

# Retour sur les évènements de la saison estivale 2018 de Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire



**Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire contribue avec ferveur au rayonnement et à l'attractivité du territoire à travers divers évènements, au siège de l'association à la Villa Rabelais de Tours mais aussi en-dehors.**

**Ainsi, la saison estivale 2018 a été l'occasion de promouvoir les produits, le terroir et les artisans tourangeaux grâce à différentes actions en co-**

**construction avec les institutionnels locaux, ainsi qu'avec des associations à renommée nationale, ou des groupes nationaux.**

**Le rôle essentiel de l'association à travers ces actions: fédérer et valoriser la richesse gastronomique ligérienne.**



### **SAISONNEZ\_VOUS, SAISONS DE LOIRE**

Début juin 2018, Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire et le **Collège Culinaire de France** organisaient deux journées dédiées au bien-manger et à la saisonnalité à la **Villa Rabelais** de Tours, siège de l'association. La première journée, les jeunes de quatre écoles hôtelières du Val de Loire se rassemblaient pour échanger avec des professionnels des métiers de bouche, et pour assister à la signature d'une charte de saisonnalité applicable dans leurs écoles.

Le lendemain, un marché gourmand était ouvert gratuitement au public dans les jardins de la Villa Rabelais, avec 11 Producteurs-Artisans et Restaurateurs de Qualité, dont **Charles Do Vale**, torréfacteur à **La Caf'tière** à Tours ou **Stéphane Fourmis**, fondateur du concept tourangeau **Smaäk Natural Food**.



©Clémentine Chauveau

### **EXPOSITION « CHANGEZ LE CLIMAT DANS VOTRE ASSIETTE »**

Du 20 juin au 11 septembre 2018, une expo-photo est installée à la Villa Rabelais. Ce projet a été créé pour interpeller, informer mais aussi sensibiliser un large public sur les propriétés du végétal, le «bon pour le climat, bon pour la santé». Les panneaux invitent à un voyage aux quatre coins de l'hexagone, avec des fruits et légumes au fil des quatre saisons.

Des textes informatifs et pédagogiques accompagnent les visuels, avec notamment les conseils de quatre chefs: **François Pasteau**, **Nadia Sammut**, **David Royer** et **Jacques Marcon**.



©Clémentine Chauveau

### **PARTENARIAT AVEC LE SITE TERROIR DE TOURAINE**

C'est dans cette volonté de promouvoir les producteurs et les terroirs que **Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire** a signé fin juin 2018 une collaboration avec la **Chambre de Métiers et de l'Artisanat d'Indre et Loire** afin d'enrichir le site internet **Terroir de Touraine**, créé en 2012 par la chambre consulaire. Ce partenariat permet ainsi de réunir les synergies et mutualiser les compétences pour moderniser le site, développer le contenu et communiquer davantage autour des circuits courts.



©Clémentine Chauveau

### **L'APÉRO DES ARTISTES**

Début juillet 2018 se déroulait le festival musical **Terres du Son** au Domaine de Candé.

L'occasion pour **Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire** de valoriser les produits et chefs locaux à travers un apéritif offert aux artistes. Comme pour l'édition 2017, trois chefs tourangeaux ont en effet proposé des mets aux saveurs tourangelles pendant les concerts. Ainsi, les rillons au Vouvray de **Jacques Hardouin** ou encore les sphères de tomme de chèvre de Touraine d'**Olivier Loize** ont permis aux artistes internationaux de découvrir la richesse gastronomique et la convivialité de notre territoire.



©Clémentine Chauveau

### **LE GRAND PIQUE NIQUE**

Le 21 juillet 2018, 300 paniers pique-nique ont été offerts aux voyageurs de passage sur l'aire d'autoroute de Maillé, à l'occasion du « **Grand pique-nique** » organisé par **Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire** et **Vinci Autoroutes**. Afin de faire connaître la richesse gastronomique du territoire tourangeau, trois produits phares de la région ont été choisis, notamment la baguette Tradi Saveurs de Tours'N, créée en 2012 par la **Fédération des artisans boulangers-pâtisseries d'Indre-et-Loire**. Au cours de cette journée, les voyageurs pouvaient aussi déguster le Ste Maure de

Touraine AOP, fromage de chèvre emblématique de Touraine.

Au-delà de la découverte de ces produits locaux, les acteurs du projet souhaitent donner envie aux touristes de passage de visiter notre belle région. Pari réussi suite aux retours positifs des voyageurs !



©Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire

## 7 VINS / 7 JARDINS

Du 22 juin au 17 août 2018, l'association **Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire** et l'**Office de Tourisme Tours Val de Loire** organisaient sept rendez-vous dans les jardins de Tours afin de faire (re)découvrir sept cépages et appellations locales: gamay, chenin, cabernet-franc, grolleau, chardonnay, sauvignon et côt.

Les dégustations étaient animées par divers vigneronns comme **Christine et Gilles Chelin** du Domaine des Vaucorneilles à Onzain (41) ou le fondateur de la maison de négoce **Complices de Loire** à St-Nicolas-de-Bourgueil (37), **François-Xavier Barc**.

Le jardin Botanique, le parc de la Gloriette ou encore le jardin de la Villa Rabelais offraient un cadre idyllique pour un moment unique organisé pour la deuxième année consécutive.



## ÉVÈNEMENTS À VENIR DÈS CET AUTOMNE ...

**Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire** organisera de nouveaux événements dès la rentrée 2018 autour des thèmes fondamentaux de saisonnalité, proximité, qualité et bonne santé.

Pour sa quatrième édition, **Le Grand Repas** reviendra notamment le 18 octobre 2018. L'occasion pour toutes les générations et toutes les catégories socio-professionnelles de partager quel que soit son mode de restauration habituel, le même menu, au même moment. Un instant de partage culturel et gastronomique unique, en Val de Loire. Cette année, **Guillaume Gomez**, chef des cuisines présidentielles, parrainera l'évènement avec **Rémy Giraud**, chef étoile 2\* de la région.



**Par Clémentine Chauveau**

**Crédit photo Clémentine Chauveau et CIGTours Cité Internationale de la Gastronomie en Val de Loire**

116 boulevard Béranger

37000 Tours

toursvaldeloiregastronomie.fr

www.facebook.com/CitedelaGastronomie/

Tél. : 02 47 40 65 86

contact@toursvaldeloiregastronomie.fr

## **RELIRE**

Un pique-nique aux saveurs tourangelles offert aux voyageurs de l'A10

« L' Apéro des artistes » au festival Terres du Son

Festival Terres du Son: une journée autour de l'alimentation responsable.

Partenariat entre Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat

Partenaire: Tours Cité Internationale de la Gastronomie en Val de Loire.

Exposition « Changez le climat dans votre assiette! » à Tours

Saisonnez-vous, Saisons de Loire: retour sur le succès de la première édition.

Saisonnez-vous, Saisons de Loire à la Villa Rabelais.