, il a le don de faire voyager à travers sa cuisine audacieuse et inventive ! Peintre d'exception, amateur de grands formats, il faut le voir peindre avec le corps qui balance comme calé sur la mesure, le trait léger et facile. Il exécute des performances qui sortent de l'ordinaire à l'aide de son corps et d'un pinceau. Le neveu du chef Patrick Jeffroy nous fait voyager au travers de sa passion et nous offre un spectacle unique et surprenant. Un duo choc, un duo de rêve pour nous faire voyager de l'art culinaire à l'art pictural ! Un duo, une double performance !





## ESPACE DES PRODUCTEURS FERMIERS CHARENTAIS

01 : L'Aurochs Vert  
02 : GAEC La Cagouille  
03 : EARL de Villars  
04 : EARL Roland Vilneau  
05 : EARL M-AGRI  
06 : SAS SM Porcs  
07 : P'tits moutons de végété  
08 : Association Champniers Safran  
09 : EARL de la Font-Garnier  
10 : Les Ruchers de Lasfont  
11 : Pascal Gonthier  
12 : Le Clos de la Grange  
13 : Aspoulba  
14 : SCEA Guy Bonnaud  
15 : GAEC de l'Argentor  
16 : SCEA Franquette  
17 : Centre-ouest Editions  
18 : Le Maine Giraud  
19 : Les filles de Beauregard  
20 : Ferme de Dallignac  
21 : Ferme du Paupiquet  
22 : La Noyeraie des Borderies  
23 : EARL Poupelin  
24 : Pensez Local 16  
25 : Aime ton agri – Chambre d'Agriculture

## ESPACE DES PRODUITS DE FRANCE

26 : EARL Platz  
27 : EURL Edmond Maxime  
28 : EARL Vignobles Mayle  
29 : Histoire de Fruits  
30 : CDCHS  
31 : Rody Chocolaterie  
32 : Mas de Valbrune  
33 : TADJAM  
34 : Notre Terroir  
35 : La Cabane Océane  
36 : Biscuit Balthazar  
37 : Mam'zelle Pirouette  
38 : SARL El Pape  
39 : EARL Pascal Fricot  
40 : EARL Espanouic  
41 : Euskal Etxea

42 : SARL Maison Bipertegia  
43 : Domaine Larroudé  
44 : Ferme Ossiniri  
45 : SCEV Champagne Darnac et Fils  
46 : Erika Spirit  
47 : Les Gelées de Lily  
48 : SCEA Domaine la Paganie  
49 : SARL du Saint Laurent  
50 : CFP Gastronomie  
51 : Cognac Pierre Lecat  
52 : Coopérative des Sauniers  
53 : Château Haute-Nauve  
54 : Schueller Jean et Fils  
55 : Biscuiterie Navarro  
56 : Distillerie des Moisans  
57 : My French Epicerie  
58 : SARL Gargouil  
59 : André Dolder  
60 : Domaine des Barres  
61 : Le miel de vos rêves  
62 : Orezza la Castagniccia  
63 : Le Baume de Bouteville  
64 : Lenzi Stella SAS  
65 : SARL La lutine de Limeuil  
66 : Route des Olives  
67 : L'Arbre Voyageur  
68 : Dame de Pique  
69 : Ikori SAS  
70 : Trésors des Montagnes  
71 : SCEA Les Perpetus  
72 : EURL Distri Tro  
73 : SARL Le Manslois  
74 : SARL Charlemagne  
75 : La maison de Charente  
76 : L'autruche de Laurette  
77 : Breizh Kouign  
78 : SCEA Prunilor  
79 : THL Wines  
80 : Au marché de la volaille  
81 : SCEA la ferme de Pimaël  
82 : Maison Gauthier  
83 : SCEA Vignobles Laffoucarde  
84 : EURL Boisset  
85 : SCEA Vignobles Charrier  
86 : EARL Decasselong  
87 : Alain Darroze  
88 : Henri Maire France

89 : Cultures Sucre

90 : Interfel

## ESPACE LAURÉATS DU CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

91 : SARL Le boudin gris  
92 : GAEC Rucher de Claron  
93 : L'AANA (L'Agence de l'Alimentation Nouvelle Aquitaine)  
94 : Les Macarons de Royan  
95 : Gargamiel  
96 : Maison Clochard  
97 : La ferme de Brossard  
98 : Folk Kitchen  
99 : ABK6 Cognac  
100 : GAEC de Quinsac  
101 : Un brin de chèvres  
102 : Lise Baccara  
103 : Laiterie Les Fayes  
104 : Paublanc Alain  
105 : La Beun'aïse  
106 : Les Délices de Sandra  
107 : La C'lait des champs  
108 : Le Canard Saintongeais

109 : Radio Attitude

## ESPACE MARAICHERS GRAND ANGOULÊME

Service prévention Déchets Ménagers  
Grand Angoulême

Les Mémoires fruitières des  
Charentes

Jardin du Bandiat (CIDIL)

Maia & Charente – Croix Rouge  
Insertion

Association Régie Urbaine

Le Potager d'à Côté

Les Compagnons du Végétal

Maison de l'Agriculture Biologique  
Champs du partage



# ESPACE MARAÎCHERS GRANDANGOULÈME



**Ces passionnés de la terre, de fruits et légumes, viennent présenter leur mode de production et leurs produits, dans le cadre d'un projet de développement du maraîchage dans l'Agglomération.**

**Maia & Charente :** chantier d'insertion par l'activité économique, cette structure permet à des personnes en difficultés de reconstruire un projet professionnel et de retrouver un emploi. Ces personnes sont salariées sur nos activités. Nous produisons ainsi des légumes biologiques que nous distribuons sous forme de paniers hebdomadaires à un réseau d'adhérents consommateurs ainsi que sur certains marchés.

**Le service Prévention des Déchets du GrandAngoulême :** découvrez le compostage et le lombricompostage. Venez observer des vers en plein travail : vous pourrez ainsi comprendre le processus du compostage, l'utilité du lombricompost et l'intérêt de cette pratique pour la réduction des déchets.

**L'Association Régie Urbaine (ARU) :** a pour mission d'améliorer les conditions de vie des habitants des quartiers prioritaires pour favoriser leur accès à l'emploi. Elle propose des emplois, accompagne et forme les personnes recrutées dans les métiers du bâtiment, des espaces verts, de la propreté – manutention et du maraîchage biologique. L'ARU exploite près de 2 ha répartis sur les communes de Trois-Palis et St-Saturnin. L'association produit des légumes, des fruits et des plants de légumes bio (certification ECOCERT). La production est vendue en direct dans le cadre de marchés (St-Cybard...) et stands dans les quartiers prioritaires du GrandAngoulême.

**L'Association Carrefour pour l'insertion et le Développement d'Initiative Locale (CIDIL) :** œuvre depuis plus de 20 ans pour l'insertion des personnes les plus éloignées de l'emploi. Elle a créé le Chantier d'insertion « Les Jardins du Bandiat à Souffrignac » avec comme activité support à l'insertion sociale et professionnelle le maraîchage biologique. Pour développer la valorisation des légumes et des fruits, un atelier de transformation en confitures a été créé. Aujourd'hui, les variétés originales de confitures de légumes et de fruits sont reconnues. Près de 22 personnes bénéficient de cette activité pour rebondir dans leur vie.

**Maison de l'Agriculture Biologique :** La MAB est une association qui regroupe des agriculteurs biologiques ou en conversion, des transformateurs, des distributeurs, des consommateurs ainsi que des associations de protection de l'environnement.

**Le Potager d'à côté :** un concept novateur de plateforme internet imaginé par Virginie Broncy. Recenser les fruits et légumes en surplus dans les potagers et vergers des particuliers et en informer des consommateurs prêts à venir faire leur cueillette sur place.

**Mémoire fruitière des Charentes :** la MFDC est une association d'intérêt général dont le but est de sauvegarder et de promouvoir les variétés fruitières de la Charente et de la Charente-Maritime.

**La SCIC Champs du Partage :** depuis 2014, Champs du Partage anime et développe une dynamique d'espace test agricole sur les départements de la Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres et Vienne. Dans le cadre d'un partenariat avec GrandAngoulême, elle anime l'Espace test agricole, site dédié au test d'activité maraîchère, situé dans l'enceinte du Centre Hospitalier Camille Claudel. L'espace test agricole est ciblé pour les personnes souhaitant créer leur activité professionnelle dans le maraîchage diversifié en agriculture biologique.

**Les Compagnons du Végétal :** association fondée en 2014, a pour missions :

- le partage des connaissances et des savoir-faire autour de la biodiversité
- l'éducation des enfants à l'environnement et à sa préservation au sens large
- une contribution active à la transition agroécologique (notamment par la plantation de haies)
- la production locale de végétaux en particulier des arbres destinés à l'agroforesterie
- l'accompagnement de territoires dans leurs démarches et la mise en place de jardins partagés.

# CULTURES SUCRE

Cultures  
SUCRE

Créée en 1932, Cultures Sucre est une association interprofessionnelle du secteur betterave-sucre en France dont la vocation est de proposer de l'information et de la documentation sur le sucre, son origine agricole et ses utilisations dans le cadre d'une consommation raisonnée de sucre, sans excès ni privation.

Cultures Sucre déploie son action dans trois domaines :

- L'information sur la filière, ses techniques, ses métiers et ses engagements, notamment en termes de responsabilité sociétale et de durabilité dans les pratiques agricoles et industrielles.
- La valorisation de la gastronomie et des plaisirs sucrés, à travers les utilisations culinaires du sucre, le « fait maison », les spécialités régionales sucrées, les savoir-faire des artisans du goût et le Championnat de France du Dessert.
- La connaissance des liens entre sucres, alimentation et santé avec, notamment, la production de contenus pédagogiques pour aider les consommateurs à mettre en pratique les recommandations officielles des autorités de santé sur les sucres et à prévenir les excès de consommation.

## LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS



**Interfel est l'association interprofessionnelle des Fruits et Légumes frais.**

Reconnue officiellement par les pouvoirs publics, Interfel représente tous les métiers de la filière (producteurs de fruits, producteurs de légumes, coopératives, expéditeurs, grossistes, distributeurs, détaillants). Interfel propose au grand public divers ateliers pour apprendre à cuisiner fruits et légumes frais au quotidien :

- Simplifier l'accès aux fruits & légumes par des gestes culinaires élémentaires et tours de mains.
- Perfectionner les techniques de l'amateur et inviter à la créativité culinaire.
- Intégrer les bases d'une alimentation équilibrée.
- Réintroduire des notions de plaisir et de convivialité et dédramatiser la cuisine d'exception.
- Mieux connaître les produits pour mieux les préparer et les apprécier.



### ESPACE RESTAURATION - VILLAGE FOOD TRUCK

En famille ou avec des amis, venez profiter de l'espace de restauration de Gastronomades à la découverte des produits cuisinés par deux Food Truck. Vous retrouverez une fois encore « Des Tours Gourmands », ainsi qu'un petit nouveau prénommé « La Guinguette Mobile » reprenant les spécialités basques de la guinguette de Fléac.

# ESPACE DES PROD

**26 : EARL Platz** – Vins d'Alsace Bio

8 Route de Sélestat 68750 Bergheim – 06 84 06 07 97

**27 : EURL Edmond Maxime** – Jus de raisin Exalta

1 rue Maxime Priollaud 16170 St Amant de Nouere  
06 98 16 74 03 / 07 84 06 31 26

**28 : EARL Vignobles Mayle** – Vins Bordeaux AOC

8 Perre 33490 Saint Martin de Sescas – 06 73 73 67 05

**29 : Histoire de Fruits** – Confitures, cidres, gâteaux bretons, cannelés – 21 rue des Chênes 56100 Lorient – 06 24 49 08 43

**30 : CDCHS** – Pineau, cognac, produits locaux

7 rue Taillefer 17501 Jonzac – 05 46 49 57 11

**31 : Rody Chocolaterie** – Plaques de chocolat, idées cadeaux

Grand Bois 49330 Castillonnes – 06 74 93 96 32

**32 : Mas de Valbrune** – Vins

5 impasse des Mûriers 34230 Tressan – 06 86 28 99 50

**33 : TADJAM** – Confitures, caramels et sirops

80 Rue Plumejeau 16100 Cognac – 06 21 05 53 13

**34 : Notre Terroir** – Charcuterie et fromage artisanaux

6 place du portalet 48880 Villefort – 06 87 87 77 67

**35 : La Cabane Océane** – Huîtres à vendre et en dégustation

2 route du Praud 17630 la Flotte – 06 07 10 76 29

**36 : Biscuit Balthazar** – Biscuiterie

12 place de la Mairie 16600 Magnac – 06 08 15 08 65

**37 : Mam'zelle Pirouette** – Thé et infusion

17 rue Blériot 16600 Magnac sur Touvre – 06 23 77 04 79

**38 : SARL El Pape** – Rhums artisanaux des Antilles

3 chemin des Peupliers 17200 St Sulpice de Royan – 06 80 61 11 23

**39 : EARL Pascal Fricot** – Champagne réserve des Demoiselles

24 rue de Villars 10200 Champignol-lez-Mondeville  
03 25 27 44 03

**40 : EARL Espanouic** – Foies gras de canards

261 route d'Espanouic 40700 Doazit – 06 82 76 05 22

**41 : Euskal Etxea** – Gâteaux Basques, tartes à la myrtille

12 Impasse du Pic du Midi 65690 Barbazan Débat – 06 80 42 22 12

**42 : SARL Maison Bipertegia** – Piment d'Espelette AOP

164 Torreseneke Bidea 64 250 Espelette  
05 59 93 83 76 / 06 70 07 45 64

**43 : Domaine Larroudé** – Jurançon Bio

20 Chemin du Then 64360 Lucq de Bearn – 06 84 05 18 54

**44 : Ferme Ossiniri** – Brebis d'Estive

412 route d'Aubise 644490 Borce – 06 18 34 27 28

**45 : SCEV Champagne Darnac et Fils** – Champagne

38 route du Champagne 02850 Passy sur Marne – 06 35 12 64 96

**46 : Erika Spirit** – Spiritueux, hydromel, miel

29 boulevard Aristide Briand 24100 Bergerac – 06 25 11 65 99

**47 : Les Gelées de Lily** – Spécialités à base de Pineau des Charentes et de Cognac

4 bis Route de la Boutillière 16290 Saint Saturnin – 06 42 08 23 47

**48 : SCEA Domaine la Paganie** – Grand vins de Cahors

46700 Puy-l'Evêque – 06 07 33 56 15

**49 : SARL du Saint Laurent** – Aligot, viande de Salers

« Lou Cantale » lieu-dit Sournac 15600 Quezac – 06 87 26 18 59

**50 : CFP Gastronomie** – Conserves artisanales

13 route de Monts 86200 La Roche Rigault – 06 42 31 12 72

**51 : Cognac Pierre Lecat** – Cognac, pineau des Charentes

Rue de l'Alambic 16140 Saint Fraigne – 06 33 08 25 21

**52 : Coopérative des Sauniers** – Gros Sel, Fleur de Sel...

7 route de la Prée 17590 Ars en Ré – 05 46 29 40 27

**53 : Château Haute-Nauve** – St-Émilion et St-Émilion grand cru

Lieu-dit Haute-Nauve 33330 Saint Laurent des Combes  
06 66 31 44 42 / 06 61 25 40 54

**54 : Schueller Jean et Fils** – Vins et crémants d'Alsace

12 rue Roger Frémeaux 68420 Voegtlinshoffen – 03 89 49 32 95

**55 : Biscuiterie Navarro** – Biscuits artisanaux

1256 Avenue Jean Monnet 83190 Ollioules – 04 94 63 52 42

**56 : Distillerie des Moisans** – Cognacs DEAU, Gins Ginetic, Rhums Canoubier

9 impasse des chais 16440 Sireuil – 05 45 90 55 45

**57 : My French Epicerie** – Epicerie fine de petits producteurs de

Nouvelle-Aquitaine - 2 rue de l'abbaye 86330 Notre Dame d'Or  
05 49 01 76 91 / 06 50 13 75 38

# UITS DE FRANCE



**58 : SARL Gargouil** – Jus de fruits

Chantegrolle 86250 Charroux – 05 49 87 50 23

**59 : André Dolder** – Vins et crémants d'Alsace

29 rue de la Montagne 67 140 – 03 88 08 02 94

**60 : Domaine des Barres** – Vins d'Anjou

1 les Barres 49190 Val du Layon – 02 41 78 98 24

**61 : Le miel de vos rêves** – Miels originaux

7 Saint Cyprien 86310 Antigny – 06 08 76 18 32

**62 : Orezza la Castagniccia** – Salaisons corses

RN 198 (T10) - Lieu-dit, 20230 San-Giuliano - 04 95 38 77 95

**63 : Le Baume de Bouteville** – Baume n° 6 et n° 10, Triplette de

Bouteville - 1 rue de Montmorency 16120 Bouteville 07 83 39 19 43

**64 : Lenzi Stella SAS** – Produits du soleil de Sicile

25 rue du Taur 31000 Toulouse – 07 83 33 37 17

**65 : SARL La lutine de Limeuil** – Bières en bouteilles et

pressions – Route du Bugue 24510 Limeuil – 05 53 57 47 80

**66 : Route des Olives** – Produits Provençaux

139 avenue de Rochefort 17200 Royan – 06 68 79 79 92

**67 : L'Arbre Voyageur** – Epices, vanille, rhums de Madagascar

52 rue de la Ville 44720 Saint Joachim – 07 68 57 25 15

**68 : Dame de Pique** – Dame de pique, « Djin » sans alcool,

Vermouth Elixirs

56 route de Nercillac 16100 Saint Brice – 06 63 59 21 31

**69 : Ikori SAS** – Epices gourmets, achat en circuit court et

mélanges d'épices

39 rue Robert Montagne 72000 Le Mans – 06 62 28 60 56

**70 : Trésors des Montagnes** – Fromages de Montagnes

20 route de Royan 17600 L'Eguille – 06 63 44 49 73

**71 : SCEA Les Perpetus** – Vin AOP Luberon, huile d'olive Bio

84240 La Tour d'Aigues – 04 90 08 85 23

**72 : EURL Distri Tro** – Produits de la mer

Kerzouéouz 29650 Botsorhel – 06 23 05 01 90

**73 : SARL Le Manslois** – Fromage frais le Manslois de vache et

de chèvre – Chez Pouret 16110 Riviers – 05 45 62 13 82

**74 : SARL Charlemagne** – Vins charentais, cognac, pineau et

spritz – 15 impasse du Tropic 16000 Angoulême – 06 20 03 17 74

**75 : La maison de Charente** – Foie gras et charcuterie du canard

8 route de Ruffec 16140 Tusson – 05 45 30 31 85

**76 : L'autruche de Laurette** – Autruches

3 bis de Coup de Vague 17137 Marsilly – 05 46 01 87 56

**77 : Breizh Kouign** – Produits artisanaux bretons

2 route du Drenec 29950 Clohars Fouesnant – 06 76 42 00 72

**78 : SCEA Prunilor** – Pruneaux mi-cuits et dérivés

Lieu-dit Barrau 47290 Saint Maurice de Lestapel – 06 80 03 81 96

**79 : THL Wines** – Vin du beaujolais – 69 chemin de la Serve 69460

Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais – 07 83 23 64 48

**80 : Au marché de la volaille** – Volailles Traiteur

5 rue grande 16230 Mansle – 06 33 86 08 21

**81 : SCEA la ferme de Pimael** – Crèmes de cassis et myrtilles,

sirops – 427 allée de Lys Bas 19 230 Saint Sornin – 06 80 66 50 12

**82 : Maison Gauthier** – Jambon de Bayonne IGP

177 Route de Catuhet 40270 Larrivière Saint Savin

06 38 78 02 45 / 05 58 71 73 64

**83 : SCEA Vignobles Laffoucardie** – Vins d'Anjou

L'Echarderie 49190 Rochefort sur Loire – 02 41 54 16 54

**84 : EURL Boisset** – Brioche AOP Charentes, chocolat au cognac,

tourtes

17 place de la Mairie 16460 Aunac sur Charente – 05 17 20 72 17

**85 : SCEA Vignobles Charrier** – Vins Sauternes

6 les Chons 33210 Bommès – 06 79 02 47 04

**86 : EARL Decasselong** – Foies gras entiers, conserves

760 route de Casselon 40180 Clermont – 05 58 89 81 74

**87 : Alain Darroze** – Pimenton

Rue Jésus 64240 La Bastide Clairence – 06 58 53 36 77

**88 : Henri Maire France** – Vins Arbois, AOC blancs, rosés,

rouges crémant du Jura

Boichailles 39600 Arbois – 03 84 66 12 34

**109 : Radio Attitude** – Radio locale

9 rue des Arceaux 16000 Angoulême – 05 45 94 84 84



# ESPACE PRODUCTEURS FERMIERES CHARENTAIS

**CHARENTE**  
LE DÉPARTEMENT

Un espace sur lequel le public trouvera toute la richesse du terroir charentais animé par des producteurs fermiers et des viticulteurs. Tous passionnés par leur métier, ils viennent présenter leurs produits en les proposant à la dégustation et à la vente, échanger et partager avec les visiteurs sur le mode de la production fermière et viticole.

Restaurez-vous sur place dans un espace dédié avec les produits charentais.

**01 : L'Aurochs Vert** – Viandes et salaisons d'aurochs  
Le Bourgé 16700 Nanteuil en Vallée – 06 73 48 15 25

**02 : GAEC La Cagouille Charentaise** – Escargots cuisinés  
61 Allée des Buis, logis de Rancogne 16140 Mons – 05 45 38 85 67

**03 : EARL de Villars** – Huiles et légumineuses Bio  
20 route de la Tardoire – lieu-dit Villars 16230 Saint Ciers sur  
Bonnieure – 06 85 33 02 53

**04 : EARL Roland Vilneau** – Vins charentais IGP Vilneau  
Le Breuil 4, rue Saint Vincent 16140 Verdille – 06 70 70 03 88

**05 : EARL M-AGRI** – Huiles végétales de 1<sup>ère</sup> pression à froid  
2 rue du Canton Villars 16700 Poursac – 07 71 18 11 83

**06 : SAS SM Porcs** – Conserves et salaisons charentaises  
2 rte des Etangs 16300 St Médard de Barbezieux – 06 71 91 84 94

**07 : P tits moutons de vévé** – Viande d'agneau charentaise,  
burger d'agneau  
3 impasse Puybonnet 16140 Charmé – 06 28 27 00 14

**08 : Association Champniers Safran** – Safran en filaments –  
622 Rue de Rochas 16430 Champniers – 06 76 44 37 87

**09 : EARL de la Font-Garnier** – Pâtes artisanales, Pasta box  
15 voie de Chez Chety 16300 Saint Médard – 06 88 89 12 33

**10 : Les Ruchers de Lasfont** – Miels, pain d'épices  
Lasfont 16490 Alloue – 06 72 47 18 62

**11 : Pascal Gonthier** – IGP Vins de pays charentais  
Imp. Marin-Nigronde 16170 St Amant de Nouere – 06 07 13 56 37

**12 : Le Clos de la Grange** – Viande de porc noir  
La Grange Maubâtie 16410 Torsac – 06 75 66 64 61

**13 : Aspoulba** – Poulet et chapons de race Barbezieux  
Chez Marquis 16480 Berneuil – 06 29 84 10 47

**14 : SCEA Guy Bonnaud** – Pineau, cognac, coffrets cadeaux,  
mignonnettes – Les Cailletières 16170 Gourville – 06 28 29 29 28

**15 : GAEC de l'Argentor** – Fromages, yaourts et beurre  
16700 Poursac – 06 79 28 29 97

**16 : SCEA Franquette** – Noix et dérivés  
121 Rue de la Rochelle 16410 Vouzan – 06 87 28 23 17

**17 : Centre-ouest Editions** – Presse Agricole La Vie Charentaise  
2133 Rte de Chauvigny 86550 Mignaloux Beauvoir – 06 70 27 49 14

**18 : Le Maine Giraud** – Pineau, cognac, jus de raisin  
Le Maine Giraud 16250 Champagne-Vigny – 05 45 64 04 49

**19 : Les filles de Beauregard** – Noisettes, fruits, raisins  
Beauregard 16290 Saint Saturnin – 06 68 80 76 24

**20 : Ferme de Dallignac** – Conserves de viande, miel et produits  
dérivés, jus de raisin  
1 route des Balatries 16250 Chadurie – 06 85 28 00 57

**21 : Ferme du Paupiquet** – Yaourts, crème, beurre  
1 ferme du Paupiquet 16500 Ansac sur Vienne – 06 60 73 56 45

**22 : La Noyeraie des Borderies** – Huiles vierges de Noix  
Chez Devaud 16100 Louzac St André – 09 83 06 38 76

**23 : EARL Poupelin** – Miel et produits dérivés  
5 route de Coulonges 16170 Genac – 06 29 73 14 46

**24 : Pensez Local 16** – Paniers de produits fermiers charentais  
66 Impasse Joseph Niépce 16000 Angoulême – 05 45 24 49 49

**25 : Aime ton agri** – Chambre d'Agriculture

# ESPACE LAURÉATS CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE



Cet espace est dédié aux produits récompensés par le concours des Saveurs Nouvelle-Aquitaine. L'objectif est de mettre en avant le travail des artisans, producteurs, paysans afin de les récompenser pour la qualité de leurs produits. La mise en exergue des médaillés du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine est réalisée en partenariat avec l'Agence de l'Alimentation de Nouvelle Aquitaine (AANA) et la Région Nouvelle Aquitaine.

Vous pourrez découvrir sur cet espace un atelier des sens.

En effet, si vous souhaitez devenir un dégustateur professionnel en découvrant les produits emblématiques de la région, cet espace est fait pour vous.

Au travers de cet atelier, vous découvrirez des produits emblématiques de la région en abordant des anecdotes, en visitant les territoires, et bien sûr en testant vos 5 sens et en exerçant votre vue, odorat, toucher, ouïe, goût (durée 45').

**91 : SARL Le boudin gris** – Boudin gris et noir  
3 rue de l'industrie 17160 Matha – 09 50 92 93 91

**92 : GAEC Rucher de Claron** – Produits de la ruche  
1153 route de Laglorieuse 40090 Bougue – 06 78 22 42 05

**93 : L'AANA** (L'Agence de l'Alimentation Nouvelle Aquitaine)  
Cité Mondiale, 6 parvis des Chartrons 33 075 Bordeaux  
05 56 01 33 23

**94 : Les Macarons de Royan** – Macarons, galettes charentaises  
9 avenue chemin des Grolliers 17200 Saint Sulpice de Royan  
06 31 39 52 37

**95 : Gargamiel** – Miel, nougat, bonbons, pains d'épices  
2 chemin de la Font-Basse 19240 Allasac – 06 27 77 19 51

**96 : Maison Clochard** – Les clochettes du Poitou  
La Maison Neuve 86600 Sanxay – 06 77 70 73 59

**97 : La ferme de Brossard** – Spécialités à la châtaigne  
Brossard 19190 Lanteuil – 06 81 96 13 38 / 06 83 28 49 23

**98 : Folk Kitchen** – Sauce Folk  
52 Route de la Plage 40560 Vielle St Girons – 06 77 97 26 90

**99 : ABK6 Cognac** – ABK6  
Domaine de Chez Maillard – 05 45 66 35 72

**100 : GAEC de Quinsac** – Châtaigne du Limousin  
Quinsac 87500 Saint Yrieix la Perche – 06 86 27 06 58

**101 : Un brin de chèvres** – Fromages de chèvres  
916 route de Chauzas 19410 Perpezac le Noir – 06 24 95 75 55

**102 : Lise Baccara** – Pineau, cognac, troussepinète,  
Pinthiers 17800 Pons – 05 46 96 21 98

**103 : Laiterie Les Fayes** – Fromages frais aromatisés, fromage  
blanc 40%  
Route de Périgueux RN21 87170 Isle – 05 55 34 63 21

**104 : Paublanc Alain** – Miel, bonbons, hydromel  
7 route Isaac de Laisné 16720 Saint-Même-les-Carrières – 06  
64 93 94 85

**105 : La Beun'aise** – Bières artisanales  
13 rue Thalès 17440 Aytré – 05 17 81 05 15

**106 : Les Délices de Sandra** – Condiments de vinaigres,  
cépages, mijotés de fruits  
Lespinasse 24380 Veyrines de Vergt – 06 30 54 04 98

**107 : La C'lait des champs** – Fromages de chèvre fermiers  
1 Chez Chauveau 86400 Savigné – 07 71 00 32 89

**108 : Le Canard Saintongeais** – Conserves fines, viandes de  
canard gras  
2 avenue de St Jean d'Angely 17400 Asnières La Giraud  
06 84 10 56 96



*Un grand merci à tous nos partenaires, pour cette 27<sup>ème</sup> édition*



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  
 Lycée Sainte Marthe de Chavagnes

### Horaires d'ouverture et tarifs

Vendredi 26 Nov. 10h-20h

Samedi 27 Nov. 10h-20h

Dimanche 28 Nov. 10h-18h30

2€ pour les adultes (gratuit pour les - de 18 ans)