



indre-et-loire

patrimoine

Gastronomie Renaissance Renaissance de la gastronomie

La 5^e édition des Automnales est lancée. On peut d'ores et déjà s'inscrire pour savourer la Touraine.

Les Automnales de la gastronomie ont été officiellement lancées, mardi après-midi, au château de Candé. Dans les faits, la manifestation dédiée au goût et à la Touraine ne débute que le 22 septembre mais il convenait que la quarantaine de chefs qui va y participer puisse, d'ores et déjà, dialoguer.

Car c'est l'un des intérêts de la manifestation : « *Toute l'année, on a le nez dans le guidon ; là, au moins, on peut communiquer.* ».

Portées par l'office de tourisme Azay-Chinon Val de Loire, fondées par Alain Chaplin, l'ancien chef du Moulin fleuri à Veigné, Les Automnales permettent à des professionnels confirmés, travaillant en binôme avec des traiteurs ou des pâtisseries renommés, de mettre à l'honneur la cuisine tourangelle sur un thème imposé.

Cette année, ce sera évidemment la Renaissance et plus particulièrement Léonard de Vinci « *avec soit une cuisine Renaissance, soit une cuisine visionnaire telle qu'elle aurait pu être anticipée par Léonard* », explique Bertrand Couly, président de l'office de tourisme. Autre intérêt : susciter ou con-



Quarante chefs participent à la manifestation.

forter des vocations en associant des jeunes au travail réalisé en cuisine ou au service en salle.

Mais l'idée première, c'est bien évidemment de toucher le grand public « *en proposant des repas d'exception pour 38 €, vins et café compris* ».

Les organisateurs espèrent, dans les années à venir, attirer un nombre plus important de chefs originaires de Loir-et-Cher. Mais, d'ores et déjà, cette

année, deux des trois parrains exercent dans ce département : Rémy Giraud et de Christophe Hay (deux étoiles chacun au Michelin). Le troisième parrain est Gaëtan Évrard, chef étoilé qui dirige L'Évidence, à Montbazou.

La manifestation s'étend sur un mois, du 22 septembre au 25 octobre. 25 rendez-vous sont proposés au public, essentiellement au château de Candé mais aussi à Chinon,

Panzoult, Bourgueil ainsi que dans des organismes de formation de Tours.

On ne connaîtra pas à l'avance le nom des chefs ni la composition des menus. On peut réserver dès à présent

Informations : tél. 02.47.93.17.85
ou 02.47.45.44.40
www.azay-chinon-valde Loire.com
animation@azay-chinon-valde Loire.com