



val de l'indre

monts

Succès des Automnales de la gastronomie

Les Automnales 2018 sont un succès pour la gastronomie tourangelle, avec une fréquentation qui approche les mille couverts sur vingt dates, dont seize au château de Candé; les autres se sont déroulées au château de La Grille, aux caves de la Dive bouteille à Bourgueil, au CFA Tours alternance formation avec Akrame Benallal et au lycée professionnel Bayet à Tours. Cette édition réunit trente-deux chefs, dont deux du Loir-et-Cher, et non des moindres puisqu'il s'agit de Rémy Girault et de Christophe Hay (respectivement deux étoiles et une étoile au guide Michelin).



Guillaume Thellier (tablier rouge) et sa brigade du jour, juste avant le service.

Jeudi dernier, c'est Guillaume Thellier, de Frédeville organisation à Saint-Martin-le-Beau, qui officiait avec son équipe et des jeunes du lycée Bayet. Au

menu, cracker's de rouget à la compotée de légumes, velouté de carotte coco, mi-cuit de thon mangue citron, estragon, basilic et coriandre, veau à la

gramolata et son riz vénéré façon risotto, dacquoise aux fruits rouges et bleus, ganache chocolat framboise, le tout servi avec des vins choisis par le chef.

Alain Chaplain, l'un des organisateurs précise : « Nous avons refusé environ 250 personnes et toutes les dates sont complètes. Le jour de l'ouverture des inscriptions, nous avons rempli les réservations à 70 %. »

Les menus sont servis au tarif de 36 €, tout compris, avec : amuse-bouche, entrée, plat principal, dessert, eau minérale, vins et café. Alain Chaplain et son équipe travaillent déjà à l'édition 2019.