

5

Campo Santo [vendredi 23 septembre de 15h à 23h]  
**Un goûter, un apéritif, une dégustation,  
un dîner ? Vite, direction Le Campo Santo !**

Organisé par l'association « Orléanais gastronomique » en collaboration avec l'école de la Table, le **grand banquet « produits du terroir »** propose un repas gastronomique.  
Sur réservation au 06 03 79 55 83.

**Au menu :**

- Terrine de magret de canard au foie gras et compotée de pommes au cidre
- Poulet de pattes bleues de l'Orléanais au vin blanc AOC Orléans et chartreuse de courgettes au safran du Gâtinais, tomate du maraîcher, poêlée forestière
- Cendré d'Olivet sur lit de feuilles vertes
- Café ou thé gourmand Jeanne d'Arc d'exception aux trois surprises loirétaines
- De nombreux exposants proposent des dégustations et la vente de produits du Loiret : l'autruche à la broche, l'andouille de Jargeau, les vins AOC Orléans et Orléans-Cléry et la tarte Tatin.
- Animations gonflables pour les enfants.
- Crêpes, beignets et barbabapas.
- Déambulations musicales.

**Cafés Jeanne d'Arc** les 23 et 24 sept.

- Mise à l'honneur des **œuvres de 9 artistes dans les vitrines** des trois magasins : 7, rue de la République, 16, rue Royale et 13 quater rue du Faubourg St Jean.
- Création d'une **nouvelle collection de thés et cafés** spécialement pour l'événement « Saveurs et Talents ».
- Présentation et **dégustation** de leurs créations au Campo Santo le 23/09 (journée du banquet)
- **Séance de torréfaction publique** le 23 sept. matin, à l'atelier 13 quater rue du Fbg St Jean.
- **Dégustations** en boutiques samedi 24 sept. (boutiques Faubourg St Jean et rue Royale).

**Tout au long de la fête de la gastronomie « L'Orléanais à table »,  
suivez-nous sur le web et les réseaux sociaux**

En France : [www.fete-gastronomie.fr](http://www.fete-gastronomie.fr)

À Orléans : [www.orleans-agglo.fr](http://www.orleans-agglo.fr)

#OrleansetsonAgglo



**Merci à tous les partenaires :** L'association « Orléans gastronomique » - La Société des Artistes Orléanais - L'association « Les amis des musées » - Le Musée des Beaux-Arts d'Orléans - La Région Centre-Val de Loire - Le Conseil départemental du Loiret et l'ADRTL Tourisme Loiret - La Direccte Centre Val de Loire - La Caisse d'Épargne Loire Centre - La CCI Loiret - Le CFA de la Chambre des Métiers - Les Halles Châtelet.

**Merci à tous les participants :** Le Beignet Doré, structure gonflable - La Brasserie Eric Lecerc - Les Cafés Jeanne d'Arc - Charline Pritzcaloff, fleuriste - La Confédération des Arts de la Table - La Confrérie œnogastronomique des vins AOC Orléans et Orléans Cléry - L'école de la Table - L'Empreinte Hôtel - Les Halles Châtelet - Michel Arun, MA Events, DJ et musicien - Nicolas, caviste - La Parenthèse, restaurant - La SARL Mouroux 45, traiteur - Sologne Autruche - La Vinaigrerie Martin Poret - Volailles fermières de l'Orléanais.

**FÊTE DE LA GASTRONOMIE**  
23 24 25  
SEPTEMBRE 2016

**EXPOSITION**  
« Art et Gastronomie »  
*Collégiale Saint-Pierre Le Puellier*

**BANQUET** « Produits du terroir »  
*Campo Santo*

**ANIMATIONS** : atelier cuisine,  
menus spéciaux, dégustations,  
expositions *centre-ville*

[fete-gastronomie.fr](http://fete-gastronomie.fr)

#OrleansetsonAgglo

[www.orleans-agglo.fr](http://www.orleans-agglo.fr)

Orléans Mairie



La Fête de la Gastronomie est un événement national et international dédié à la gastronomie, à ses acteurs et à ses savoir-faire. Pour sa 6<sup>e</sup> édition, elle se déroule partout en France les 23, 24 et 25 septembre.

Le thème retenu cette année propose d'explorer les cuisines populaires, cuisines traditionnelles et du quotidien qui valorisent les produits régionaux.

À Orléans, l'événement baptisé « L'Orléanais à table » propose un véritable parcours gourmand à travers la ville. Des animations variées vous sont proposées par les restaurateurs et commerçants du centre-ville. Et la culture s'y associe, à la collégiale Saint-Pierre le Puellier... Tout un programme !

## AU PROGRAMME

### 1 Collégiale Saint-Pierre-le-Puellier [du 17 au 25 septembre] Exposition « Art et gastronomie »

Les artistes de la Société des Artistes Orléanais ont été invités à travailler sur le thème de l'Art et de la gastronomie. Un défi pour chacun d'eux qui a fait naître une production inédite entièrement consacrée à la gastronomie et aux arts de la table.

Peintures, sculptures, gravures, céramiques d'une centaine d'artistes.

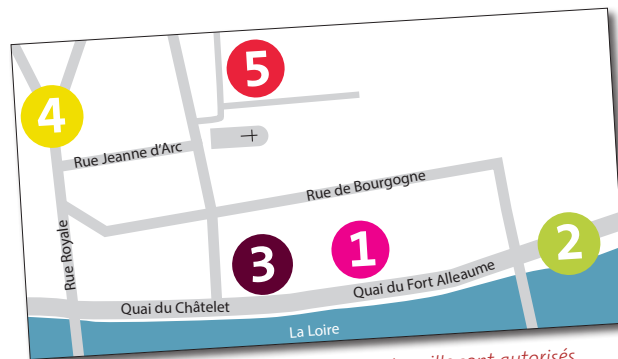
Invités d'honneur : Jean-Paul VAN LITH, céramiste et verrier. Judith ROTCHILD, graveur. Martine POLISSET, céramiste sculpteur.

Du mardi au dimanche : 14h-18h. Fermé le lundi.

### 2 Quai du Roi [17 et 24 septembre]

Installé le long de la Loire, le marché du quai du Roi compte une centaine d'étals alimentaires proposant le samedi matin des produits locaux et de qualité.

Le samedi de 7h30 à 12h30.



Les restaurateurs et salons de thé du centre-ville sont autorisés à étendre leurs terrasses pendant les trois jours.

### 3 Quartier des Halles Châtelet et jusqu'à la Loire

#### Opération 1 marché, 1 chef, 1 recette (CCI du Loiret)

Marché des Halles Châtelet, place du Châtelet  
Cet événement culinaire populaire permet de découvrir ou redécouvrir des produits de saison à travers l'imagination de chefs passionnés par leur métier.

Le 23 septembre de 9h30 à 12h : **David Sterne, le chef du restaurant « La Parenthèse »** cuisine en direct sur le marché des produits locaux et de saison issus des producteurs présents sur le marché. Il propose une dégustation gratuite de sa recette et échange quelques conseils et astuces culinaires.

L'émission « Tous en cuisine » de France Bleu diffusera cette animation en direct de 10h à 11h.

#### Le CFA de la Chambre des Métiers

Démonstrations culinaires,

le vendredi 23 septembre après-midi.

Découvrez les talents des apprentis en cuisine du CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret.

Exposition de pièces artistiques,

les 23, 24, 25 septembre

Créations artistiques des apprenants en boulangerie et en pâtisserie du CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret. Exposition de sculptures en sucre et pains décorés.

#### Exposition autour du pain

Trois boulangers du Loiret se mobilisent pour honorer le pain, cette matière noble, fleuron de notre gastronomie française.

M. Charron à La Chapelle Saint Mesmin, M. Florindo à Orléans et M. Colas à Beaugency exposent une dizaine de pièces artistiques de pains décorés et sculptés. Les 23, 24, 25 sept.

#### Fleuriste Charline Pritzcaloff

Composition de bouquets alimentaires.

#### Exposition photo

Les 23, 24 et 25 septembre, le « club photo le Chapellois » expose des photographies artistiques des produits gastronomiques.

#### Caviste « Nicolas »

Dégustations de 10h à 19h30  
les 23 et 24 septembre.

#### Brasserie Eric Lecerf

Menu spécial (28€) Produits « Val de Loire »  
les 23 et 24 septembre.

Œuf mollet aux champignons de saison.  
L'esturgeon sauce écrevisse.

Tarte Tatin aux pommes du Val de Loire.

Atelier cuisine (15€) avec le chef Eric Lecerf, ancien élève de Joël Robuchon.

Sur réservation (02 38 54 20 00)

Atelier tarte Tatin le 23 sept. de 15h à 17h

Atelier pâte Solognot le 24 sept. de 15h à 17h

Vente à emporter de la tarte Tatin et du pâté Solognot sur commande (72 h à l'avance min.)

#### Empreinte Hôtel

Dimanche 25 septembre, l'Empreinte Hôtel organise un « extra brunch » sur le thème de la cuisine populaire. Proposé sous forme de buffet sucré & salé et accompagné d'une sélection de produits locaux ou régionaux.

2 services possibles à 11h30 et 13h30

(fin de service 15h30)

Réservation conseillée au 02 38 75 10 52

### 4 Place du Martroi [vendredi 23 septembre] Marchés

#### Marché nocturne alimentaire

le vendredi 23 septembre de 16h à 22h

#### Marché aux livres et aux vieux papiers

le vendredi 23 septembre de 7h à 19h