

31e édition

2025

GASTRONOMADES

ANGOULÊME



PROGRAMME

Espace Carat 28 - 29 - 30 novembre

Dans la ville 24 - 28 novembre



COGNAC, TOURNÉE GÉNÉRALE

L'apéritif à la française

LA TOURNÉE NATIONALE DU COGNAC

À DESTINATION DES PROFESSIONNELLS



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

© BNIC / Konoisseur



Dates et villes de notre
tournée sur
[cognac.fr/
tourneegenerale](http://cognac.fr/tourneegenerale)



COGNAC

En partenariat charentais avec
ARTONIC
FRANCE



NATHALIE FERLUT

DESSINATRICE DE L’AFFICHE 2025

Née à Pamiers en Ariège, Nathalie Ferlut est une autrice de bande dessinée et illustratrice dont l'univers se distingue par sa poésie et son humanité. Formée aux Beaux-Arts d'Avignon puis à l'École des Arts Décoratifs de Paris, elle a signé plusieurs albums marquants, dont *Eve sur la balançoire*, *Andersen*, *les ombres d'un conteur* ou encore *Artemisia* (avec Tamia Baudouin), salué en France et à l'international.

Nathalie est reconnue pour son univers sensible et son regard singulier sur les histoires de femmes, d'art et de transmission.

Pour l'édition 2025, les Gastronomades ont confié leur affiche à Nathalie Ferlut, autrice et illustratrice reconnue pour son univers coloré, sensible et plein de malice.

Son affiche met en scène un chef entouré de petites silhouettes dansantes, des personnages espiègles qui s'animent parmi les produits gourmands, les bouteilles et les ustensiles.



Une joyeuse farandole qui évoque à la fois l'abondance, la créativité et le plaisir de cuisiner.

À travers ce dessin festif, Nathalie célèbre ce qui fait l'âme des Gastronomades : la rencontre entre les chefs, les produits, les artisans, les producteurs... et bien sûr, le public. Elle nous rappelle que derrière chaque plat, il y a une histoire à partager et une part de magie à savourer.

Une affiche chaleureuse et gourmande, à l'image du festival.

Amélie,
éleveuse à
Saint-Pardoult (17)

ÉLEVEUSE DE BEURRE CHARENTES-POITOU AOP DEPUIS 2009



aop-beurre-charentes-poitou.fr



Les passionnés du goût.

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. www.mangerbouger.fr



DU 24 AU 28 NOVEMBRE
DANS LA VILLE



MENU DES GASTRONOMADES

ENTRÉE

Pistou d'automne aux légumineuses
charentaises

PLAT

Rösti de pommes de terre, crème de
haricots blancs au paprika fumé, Coulis vert

DESSERT

Moelleux aux graines de chanvre,
Fontainebleau de chèvre, Confit de pruneau



MARGAUX ELIE AUBERGE DU BOISNÉ

Comme chaque année, le menu des Gastronomades ravira plus de 20 000 gastronomes à travers le Grand Angoulême et la Charente.

Pour cette édition, c'est la cheffe Margaux Elie, révélée dans Top Chef et aujourd'hui à la tête du restaurant Auberge du Boisé à Villebois Lavalette, qui relèvera le défi.

Le festin sera servi jeudi 27 novembre dans les crèches, écoles, collèges, entreprises, établissements de santé et EHPAD, réunissant toutes les générations autour d'une cuisine locale, généreuse et gourmande.





SÉANCE SPÉCIALE CINÉMA & DÉGUSTATIONS

VENDREDI 27 NOVEMBRE - 19H30

Le Grand Restaurant
(Re)découvrez le classique de Louis de Funès dans une ambiance gourmande et conviviale.

La projection sera suivie d'une dégustation de vins, de charcuterie et de fromages, en présence de la Maison Soulat, de L'Île aux Fromages et de Joris Dantony.
Un moment savoureux où cinéma et gastronomie se rencontrent !



LES PORTRAITS DANS LA VILLE

Du 24 novembre au 31 décembre 2025

Découvrez une galerie de 42 portraits d'anciens apprentis charentais exposés sur la place des Halles en centre-ville. Cette initiative du GHR met en lumière leurs parcours et réussites dans les métiers de la restauration. Ne manquez pas cette occasion de célébrer les talents locaux et leur contribution à la gastronomie.





SOIRÉE FESTIVE AUX HALLES D'ANGOULÊME

VENDREDI 28 NOVEMBRE
À PARTIR DE 20H00

Rejoignez-nous pour une soirée gourmande et conviviale au cœur des Halles d'Angoulême ! Lieu emblématique du bon goût et du partage, les Halles accueilleront producteurs et artisans locaux pour une soirée placée sous le signe de la bonne humeur et de la découverte culinaire.

Au menu : de savoureuses assiettes concoctées avec des produits du terroir, à partager entre amis ou en famille, accompagnées de bons vins et d'une ambiance festive. Venez profiter d'un moment chaleureux et authentique pour célébrer ensemble le plaisir de bien manger et de se retrouver !



CONCOURS PÂTISSIERS AMATEURS - DEMI-FINALE

SAMEDI 22 NOVEMBRE - 9H30 - 11H00
HALLES D'ANGOULÊME

Les 8 candidats sélectionnés devront remettre leur réalisation auprès des organisateurs, le Samedi 22 novembre 2025, à 9h30 aux Halles d'Angoulême. Le lauréat aura l'honneur de réaliser sa création dans le laboratoire de l'artisan pâtissier Graines de Pains à Ma Campagne, avec l'opportunité de voir sa pâtisserie commercialisée en tant que Pâtisserie Signature, le "Ma Campagne".

LES GASTRONOMADES DANS LES EHPAD

DU 24 AU 28 NOVEMBRE

Dans 10 EHPAD de Charente, grands-parents et petits-enfants se retrouvent autour de la pâtisserie pour partager recettes et souvenirs. Une après-midi délicieuse où les générations se rencontrent, se racontent et se lient dans la douceur des desserts.





Maison de la Vigne et des Saveurs

NOËL S'INSTALLE À ARCHIAC !

NOTRE BOUTIQUE AVEC SES IDEES CADEAUX
PANIERS GARNIS *PRODUITS LOCAUX* - ACCESSIBLE EN LIGNE

Noël 100% local

ATELIERS DE CUISINE
PARENTS / ENFANTS

**17, 20, 21, 22 ET 23
DÉCEMBRE À 14H**

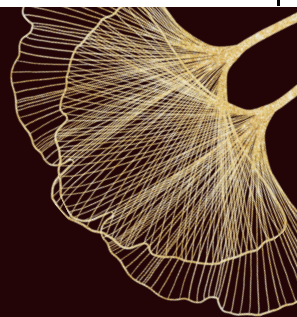
(25€ / couple parent-enfant et 23€ / enfant supp)

**MAISON DE LA VIGNE ET DES
SAVEURS À ARCHIAC**
**OUVERT DU 1^{ER} DÉCEMBRE
2025 AU 4 JANVIER 2026**
05 46 49 57 11



DINER DES GASTRONOMADES

DIMANCHE 30 NOVEMBRE - AUX CHAIS MAGELIS



Cette année, le Dîner des Gastronomades est organisé en partenariat avec le GHR Poitou-Charentes et L'association des Sommeliers du Poitou-Charentes, acteurs engagés aux côtés de l'association pour faire rayonner la gastronomie régionale. Leur soutien témoigne de la volonté commune de valoriser les chefs, les producteurs et le patrimoine culinaire charentais.

UN MENU SIGNÉ PAR DES TALENTS CHARENTAIS

Cette année, le Dîner des Gastronomades sera signé par **Mickaël Clautour** (Aumè *, Puymoyen), **Anthony Carballo** (La Nauve, Cognac) et **Julien Verrat** (La Ribaudière *, Bourg-Charente).

Un trio d'excellence pour un menu d'exception :

Ensemble, ils uniront leurs talents et leurs sensibilités pour offrir une expérience gastronomique unique, où créativité, élégance et goût du produit se rencontrent dans un parfait équilibre. Chaque plat sera une ode à la terre, aux producteurs et aux artisans qui font la fierté de notre région.



MICKAËL
CLAUTOUR



ANTHONY
CARBALLO



JULIEN
VERRAT

Entre audace et authenticité, ils feront rayonner la Charente à travers des assiettes pleines de justesse et d'émotion.

VENTE AUX ENCHÈRES SOLIDAIRE AU PROFIT D'ASSOCIATIONS LOCALES

Durant le dîner, les convives auront l'occasion de participer à une vente aux enchères solidaire, réunissant une sélection de carafes de prestige, de bouteilles de vins et de spiritueux, mais aussi une œuvre d'art unique signée Florent Poujade. Une manière élégante de prolonger la générosité de la soirée, tout en soutenant des initiatives locales porteuses de sens.



TRAITEUR LE VIEUX LOGIS

La réalisation du dîner sera orchestrée par les équipes du Vieux Logis, dont le savoir-faire et la précision viendront sublimer ce menu unique, reflet du partage et de l'excellence qui animent les Gastronomades. Elles seront assistées par les jeunes apprentis de la CCI Formation.

INFORMATIONS PRATIQUES

Date : Dimanche 30 novembre 2025
Heure : 20H00
Lieu : Chais Magelis
Prix du dîner : 150 €

POUR VOUS INSCRIRE
www.gastronomades.fr

DINER DES GASTRONOMADES

Menu

Apéritif cocktails

COCKTAIL COGNAC "BRUME D'AUTOMNE" - BNIC
COCKTAIL "PEP'S" PINEAU DES CHARENTES BLANC - MAISON BACHE-GABRIELSEN
BUFFETS & PIÈCES APÉRITIVES AUTOUR DE LA GASTRONOMIE DU SUD-OUEST

Entrée

- PAR MICKAËL CLAUTOUR -
LA TRUITE CONFITE DE CHEZ BELLET SUR LIT D'AGRUMES ET DE TOPINAMBOUR
PAIRING VSOP FROZEN - BNIC
GRAINS DE CONFIDENCE - CHARDONNAY - 2023

Plat

- PAR ANTHONY CARBALLO -
VEAU DU LIMOUSIN FUMÉ AUX COPEAUX DE FÛT DE COGNAC DE LA TONNELLERIE NAVARRE,
JUS INFUSÉ
PIQUE Russe - LE TEMPS VOLÉ - 2018

Dessert

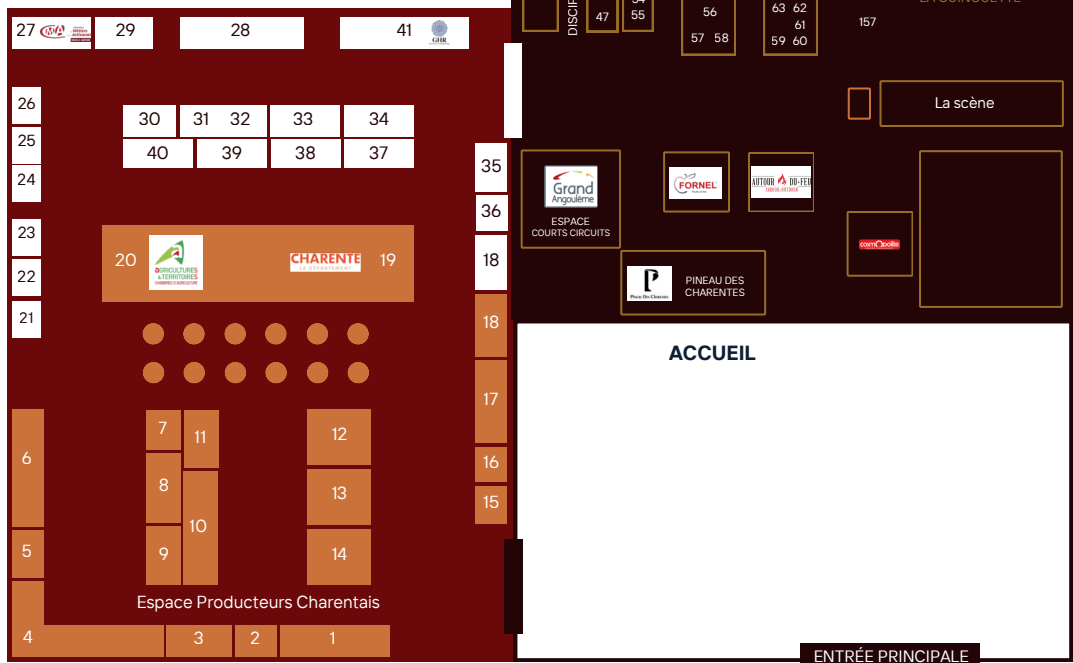
- PAR JULIEN VERRAT -
LE KAKI POCHÉ, TEXTURE DE CHOCOLAT GRAND CRU, NUAGE DE PINEAU
ET GLACE AU KINAKO
VIEUX PINEAU DES CHARENTES ROSÉ
MAISON BERTRAND - DOMAINE DES BRISSONS DE LAAGE

Café - MIGNARDISES
BELLE DE BRILLET

2

28, 29, 30 NOVEMBRE
ESPACE CARAT

SALLE SAPHIR



SALLE RUBIS

PARVIS

SAS Battistin Cédric - 06 08 30 40 11 - Fouées
 Rémouleur François Ardouin - 06 33 23 96 65 - Rémouleur

CLUB

MASTERCLASS DISCIPLES ESCOFFIER

Pour la troisième année consécutive, les Disciples Escoffier. proposent des masterclass autour des vins et spiritueux. Une occasion unique de découvrir les secrets des maisons !





MASTERCLASS

DISCIPLES ESCOFFIER

28 - 29 - 30 NOVEMBRE

✦ VENDREDI 28 NOVEMBRE ✦

COGNAC MARTELL & CO

16H - 17H30

C'est parti ! 90 minutes de bonheur et de découvertes sont au programme de cette Masterclass. En entrant dans ce voyage, vous aurez la chance de découvrir l'art de l'assemblage comme si vous étiez maître de chai.



✦ SAMEDI 29 NOVEMBRE ✦

COGNAC JAS HENNESSY

10H15 - 11H30

Cette MASTERCLASS sera présentée par THIERRY SALES, ambassadeur international de cette maison de Cognac. Il se déplace dans le monde entier et sera vous rapporter toute son expérience et faire partager sa passion.



GIN OSMOZ

12H00 - 13H00

Venez rencontrer la pétillante Jeanne Capdegelle et découvrir les GIN OSMOZ de la Maison de Cognac Château Montifaud. Élaborés dans la région à partir d'eau-de-vie de raisin, ces gins révèlent 12 arômes soigneusement sélectionnés, dont la moitié sont partagés avec les eaux-de-vie de la maison.



BELLE DE BRILLET

14H00 - 15H00

L'alliance parfaite entre poire Williams et Cognac pour une liqueur 100 % française. Créez votre propre cocktail aux côtés d'une ambassadrice de la Maison Brillet — une expérience aussi surprenante que savoureuse.



ALEXANDRE VINGTIER SELECTIONS

15H30 - 16H30

Un expert mondial du rhum vous dévoile une pépite exclusive : un rhum de Thaïlande 12 ans, affiné en fûts de Pineau des Charentes.



COGNAC FRAPIN

17H00 - 18H00

Originaire d'Angoulême, Patrice Piveteau, maître de chai passionné, vous invite à une dégustation exclusive de 4 à 5 cognacs. Un moment rare pour découvrir la richesse et la finesse du savoir-faire Frapin.



POIVRES ET VINS

18H15 - 19H15

Le spécialiste Thierry Nérissou et le MOF Flavien Berlaud vous proposent une Masterclass d'exception autour des poivres rares et des vins d'exception. Des accords surprenants, des arômes inoubliables et le talent de deux maîtres du goût.



✦ DIMANCHE 30 NOVEMBRE ✦

BIÈRE DEUZEFF

10H15 - 10H45

DEUZEFF est une brasserie française proposant une large gamme de bières artisanales aussi parfumées que colorées. C'est Jérôme qui vous fera déguster parmi 13 bières différentes pleines d'innovations et très souvent récompensées par des jurys.



LES COCKTAILS

11H00 - 12H00

Venez participer à cette expérience unique avec le mixologue et reconnu SCOTT pour comprendre les subtilités et la magie des cocktails que l'on peut reproduire chez soi.



VIN BLANC SOUS TOUTES SES COULEURS

12H15 - 13H15

Quel titre singulier pour cette Masterclass, non ? L'idée est de vous faire voyager et découvrir le vin blanc en version sec, moelleux, effervescent, oxydatif, vin jaune, vin orange... et d'en apprendre un peu plus.



GRATUIT

POUR VOUS INSCRIRE
www.gastronomades.fr

15

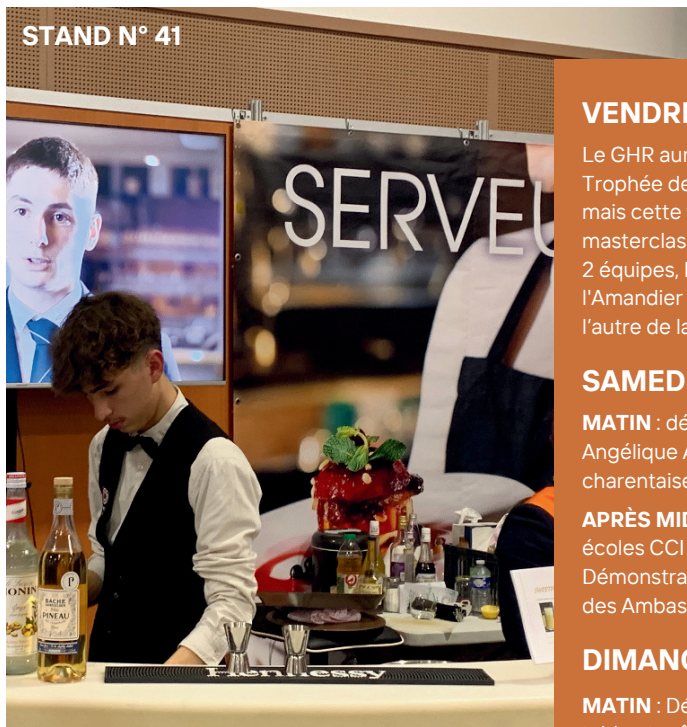
ESPACE CARAT

PLAN SALLE RUBIS



SALLE RUBIS

GHR : TRANSMETTRE LE SAVOIR
DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION



VENDREDI 28 NOVEMBRE

Le GHR aura l'honneur d'organiser le Trophée des Gastronomades sur scène mais cette fois sous forme d'une masterclass cuisiniers et serveurs avec 2 équipes, l'une du lycée St-Joseph l'Amandier à Saint Yrieix en Charente et l'autre de la CCI Formation.

SAMEDI 29 NOVEMBRE

MATIN : démonstration de la cheffe Angélique Antoine (avec les cagouilles à la charentaise).

APRÈS MIDI : Masterclass Barman avec les écoles CCI et l'Amandier. Démonstration/dégustation des Cocktails des Ambassadeurs.

DIMANCHE 30 NOVEMBRE

MATIN : Démonstration de dressage de table et crêpes flambées réalisée par la Meilleure Ouvrière de France, Chantal Wittmann.

APRÈS MIDI : démonstration de Juliette Louis, huîtres chaudes au foie gras et persillade.



CHARENTE

LE DÉPARTEMENT

Aliment'Terre Charente

> Soutenir
une agriculture durable

> Accompagner
la transition
alimentaire de
la restauration
collective

> Permettre à tous
l'accès à des produits
locaux de qualité

> Structurer
des moyens
logistiques à l'échelle
du Département

> Faire de l'insertion
un levier de
développement
du PATD

> Fédérer les actions
des collectivités
charentaises

Projet Alimentaire Territorial de la Charente :

soutenir une alimentation
locale, durable et solidaire
pour tous.



Conception graphique : CD 16 - Crédit photo : © Jean-Jacques Guillou

Retrouvez le stand du Département N°19 Salle RUBIS



Département de la Charente
Service Agenda 2030
31 bd Émile Roux
16000 Angoulême

Plus d'informations sur
www.lacharente.fr
Retrouvez-nous sur
les réseaux sociaux  



SALLE RUBIS

LE DÉPARTEMENT SOUTIENT
LES FILIÈRES LOCALES DE QUALITÉ

CHARENTE
LE DÉPARTEMENT



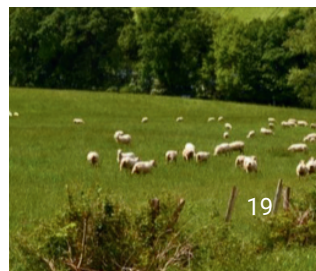
STAND N° 19

Le Département vous donne rendez-vous sur son stand avec des animations pour petits et grands !

Au cours de ces 3 jours, rencontrez les filières agricoles de qualité du département et participez aux différentes dégustations.

- Vins IGP charentais
- L'agneau du Poitou-Charentes IGP
- Filière chanvre : culture écologique et durable, en structuration dans le département.
- Safran de l'Angoumois
- Spiruline
- Maison de l'Agriculture Biologique de la Charente

**Activez la roue
du Département**
et tentez de gagner
de nombreux lots !



L'AGRICULTURE SE BOUGE EN CHARENTE... ET VOUS ÊTES INVITÉS !

Venez découvrir celles et ceux qui réinventent l'agriculture locale pour vous offrir des produits savoureux, responsables et de qualité. Un moment convivial pour petits et grands, au cœur des savoir-faire charentais !

AU PROGRAMME : quizz, jeu concours, dégustations, rencontres et échanges avec des agriculteurs passionnés.

MANGER AU MARCHÉ

Plongez au cœur de notre terroir avec le marché des producteurs charentais.

AU MENU :

Produits locaux

Ambiance conviviale

Échange en direct avec les producteurs.

Proximité et d'authenticité



EXPOSANTS

1. **EARL Poupelin** - 06 29 73 14 46 - Miel et produits dérivés de la ruche
2. **Vie Charentaise - Terres de Cognac** - 05 45 61 46 47
3. **Verger des Doud's** - 06 86 18 38 30 - Châtaignes
4. **Le Clos de la Grange** - 06 75 66 64 61 - Viande de porc noir, charcuterie, salaisons
5. **Huilerie Morisset** - 07 71 18 11 83 - Huiles végétales naturelles et artisanales
6. **SAS SM Porcs** - 05 45 78 64 90 - Coffrets cadeaux de fin d'année
7. **SCEA Famille Gonthier** - 06 07 13 56 37 - IGP vins charentais
8. **Glaces Poupert** - 06 64 00 72 50 - Glaces et sorbets
9. **SCEA Guy Bonnaud** - 06 28 29 29 28 - Pineau, cognac, coffrets cadeaux
10. **La Ferme de l'Angoumans**
11. **Le Maine Giraud** - 05 45 64 04 49 - Cognac, pineau des Charentes, jus de raisin
12. **EARL Roland Vilneau** - 06 70 70 03 88 - Vins Charentais IGP Vilneau
13. **EUURL Edmond Maxime** - 07 84 06 31 26 - Pétillants Exalta et vin blanc doux
14. **La Noyeraie des Borderies** - 09 83 06 38 76 - Noix, huiles de noix bio, douceurs aux noix
15. **La Cagouille Charentaise** - 05 45 38 85 67 - Escargots cuisinés à la charentaise
16. **Chapeau l'Abeille** - 06 25 14 92 15 - Miels et produits de la ruche
17. **EARL de l'Aurochs Verts** - 06 73 48 15 25 - Salaisons, viandes fraîches, conserves, charcuterie
18. **Ruchers de l'Argentor** - 07 57 48 83 27 - Miel et produits de la ruche
19. **Charente le Département**
20. **Chambre d'Agriculture**
21. **Spiruline La Salamandre** - 06 51 26 93 00 - Spiruline, miel à la spiruline

SALLE RUBIS

ARTISANS GOURMANDS

LA CMA AUX GASTRONOMADES : CÉLÉBRATION DES SAVOIR-FAIRE

La CMA Nouvelle-Aquitaine – Charente met à l'honneur l'artisanat local avec un espace entièrement dédié aux savoirs-faire artisanaux.



Chambres
de Métiers
Artisanat
NOUVELLE-AQUITAINE



ARTISANS DES ARTS DE LA TABLE : UN RÉGAL POUR LES YEUX

La filière Art de la table et les Artisans d'Art présenteront des pièces uniques, reflet de leur talent et de leur passion. Admirez les œuvres en coutellerie, céramique, calligraphie, planches à découper, braseros, et bien plus encore. Venez découvrir et apprécier le savoir-faire unique de nos artisans et repartez avec des créations d'exception.

- 22. **Noémie Keren** - 06 74 50 55 79 - Calligraphie haut de gamme pour maisons de prestige et particuliers
- 23. **Rémy des Bois** - 06 65 70 19 34
Arts de la table, objets en bois
- 24. **Tactical Genetics** - 07 45 00 57 52
Tabliers de barbecue, porte-couteaux
- 25. **Le Fer du Roy** - 07 82 38 62 96
Couteaux d'art forgés
- 26. **Maître Douelle** - 07 62 72 47 74
Objets liés aux arts de la table
- 27. **CMA**
- 28. **Vulkan Braséro** - Braséros

ARTISANS GOURMANDS : FÊTE POUR LES PAPILLES

Chocolatiers, boulangers, pâtisseries, brasseurs, torréfacteurs... tous 100 % « maison ». Au programme : Dégustations (chocolats, nougats, cookies, bières artisanales...), démonstrations (latte art, associations bières & mets...), et vente sur place.

- 29. **Des Crêpes et des Idées** - 06 71 48 99 72
Crêpes
- 30. **Lapierre Tradition** - 05 45 24 50 05
Conserves, charcuteries
- 31. **Melle et Une Pâte** - 06 21 48 30 31
Pâtes artisanales
- 32. **JPS Spiritueux** - 06 68 25 35 13
Cognac aux saveurs exotiques
- 33. **Boucherie de Migron** - 09 50 90 90 45
Charcuterie maison
- 34. **Marion Chocolats** - 06 50 08 30 63
Chocolats artisanaux, pâtes de fruits, biscuiterie
- 35. **Nauera** Brasserie et Vinaigre de Bière
06 81 55 36 32 - Bières artisanales, vinaigres
- 36. **Boulangerie Martinet** - 09 81 79 63 01
Pains, viennoiseries
- 37. **Fromagerie Petit Signe** - 06 47 83 73 90
Fromages de chèvre et de vache, tartinables
- 38. **Jahan** - 06 64 30 02 40
Tourteaux fromagers et gourmandises poitevines
- 39. **Domaine de Béquignol** - 05 53 29 73 41
Noix au chocolat, noix apéritives
- 40. **Maze Torréfacteur** - 06 18 37 32 02
Cafés de spécialité





**10€
OFFERTS**

DÈS 49€ D'ACHATS
SUR LE STAND
OU EN MAGASIN

COUPON VAL. 5€ TRANSPARENT
VALABLE JUSQU'AU 15/12/2025

**VOTRE MAGASIN
À 5 MINUTES
DES GASTRONOMADES
DIRECTION CARREFOUR**



**La Table
Parisienne**



Table



Culinaire



Déco



Cadeaux



SALLE SAPHIR

ESPACE DES PRODUITS DE FRANCE



SALLE SAPHIR

STAND COURTS-CIRCUITS

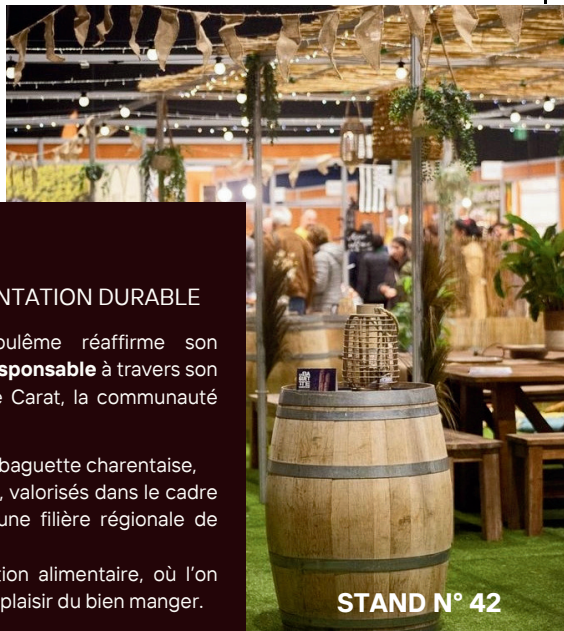
PAR LE GRAND ANGOULEME

UN ENGAGEMENT CONCRET POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

Partenaire fidèle des Gastronomades, GrandAngoulême réaffirme son engagement pour une **alimentation locale, saine et responsable** à travers son Projet Alimentaire Territorial. Sur son stand à l'Espace Carat, la communauté d'agglomération met à l'honneur :

- **Les Moulins Centre Atlantique**, ambassadeurs de la baguette charentaise,
- Les légumes secs, produits phares de notre territoire, valorisés dans le cadre du programme **Interleg**, dédié au développement d'une filière régionale de légumineuses pour la restauration collective.

Une belle vitrine du savoir-faire local et de la transition alimentaire, où l'on célèbre autant les producteurs que la transmission et le plaisir du bien manger.



STAND N° 42



PROGRAMME

VENREDI

- **Jusqu'à 16h30** Découverte des légumineuses : identification, échanges et dégustations sur baguette charentaise. En partenariat avec Régalade, Les Fermes de Chassagne et la Chambre régionale d'Agriculture (projet Interleg).
- **18h00** Lancement du livret de recettes du réseau Bien Manger à l'École, destiné aux familles du territoire.

SAMEDI

- **Jusqu'à 13h00** Animations et dégustations autour des légumineuses.
- **14h00 – 16h00** Atelier "Paniers Jeunes Pousses" : la diversification alimentaire des tout-petits. Avec L'Atelier du Placard (Caroline Bayle & Tiffany Lault).
- **16h30** Démonstration culinaire avec Margaux Élie, cheffe de L'Auberge du Boisé (Top Chef 2025).
- **18h00** Lectures culinaires (en partenariat avec ...).

DIMANCHE

- **Matin** Dégustation de pleurotes panés par Georges Bray, projet Mycélium, avec Champs du Partage.
- **Après-midi** Découverte des végétaux sauvages d'automne et dégustations autour des légumineuses, avec Les Compagnons du Végétal.



SALLE SAPHIR

VENEZ RENCONTRER LES ACTEURS MAJEURS DE LA RÉGION



MOULINS CENTRE ATLANTIQUE

Implanté à Saint-Claud depuis 1992, Moulins Centre Atlantique perpétue la tradition meunière régionale avec une équipe passionnée au service des artisans boulangers.

Fidèle à ses valeurs, le moulin n'écrase que des blés charentais, issus des Coopératives Agricoles locales (CAVAC, CARC, Mansle, Néolis).

De la terre à la farine, chaque geste — celui de l'agriculteur, du meunier et du boulanger — façonne la Baguette Charentaise, reflet d'un terroir et d'un savoir-faire authentique.



AUTOUR DU FEU



L'ART DE CUISINER AU FEU,
ENTRE PARTAGE ET AUTHENTICITÉ

Spécialiste des braséros, planchas et barbecues d'exception, Autour du Feu invite les visiteurs à (re)découvrir **l'art de cuisiner en plein air** ! Sur leur espace, l'équipe partage son **savoir-faire** et sa passion pour la cuisson au feu, avec une sélection de **matériels performants et esthétiques**.

Design, convivialité et gastronomie se rencontrent pour sublimer les produits du terroir et éveiller les papilles.



STAND N° 43

FORNEL

EXPERT DE LA DISTRIBUTION
DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS EN CHARENTE

Le réseau FORNEL met son savoir-faire au service des professionnels de l'alimentation : **restaurateurs, collectivités, détaillants et grandes, moyennes surfaces**.

Spécialiste de la distribution de **fruits et légumes frais**, FORNEL propose également une offre complète en 4e et 5e gammes, ainsi qu'une sélection de **produits laitiers de qualité**.



SALLE SAPHIR

ATELIERS PINEAU DES CHARENTES



STAND N° 46

LE PINEAU DES
CHARENTES VOUS
PROPOSE UN MOMENT
DE (RE)DÉCOUVERTE ET
DE PLAISIR PARTAGÉ.

AU PROGRAMME :

3 Pineau emblématiques -
Blanc, Rouge, Vieux - sublimés
par de savoureux accords avec
le fromage et/ou le chocolat.



ATELIERS

◆ PINEAU DES CHARENTES ◆

29 - 30 NOVEMBRE

LE RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER
AUX GASTRONOMADES !

◆ Samedi 29 novembre ◆

11H00 : PINEAU DES CHARENTES & CHOCOLAT

12H00 : PINEAU DES CHARENTES & FROMAGE

15H00 : PINEAU DES CHARENTES & CHOCOLAT

16H30 : PINEAU DES CHARENTES & FROMAGE

17H30 : PINEAU DES CHARENTES "FROMAGE & CHOCOLAT"



◆ Dimanche 30 novembre ◆

11H00 : PINEAU DES CHARENTES & CHOCOLAT

12H00 : PINEAU DES CHARENTES & FROMAGE

14H30 : PINEAU DES CHARENTES & CHOCOLAT

16H30 : PINEAU DES CHARENTES & FROMAGE

17H30 : PINEAU DES CHARENTES "FROMAGE & CHOCOLAT"



Laissez-vous guider par Oriane Chambon, Sommelière passionnée,
lors de 10 ateliers de dégustation unique.



STAND N° 45

cosmOpolite
LIBRAIRIE INDÉPENDANTE

DÉDICACES
BASTIEN PETIT

LIBRAIRIE DES SAVEURS

La librairie indépendante cosmOpolite est heureuse comme à chaque édition des Gastronomades de proposer sur son stand « La librairie des saveurs » ! Retrouvez des dédicaces surprises ainsi qu'un jeu concours sur le stand et qui durera les 2 weekend !



BIBLIAMBDBULLE

Trois roues, un guidon, des hamacs et une centaine de bandes dessinées, c'est le BibliamBDBulle ! Proposée par la Cité internationale de la bande dessinée et de l'image, cette bibliothèque mobile vous offre une pause de lecture avec un choix d'albums où cases et bulles s'accordent de mille saveurs.



LA GUINGUETTE

Un espace gourmand et convivial signé "Les Saveurs Charentaises", véritable vitrine du savoir-faire local. Entre assiettes généreuses et produits du terroir, la Guinguette met à l'honneur les saveurs authentiques de la Charente — préparées et servies par des artisans et producteurs passionnés.

SUR PLACE OU À EMPORTER

c'est l'occasion idéale de déguster une cuisine sincère, locale et pleine de caractère, dans une ambiance festive et chaleureuse, au cœur des Gastronomades. Un rendez-vous pour tous ceux qui aiment partager, échanger et célébrer l'authenticité de notre terroir régional.

EXPOSANTS RESTAURATION

148. **Huîtres Yves Papin** - 05 46 36 12 72 - Huîtres
149. **Le Manslois** - 06 89 32 21 57 - Manslois vache, chèvres moulés, fromager
150. **La Cagouille Charentaise** - 05 45 38 85 67 - Escargots cuisinés à la charentaise
151. **SARL Charlemagne** - 05 45 95 02 77 - Vins, pétillants, pineau, cognac
152. **SARL L'Authentique** - 06 81 92 55 58 - Cookies, viennoiseries, biscuits, crêpes
153. **La Maison de Charente** - Foies gras et charcuteries de canard gras
154. **Brasserie des Gabariers** - 06 26 89 66 14 - Bières artisanales
155. **Maison Lafaye** - 05 45 69 77 72 - Plats cuisinés, charcuterie, conserves
156. **Pisciculture du Moulin** - 05 45 35 96 50 - Caviar et truite
157. **SAS SM Porcs** - 05 45 78 64 90 - Sandwichs, formules, charcuterie



LE RELAIS DES CHEFS



11H30 - 14H30

Vivez une expérience gourmande au Relais des Chefs, où tradition et modernité se rencontrent dans une ambiance élégante et conviviale. Le menu, soigneusement élaboré par Laurent Malescot (Le Compostelle, Tusson), Thomas Lemasson (La Bistronomie) et Matthieu Bichot (Le Moulin de la Tardoire*), est réalisé par les équipes du Vieux Logis.

AU MENU

Service à table, produits d'exception et savoir-faire raffiné : tout est réuni pour une pause culinaire d'exception, au cœur des Gastronomades.



LE RELAIS DES CHEFS SE TRANSFORME EN PÂTISSERIE ÉPHÉMÈRE POUR LE GOÛTER D'EXCEPTION

16H30 - 18H00

Venez profitez d'un tea time de luxe avec des pâtisseries d'exception et un bar à thé, café et cognac.

SAMEDI 29 NOVEMBRE

Ancré dans la tradition charentaise et formé auprès de Yann Couvreur, Simon Souchaud signe une pâtisserie vivante et sincère, où chaque création célèbre la nature et l'instant.

Entre exigence artisanale et émotion gourmande, il incarne une nouvelle génération de pâtisseries authentiques.



SIMON SOUCHAUD



IRISH COGNAC

DIMANCHE 30 NOVEMBRE

Matthieu Bichot, chef pâtissier du Moulin de la Tardoire, incarne une génération attachée au goût vrai et au respect du produit. Entre terroir charentais et créativité contemporaine, il compose des desserts sensibles et équilibrés, où chaque détail compte. Vous pourrez retrouver toute cette sensibilité en dégustant le Finger croquant Guanaja, mousse Braastad et sa crème anglaise



MATTHIEU BICHOT



FINGER BRAASTAD



BRAASTAD

Braastad Crème de Liqueur de Cognac : une alliance gourmande entre la puissance du cognac et la douceur d'une crème onctueuse, à déguster pure, sur glace ou en cocktail. La Maison Tiffon perpétue depuis plus d'un siècle l'art du cognac, entre héritage familial et audace créative.

29

POUR VOUS INSCRIRE (AVANT LE 25 NOVEMBRE)
www.gastronomades.fr

SALLE SAPHIR

VILLAGE ESCOFFIER

DÉCOUVREZ L'ESPACE DES DISCIPLES ESCOFFIER !

Un lieu dédié à la grande cuisine française, animé par des chefs passionnés.



MASTERCLASS COURS DE CUISINE

Les cours du vendredi accueillent les écoles avec Pascal Herbert (L'Amandier, Saint-Yrieix-sur-Charente) et Frédéric Autef (L'Art des Mets en Périgord, Boulazac), accompagnés des étudiants du BTS MHR et du bac techno. **Une expérience unique de partage et de transmission culinaire.**

SAMEDI 29 NOVEMBRE

DIMANCHE 30 NOVEMBRE



10H - 13H
FRÉDÉRIC AUTEF

SÛPREME DE VOLAILLE À
L'ESTRAGON,
CHAMPIGNON FARCI,
BUTTERNUT VIENNOISE
AU PARMESAN



14H - 17H
FRANCIS ET PAUL DELPEY

LES CHOUX
CRÉATIFS



10H - 13H
THIERRY NÉRISSE

VOYAGE AU COEUR
DES POIVRES



14H - 17H
PASCAL BOUVIER

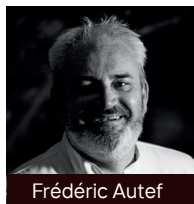
DOS DE SANDRE
SUCRINE DU BERRY,
COURGETTE
SPAGHETTI, TEMPURA
DE CREVETTES



 **LESANSFOURCHETTE**

Tous les bénéfices de ces cours de cuisine seront reversés à l'association Lesansfourchette, dans le cadre des actions solidaires du Cœur de Disciples, symbole de partage et de générosité porté par les Disciples Escoffier du Grand Sud-Ouest.

DÉMONSTRATIONS



Frédéric Autef



Patrick Guat

ANIMÉES PAR

Frédéric Autef : Chef à domicile « l'art Des Mets en Périgord » en Dordogne et Professeur de cuisine à l'école hôtelière du Périgord à Boulazac.

Patrick Guat : Président Grand sud-ouest des Disciples Escoffier professeur de cuisine à l'Amandier (Saint-Yrieix-sur-Charente).

SAMEDI 29 NOVEMBRE

10h à 11h30 : Lou Audureau et Loanne Viroulaud Pellegrin anciennes élèves au lycée technologique et professionnel Saint-Joseph l'Amandier à Saint-Yrieix « jeunes talents escoffier »

11h30 à 13h : Carole Chapoulie, formateur de cuisine à l'école hôtelière du Périgord à Boulazac

13h à 14h30 : Brice Pascassio, restaurateur au Pays Basque Etxe Tipia

14h30 à 16h00 :

16h00 à 17h30 : Jean Yves Corvez propriétaire et chef de cuisine de la table du chef Corvez

17h30 à 19h00 :

DIMANCHE 30 NOVEMBRE

10h à 11h30 : Mathieu Géréone : Second de cuisine au domaine de Fontenille.

11h30 à 13h : Malo Tual, restaurant Le petrocure à Périgueux

13h à 14h30 : La brigade du Limousin

14h30 à 16h00 : Mickael Guedj - Chef de cuisine consultant en HRC et Pascal Bataillé - Disciple Escoffier Grand Sud-Ouest, chef de cuisine à la retraite à Bordeaux et Alain Caddy chef de cuisine à la rose des vents by Kyriad Prestige.

16h à 17h30 : Charlotte Tirel, jeune talent Escoffier au restaurant Delicatessens à Gourdon.

EXPOSANTS ESCOFFIER

47. OCèpes - 06 40 66 48 97 - Huiles, chips et liqueur de cèpes
48. Cognac Rémi Landier - 05 45 61 77 65 - Cognac, pineau, vins IGP, Capucin
49. Aux Délices du Safran - 07 68 96 82 47 - Safran et produits dérivés
50. Association Disciples Escoffier
51. Coutellerie Renoux - 06 84 17 73 05 - Couteaux de cuisine et de table
52. Ferme des 3 Soleils - 06 48 62 48 49
53. Erika Spirit - 06 25 11 65 99 - Gin, vodka, hydromel, miel
54. SARL Château Montifaud - 07 57 00 36 23 - Cognac, pineau, gin
55. SAS Lin des Pyrénées - 06 18 21 55 42 - Produits à base de lin oléagineux

SALLE SAPHIR

LAURÉATS DU "CONCOURS SAVEURS NOUVELLE AQUITAINE"

56. **SARL BB 1870** - 06 74 24 87 26 - Brioches royannaises
57. **Brasserie de la Presqu'île d'Arvert** - 05 17 82 49 96 - Bières et limonades
58. **Aux Délices des Cépages** - 06 30 37 67 89 - Vinaigres parfumés et velours de vinaigre
59. **Entomoshop** - 06 10 66 23 45 - Pâtes à tartiner croustillantes (noisettes, amandes, insectes)
60. **Raffman Distillerie** - 06 87 65 97 01 - Gin Terpene Secret Spot
61. **Spiruline de Haute Saintonge** - 06 67 31 47 60 - Spiruline AB séchée à froid
62. **Gargouil** - 05 49 87 50 23 - Jus de pommes et pomiac
63. **Brasserie La Beun'aise** - 05 17 81 05 15 - Bières artisanales locales

SALLE SAPHIR

ESPACE DES PRODUITS DE FRANCE

64. **Emanence** - 07 43 33 76 36 - Cafés de spécialité, cold brew
65. **Domaine Mounier** - 06 66 93 30 19 - Vins charentais, pineau des Charentes
66. **O'Délices du Médoc** - 06 07 61 79 93 - Macarons sucrés et salés
67. **Fromage Tambourin** - 06 32 34 26 99 - Fromages AOP Ossau-Iraty, conserves maison
68. **Rhums Tiburce** - 06 17 67 83 57 - Rhums aromatisés au thé
69. **Vins Dolder** - 07 86 42 80 82 - Vins et crémants d'Alsace
70. **SARL El Pape** - 06 80 61 11 23 - Rhums arrangés
71. **Chocolaterie Mabilot** - 05 46 58 51 18 - Chocolats, confiseries, pâtisseries
72. **Distillerie Les 1309** - 06 32 14 81 12 - Pineau des Charentes et cognac
73. **Le Ranquet** - 06 26 02 63 63 - Foie gras, confits, rillettes
74. **Platz François et Fils** - 06 84 06 07 97 - Vins d'Alsace bio
75. **Bonhomie Gin** - 06 42 71 97 86 - London Dry Gin français
76. **Biscuiterie Navarro** - 06 63 72 78 96 - Biscuits artisanaux (amaretti, navettes, croquants, rochers)
77. **Confiseries du Verdier** - 06 35 22 08 34 - Confitures de fraise (gariguettes, cifflorette, charlotte, mora)
78. **CDCHS** - 05 46 49 57 11 - Pineau, cognac, produits locaux
79. **Rody Chocolaterie** - 06 74 93 96 32 - Chocolats et coffrets cadeaux
80. **Confiserie Moisagaise** - Pâtisseries orientales, nougats, pains d'épices
81. **Brasserie Big Hop** - 06 28 29 37 80 - Bières artisanales et locales
82. **Domaine La Paganie** - 06 07 33 56 15 - Vin de Cahors
83. **Maison Brillet** - 06 76 01 10 10 - Liqueurs de poire et de cognac Belle de Brillet
84. **Les Nombrils de Mamick** - 07 78 51 39 71 - Macarons et rochers coco à l'ancienne
85. **Maison Machenaud** - 06 45 40 31 12 - Cognac, liqueurs, jus de raisin
86. **Domaine Terra** - 06 80 17 41 28 - Tartinables de légumes
87. **SAS Moulin de la Veyssière** - 06 99 11 13 76 - Huiles, farines, gourmandises à la noix
88. **La Gaïette** - 07 86 79 64 75 - Hydromels et bières
89. **EARL Pascal Fricot** - 03 25 27 44 03 - Champagne Réserve des Damesoilles Fricot
90. **Ferme La Fenêtre** - 06 82 76 05 22 - Foies gras de canard
91. **Maison Bipertegia** - 06 70 07 45 64 - Piment d'Espelette AOP et produits dérivés
92. **Euskal-Etxea** - 06 80 42 22 12 - Gâteaux basques, tartes aux myrtilles
93. **Domaine Larroudé** - 06 84 05 18 54 - Jurançon sec et moelleux
94. **La Châtaigne Béarnaise** - 06 31 75 45 27 - Produits à la châtaigne
95. **Petit Plats & Cie** - 04 67 10 90 99 - Le Sauciron
96. **I Distilling & Co** - 06 48 78 38 78 - Gin Mélifera et Spritz des Dunes
97. **Champagne Darnac** - 06 12 14 14 78 - Champagne, ratafia
98. **Sodade** - 06 79 18 54 02 - Rhums du Cap-Vert
99. **EARL de Mathonière** - 06 31 56 12 02 - Fromages AOP Auvergne
100. **Coutellerie Guy de Mont** - 07 65 20 40 60 - Coutellerie artisanale
101. **Serge Reyberol** - 06 11 54 00 61 - Vin AOC Lalande-de-Pomerol
102. **Les Délices du Scamandre** - 06 61 72 19 31 - Spécialités camarguaises : taureau, riz, pois chiches
103. **SB Chocolatier** - 06 01 71 78 64 - Guigui l'Ourson
104. **El Schueller Didier** - 03 89 49 32 95 - Vins AOP et crémants d'Alsace
105. **Cafe Creed**

SALLE SAPHIR

ESPACE DES PRODUITS DE FRANCE

106. **Les Quatre Pilas** - 06 15 53 74 04 - Vins AOP Grès de Montpellier et Languedoc
107. **Deuzeff** - 06 66 22 78 85 - Bières et goodies
108. **Maison Soulat** - 06 08 08 20 20 - Petit Sapiens et Sapiens
109. **Les Crêpes au Lait** - 06 15 37 43 98 - Crêpes et gaufres au lait fermier
110. **Maison Boinaud** - Cognac de Luge, Hérïose Whisky
111. **Domaine Haut Ventenac** - 06 71 03 48 07 - Vins
112. **Aquaverdier** - 06 22 08 61 29 - Produits à base de sandre
113. **Domaine des Barres** - 02 41 78 98 24 - Coteaux du Layon, Savennières, Anjou
114. **La Lumineuse** - 05 46 47 10 07 - Rillettes et soupes de poissons
115. **Brasserie La Lutine** - 05 53 57 47 80 - Bières bouteilles et pression
116. **Rhum Tiaré** - 06 10 63 40 54 - Rhums arrangés
117. **Les Pépites d'Émilie** - 06 66 92 69 72 - Gâteaux basques, canelés, biscuits traditionnels
118. **Deljoy** - 06 37 36 07 85 - Cognac Deljoy
119. **EARL Vignobles Laguillon et Fils** - 06 82 49 04 96 - Château Grand Peyrou
120. **Brûlerie du Mouton Noir** - 06 70 04 72 80 - Cafés en grains (Brésil, Honduras, Éthiopie, Kenya)
121. **Billes de Choc** - 07 64 80 68 13 - Chocolats et bonbons turbinés
122. **Compagnie de Bouteville** - 07 88 92 62 26 - Vinaigres balsamiques gastronomiques
123. **La Cabane des Érables** - 06 18 31 74 08 - Sirop d'érable, canneberge, cidre de glace, sucre
124. **H & P Marchands de Vins** - 06 61 82 37 63 - Vins du Languedoc et de l'Hérault
125. **La Maison de Vincent** - 06 49 65 35 26 - Pâtes de fruits artisanales
126. **SCEA Prunilor** - 06 80 03 81 96 - Pruneaux mi-cuits
127. **Art Délices** - 06 16 90 30 58 - Confiseries orientales sans gluten et vegan
128. **Ikori SAS** - 06 62 28 60 56 - Épices, vanille et mélanges artisanaux
129. **Domaine Biet** - 02 54 75 34 34 - Sauvignon blanc, pinot noir, fines bulles
130. **Cosmau Spirits** - 06 48 38 50 83 - Gins artisanaux
131. **La Table Parisienne** - 09 63 67 34 85 - Arts de la table et décoration
132. **Le Boudin Gris** - 06 66 55 53 38 - Boudin gris et noir
133. **Maison Jobit** - 06 32 06 31 93 - Beurres truffés et planches artisanales
134. **Château Lescure** - 06 74 89 00 33 - Vins de Cadillac, Sainte-Croix-du-Mont
135. **Cookie dit Oui** - 07 69 60 90 50 - Cookies et muffins bio
136. **Maison Daucourt** - 05 45 24 04 64 - Whisky Bastille 1789, vodka Moulin, whisky Duc, gin
137. **L'Oujtaou Gauthier** - 06 32 66 31 52 - Jambon de Bayonne IGP, salaisons artisanales
138. **La Fille aux Épices** - 06 93 51 30 34 - 70 épices et poivres du monde
139. **Gin Citadelle** - Gamme de gins Citadelle (6 références)
140. **Collectif Adventices** - 06 77 52 94 12 - Épices et mélanges à base de plantes sauvages
141. **My Sweet Tea** - 07 61 32 77 52 - Thés, infusions, accessoires et bubble tea
142. **Ferme Gendron** - 06 80 81 24 04 - Foie gras, canards gras, confits
143. **Henri Maire** - 03 84 66 47 12 - Vins du Jura
144. **Aux Délices de Bretagne** - 06 84 72 03 59 - Kouign-amann et gâteaux bretons
145. **Cognac Moreau** - 07 50 27 16 56 - Cocktails à base de cognac et pineau
146. **Chaudron & Baluchon** - 06 74 70 43 59 - Soupes gourmandes et produits fermiers
147. **La Ferme de Pimael** - 06 80 66 50 12 - Sirops de fleurs, fruits et plantes bio

SALLE SAPHIR

L'ESPACE COGNAC — COCKTAILS & DÉCOUVERTES



Pendant les trois jours des Gastronomades, venez découvrir toute la **fraîcheur et la créativité du Cognac en long drink** dans un espace dédié à la convivialité et à la découverte.

Un **BAR À COGNAC** proposera, tout au long du week-end, une sélection de cocktails allongés, légers et faciles à préparer chez soi, parfaits pour des moments de partage ou pour apporter une touche d'élégance à vos apéritifs.

À proximité immédiate, plusieurs marques de Cognac vous accueilleront sur leurs stands pour présenter leur **savoir-faire**, leurs univers et leurs belles **idées cadeaux** à l'approche des fêtes de fin d'année.

Une **expérience à la fois gourmande et rafraîchissante**, à vivre tout au long du week-end, à savourer avec modération.

HORAIRES DU BAR À COGNAC :

- Le vendredi et samedi de 11h00 à 13h00
- Le vendredi de 16h00 à 18h00
- Le samedi de 16h00 à 21h30
- Le dimanche de 11h00 à 15h00



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

© Mathieu Martines

STAND N° 158

NOUVEAUTÉ

18H00 - 22H00

NOCTURNE DES GASTRONOMADES

Concert live du groupe PnP (@pnp_officiel)

Pour la première fois, les Gastronomades ouvrent leurs portes en nocturne à l'Espace Carat !

Une soirée conviviale et festive, rythmée par le concert du groupe PnP, connu pour son énergie communicative et ses reprises endiablées. Dans une ambiance chaleureuse et gourmande, **tous les espaces de restauration et les exposants accueilleront les visiteurs** pour prolonger l'expérience des Gastronomades autrement.

AU PROGRAMME :

- Profiter du concert sur les espaces de restauration.
- Partager un verre entre amis ou collègues dans des espaces de convivialité.
- Flâner parmi les stands pour découvrir les savoir-faire et idées gourmandes.



Une soirée à savourer **entre amis, en famille ou entre collègues** — où la musique, la gastronomie et la convivialité se rencontrent pour célébrer le goût et le plaisir d'être ensemble.

ACCORDS METS-COGNAC, L'ÉQUILIBRE DES ARÔMES

#Cognaccocktails



COGNAC
FRANCE

cognac.fr    @Cognac_Official

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

SUR LA GRANDE SCÈNE

VENDREDI 28 NOVEMBRE



CHARENTE
LE DÉPARTEMENT

13H30 - 14H30

CHALLENGE CULINAIRE REPAS GASTRONOMIQUE ET CITOYEN

PROGRAMME DÉPARTEMENTAL
"ITINÉRAIRES ÉDUCATIFS"

PARTICIPANTS :

les collégiens de Romain Rolland
à Soyaux

ÉPREUVE :

Sur la grande scène, les collégiens de Romain Rolland à Soyaux réaliseront la recette "Couscous revisité" avec laquelle ils ont remporté la 3^e édition du challenge culinaire départemental et inter-collèges. Les collégiens cuisineront aux côtés de Romain Gauvrit, chef de cuisine de l'établissement et de Pascal Pressac, parrain du challenge.

 **CCI CHARENTE**



14H45 - 15H15

TROPHÉE DES GASTRONOMADES

Concours des apprentis cuisiniers et serveurs ouvert au CFA et lycées hôteliers de Nouvelle Aquitaine.

PARTICIPANTS :

Il opposera 2 équipes (CCI et l'Amandier) pour une masterclass cuisine et service.

TROPHÉE :

Le Trophée en 2024, sera transmis à la nouvelle école gagnante. Chaque année, ce trophée emblématique circule entre les écoles victorieuses, témoignant du savoir-faire et de l'excellence de notre région. Cette année, un produit à l'honneur : l'Escargot.



15H30 - 16H15

CONCOURS PÂTE FEUILLETÉE BEURRE CHARENTES POITOU AOP

PARTICIPANTS :

2 binômes de deux apprentis de la CMA FORMATION VIENNE ET de la CMA FORMATION CHARENTE.

ÉPREUVE :

Chaque binôme dispose de 40 à 50 minutes pour réaliser, en direct sur scène, une sucette au Beurre AOP Charentes-Poitou.

TROPHÉE :

1 duo gagnant. Le CFA lauréat s'engage à remettre le trophée en jeu chaque année lors des Gastronomades.

16H30 - 17H45

CROQUEMBOUCHE

PARTICIPANTS :

Les apprentis des centres de formation de la région Nouvelle-Aquitaine. 1^{re} et 2^e année Pâtissier – en binôme.

ÉPREUVE :

Réaliser en direct une pièce montée originale de choux autour du thème :
« Les produits locaux et culinaires de Nouvelle-Aquitaine ».

TROPHÉE :

Un binôme lauréat qui incarnera l'excellence et la créativité de la pâtisserie régionale.



NOUVEAU

LE GRAND DÉBAT DES GASTRONOMADES VENDREDI 28 NOVEMBRE - 19H00

LE COGNAC, OU L'ART DE SE RÉINVENTER

Organisé en partenariat avec la revue « Terres de Cognac », animé par Gérard Seguin.



L'ART DE SE RÉINVENTER

20H00 – 20H45

Face à ces mutations, la filière ne baisse pas les bras. Acteurs, producteurs et créateurs rivalisent d'initiatives pour innover, séduire de nouveaux publics et réinventer l'image du cognac. Nouveaux produits, formats inattendus, expériences touristiques et accords audacieux : la créativité charentaise est plus que jamais à l'œuvre.

INTERVENANTS :

- Mathilde Thorin, viticultrice à Gensac – oenotourisme & escape game à la propriété
- Thierry Verrat, chef étoilé – La Ribaudière
- Un bartender spécialiste des cocktails au cognac
- Roxane Meger-Guingamp, responsable commerciale – Maison Boinaud / Cognac Deluze

LE COGNAC DANS TOUS SES ÉTATS

19H00 – 20H00

Depuis deux ans, les ventes de cognac connaissent un recul inédit, revenant à des niveaux d'il y a quinze ans. Après deux décennies d'une embellie exceptionnelle, la filière traverse une période de fragilité qui interroge : comment rebondir, préserver un savoir-faire d'excellence et assurer la pérennité d'un fleuron économique charentais ?

INTERVENANTS :

- Florent Morillon, président du BNIC
- Un viticulteur engagé dans les instances viticoles
- Sébastien Dathané, consultant spécialiste des vins et spiritueux
- Benoît Legrand, responsable du Marché des Entreprises – Crédit Agricole Charente-Périgord



SUR LA GRANDE SCÈNE

SAMEDI 29 NOVEMBRE

AU PROGRAMME



10H30 - 11H15

MATHIEU GÉRÉONE
GUÉNOLÉ HUREAU


Mathieu Géréone (second de cuisine au Domaine de Fontenille) et Guénolé Hureau (sommelier) proposent une assiette végétale tout en finesse : **côte de chou-fleur rôti au safran d'Aquitaine, crémeux Dubarry, jus végétal corsé et chips de macatias à la vanille bleue.**



11H30 - 12H15

PASCAL BOUVIER
THIERRY NÉRISSE


Pascal Bouvier (ancien chef 2 * Michelin au Domaine Le Choiseul, Maître Cuisinier de France) et Thierry Nérissse (directeur de l'école hôtelière Notre-Dame de la Riche à Tours) présentent une création raffinée : **noix de Saint-Jacques au poivre verveine, beurre noisette aux agrumes, potimarron et avocat grillé.**



12H30 - 13H15

BAGUETTE SUR LE POUCE
MOULIN CENTRE ATLANTIQUE

1 recette salée et 1 recette sucrée :
 bien manger sur le pouce !

Les artisans du Moulin Centre Atlantique revisitent la baguette charentaise alliant tradition et innovation. Une dégustation incontournable pour les amoureux des douceurs locales.

- Salé : "La Charentine" = un mélange de tartine Charentaise et de notre Charente (Truite Bellet et Manslois)
- Sucré : "La Part des Anges" (Cognac avec Jacques Soulat et Noix avec Trufflandier)



14H00 - 14H45

ALAIN DARROZE
CLAUDE FERNANDEZ

UN MENU DE L'ÉLYSÉE

Deux chefs emblématiques qui ont eu l'honneur de réaliser un menu à l'Élysée pour le président François Mitterrand. **Alain Darroze**, héritier d'une grande lignée de cuisiniers, incarne la générosité et l'attachement profond aux produits du Sud-Ouest.

Claude Fernandez, chef reconnu pour sa rigueur et son élégance culinaire, perpétue la tradition gastronomique française avec justesse et passion.

À travers ce menu symbolique, ils rendent hommage à la grande cuisine française.



SUR LA GRANDE SCÈNE

SAMEDI 29 NOVEMBRE

AU PROGRAMME



15H00 - 15H45
SIMON SOUCHAUD
 PÂTISSERIE

Un moment de pure gourmandise signé Simon Souchaud, chef pâtissier La Nauve à Cognac. Avec sa création signature Irish Cognac, il dévoile toute la finesse et la précision de la pâtisserie de restaurant, où se mêlent technique, élégance et émotion. Le chocolat, le café et le cognac s'unissent dans une composition subtile et délicate – un hommage au savoir-faire artisanal et à la créativité contemporaine.

À la suite de la démonstration, ce dessert d'exception sera à savourer lors du Goûter des Gastronomades au Relais des Chefs (sur inscription).



17H00 - 17H45
LAURENT MALESCOT
LAURENT FAVIER

Quand deux chefs unissent leur savoir-faire, la scène devient un véritable terrain de jeu gourmand.

Laurent Malescot, chef du Compostelle à Tusson, et Laurent Favier, chef installé sur l'Île de Ré (Chai nous comme Chai vous), se retrouvent pour une démonstration à quatre mains placée sous le signe du terroir, de la créativité et du plaisir de cuisiner ensemble.

Ensemble, ils offriront un moment gourmand et complice, où la cuisine charentaise et l'inspiration iodée se rencontrent pour sublimer les produits de la région avec élégance et générosité.



16H00 - 16H45
ANTHONY CARBALLO
GUILLAUME BRISARD

PANIER SURPRISE

Deux chefs talentueux relèvent le défi imaginer un plat créatif à partir d'un produit tiré au sort, en sublimant les saveurs charentaises. Anthony Carballo, chef à la tête du restaurant La Nauve à Cognac, allie précision et audace dans une cuisine raffinée où terroir et modernité s'entremêlent. Guillaume Brisard, ancien chef étoilé du Fort de l'Océan au Croisic, incarne une cuisine conviviale et inventive, ancrée dans le partage. Une démonstration pleine de créativité et d'improvisation.



18H00 - 18H45
BRUNO DINEL
MARIE FURST

CRÉATION SUCRÉE

Bruno Dinel, maître boulanger alsacien reconnu pour son exigence et sa créativité, incarne l'excellence d'un artisan passionné qui renouvelle sans cesse les codes de la boulangerie française, et la cheffe pâtissière Marie Furst s'unissent autour d'une création sucrée où tradition et modernité se rencontrent. Entre savoir-faire artisanal, précision des gestes et passion du goût, ils proposent une démonstration tout en douceur, à l'image d'une pâtisserie vivante et généreuse.



20H00

INTRONISATIONS
DISCIPLES ESCOFFIER



SALLE SAPHIR

SUR LA GRANDE SCÈNE

SAMEDI 29 NOVEMBRE

19H00 - 20H00

IN VINO FABULAS & SOPHIE JAMMET

INSCRIPTIONS SUR GASTRONOMADES.FR

PLACES LIMITÉES À 140



SPECTACLE

WINE WOMAN SHOW

Pour clôturer la journée du samedi, les Gastronomades proposent un moment exceptionnel mêlant dégustation, art et émotions : le Wine Woman Show dessiné, imaginé par Sophie Jammet et le collectif Café Creed.

UN SPECTACLE ENTRE VIN, MOTS ET DESSIN

Sur scène, Sophie Jammet, sommelière charismatique, auteure et chroniqueuse passionnée, raconte le vin comme on raconte une histoire d'amour.

Formée auprès de grands noms de la sommellerie, elle mêle savoir, humour et sensibilité dans une performance à la fois sensorielle et poétique.

Autour d'elle, les auteurs du collectif Café Creed donnent vie à ses récits : dessins en direct, musique, interactions avec le public...

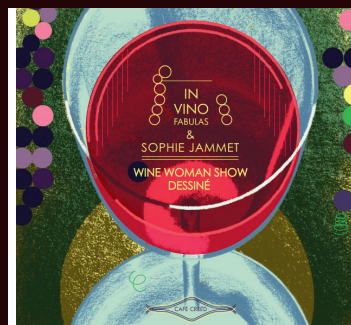
Chaque vin devient un personnage, chaque arôme une émotion, chaque verre un instant de partage.

UNE EXPÉRIENCE IMMERSIVE ET GOURMANDE

Pendant le spectacle, le public est invité à déguster 3 vins soigneusement sélectionnés par Sophie Jammet, en parfaite harmonie avec les histoires contées et les ambiances dessinées par Angèle Villeneuve et Rémy Cattelain. Un voyage sensoriel unique, où les saveurs, les images et les mots s'entremêlent pour une expérience à la fois gustative et artistique.

UN FINAL HAUT EN COULEUR

Entre théâtre, art graphique et dégustation vivante, ce spectacle célèbre la convivialité, la créativité et la passion — des valeurs chères aux Gastronomades. Un final tout en poésie et en saveurs, à déguster sans modération.



Angèle Villeneuve, artiste-auteure indépendante à Angoulême, dessine le vivant et valorise la culture locale à travers ses créations graphiques et ses ateliers. Elle collabore avec Witko, auteur de BD, au Cercle des Arômes, bar à vin créé par Claire Valgrès.



Formé aux Beaux-Arts de Tourcoing et d'Angoulême, **Rémy Cattelain** sors sa première bd en 2005 aux éditions 6 pieds sous terre (Le Mois du pneu). Nourri à Charlie-Hebdo et Hara Kiri, il publie dans Psikopat, Rue89, CQFD, Mon Lapin Quotidien, etc... Ses derniers recueils sont édités par Iconovox et Café Creed.



COGNAC & HUÎTRES

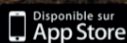
L'accord parfait entre terre et mer
#CognacPairing

COGNAC
FRANCE

En savoir plus sur les accords mets et Cognac, de l'entrée au dessert :



Cognac Pairing sur



ou cognac.fr rubrique « Déguster »

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

SUR LA GRANDE SCÈNE

DIMANCHE 30 NOVEMBRE

AU PROGRAMME



10H00 - 11H00

FINALE CONCOURS PÂTISSIERS AMATEURS

Après plusieurs semaines de sélection, les finalistes du Concours Pâtissier Amateur des Gastronomades montent sur scène pour l'épreuve ultime ! Sous l'œil attentif du jury, ils devront réaliser leur Tarte tous chocolats en alliant créativité, technique et passion. Un moment convivial et savoureux, où les talents de demain partagent leur amour de la pâtisserie devant le public.

11H15-12H00

OLIVER SCHUBERT LASSE ALTHAUS

Les chefs Oliver Schubert et Lasse Althaus, venus d'Hildesheim, unissent leur savoir-faire pour une démonstration à quatre mains entre tradition et modernité. Maître-boulangier passionné, Oliver Schubert enseigne depuis plus de vingt ans l'art du pain et de la pâtisserie, tandis que Lasse Althaus, maître-cuisinier formé dans plusieurs Relais & Châteaux, incarne la créativité de la gastronomie allemande. Une démonstration conviviale et inspirée, symbole du partage culinaire entre nos deux régions.



12H15 - 13H45

CÉDRIC RAVAUD ÉTIENNE RIGONDAUD LAURENT FAVIER

RESTAURANT ÉPHÉMÈRE



Trois chefs emblématiques des Tables Gourmandes prennent les commandes de la scène pour un service unique mêlant technique, créativité et terroir :

Cédric Ravaud (Château du Clos de la Ribaudière, Chasseneuil-du-Poitou) – une cuisine locale, entre tradition et audace.

Étienne Rigoudaud (Les Planches, Niort) – maître du goût juste et de la convivialité.

Laurent Favier (Chai Nous Comme Chai Vous, Île de Ré) – un autodidacte inspiré, porté par la mer, les fleurs et l'imaginaire culinaire.



14H00 - 14H30

REMISE DES DIPLÔMES ARTISANS GOURMANDS
REMISE DES PRIX CONCOURS PÂTISSIERS AMATEURS

14H30 - 15H15

MATTHIEU BICHOT PÂTISSERIE

Le talentueux Matthieu Bichot, chef pâtissier du Moulin de la Tardoire*, signe une création raffinée : **le Finger Braastad**. Alliance subtile du chocolat Guanaja, du Cognac Braastad et d'une crème anglaise onctueuse, ce dessert incarne toute l'élégance de la pâtisserie gastronomique charentaise. À la suite de cette présentation, le public pourra déguster ce dessert lors du Goûter d'exception au Relais des Chefs.



SUR LA GRANDE SCÈNE

DIMANCHE 30 NOVEMBRE

AU PROGRAMME



15H30 - 16H15

MARGAUX ELIE
MICKAEL CLAUTOUR
 JOUTE CULINAIRE



La scène vibrera aux talents de Mickaël Clautour et Margaux Élie, deux chefs ancrés dans leur territoire mais ouverts aux influences du monde. Chef du restaurant Aumi* à Puymoyen, Mickaël Clautour est reconnu pour sa cuisine moderne, élégante et centrée sur le produit local, au service d'une expérience gastronomique claire et sensée. Margaux Élie, de l'Auberge du Boisé à Villebois-Lavalette, s'illustre par une cuisine sincère, éthique et solaire — et a récemment attiré l'attention du grand public en participant à l'émission Top Chef.

16H30 - 17H15

VINCENT COIQUAUD
OLIVIER POURPOINT
 JOUTE CULINAIRE



Cap sur la Saintonge avec deux figures de la gastronomie charentaise-maritime : Vincent Coiquaud (Les Saveurs de l'Abbaye, Saintes) et Olivier Pourpoint (Le Batia, Saintes). Unis par l'amour du terroir, ils subliment la cuisine locale avec modernité et élégance. Entre terre et mer, leur démonstration promet justesse, créativité et plaisir du partage — une rencontre gourmande entre deux chefs passionnés.



17H30 - 18H15

JOUTE CULINAIRE
LES AMIS DES GASTRONOMADES

Pour clôturer cette édition 2025, les Amis des Gastronomades se retrouvent pour un moment exceptionnel de convivialité et de talent : une joute culinaire entre quatre grands chefs et amis fidèles de l'événement. Johan Leclerre MOF (Bar André à La Rochelle), Sébastien Richard ancien chef étoilé, Guillaume Brisard (Bris'Art à La Baule) et Jacques Marcon (restaurant Marcon, 3 étoiles Michelin) s'affronteront avec créativité et bonne humeur. Pas de compétition, mais un véritable partage de savoir-faire, d'improvisation et d'amitié, à l'image de l'esprit des Gastronomades. Une démonstration spectaculaire, festive et généreuse — le bouquet final d'un week-end placé sous le signe de la passion et du goût.

HEURE PAR HEURE

PROGRAMME

VENDREDI 28 NOVEMBRE

CLUB

MASTERCLASS (SUR INSCRIPTION) :

- 16h00 – 17h30 : Masterclass Cognac Martell & Co
- 18h15 – 19h15 : Masterclass Poivres et Vins

SALLE SAPHIR

SUR LA GRANDE SCÈNE :

- 13h30 – 14h30 : Challenge culinaire – Collège Saint-Amant-de-Boixe
- 14h45 – 15h15 : Trophée des Gastronomades (Masterclass cuisiniers et serveurs – GHR)
- 15h30 – 16h15 : Concours pâte feuilletée – Beurre Charente Poitou AOP
- 16h30 – 17h45 : Croquemouche - CMA
- 18h00 : Remise des prix
- 18H30 : Inauguration des Gastronomades
- 19H00 : Le Grand Débat des Gastronomades

RELAIS DES CHEFS :

- 16H00 : Finale concours Grillon Charentais

PASCAL PRESSAC



Toujours aux commandes de la Scène cette année !

Les Tables gourmandes trouvent plus que jamais leur raison d'être dans un contexte où l'environnement est au cœur des préoccupations de chacun. Ainsi, elles prônent l'importance des produits en circuits courts, de notre Poitou-Charentes, ainsi que ceux élaborés dans le respect de la nature en général. Notre vision est de vous faire connaître un dépaysement gastronomique au sein de notre patrimoine culinaire, l'identité de notre terroir, dans nos quatre départements de la Nouvelle-Aquitaine.



HEURE PAR HEURE

PROGRAMME

SAMEDI 29 NOVEMBRE

CLUB

MASTERCLASS (SUR INSCRIPTION) :

- 10h15 – 11h30 : Cognac Jas Hennessy
- 12h00 – 13h00 : Gin Osmoz
- 14h00 – 15h00 : Belle de Brillet
- 15h30 – 16h30 : Sélection Alexandre Vingtier
- 17h00 – 18h00 : Cognac Frapin

SALLE RUBIS

ESPACE GHR :

- Matin : Démonstration cheffe Angélique Antoine
- Après-midi : Démonstration barman

SALLE SAPHIR

ESPACE COURTS CIRCUITS – GRANDANGOULÊME :

- Jusqu'à 13h00 : Animations et dégustations autour des légumineuses
- 14h00 – 16h00 : Atelier "Paniers Jeunes Pousses"
- 16h30 : Démonstration culinaire Margaux Élie
- 18h00 : Lectures culinaires

ESPACE PINEAU DES CHARENTES :

- 11h00 : Atelier Pineau & Chocolat
- 12h00 : Atelier Pineau & Fromage
- 15h00 : Atelier Pineau & Chocolat
- 16h30 : Atelier Pineau & Fromage
- 17h30 : Atelier Pineau "Fromage & Chocolat"

SUR LA GRANDE SCÈNE :

- 10h30 – 11h15 : Mathieu Géréone & Guénolé Hureau
- 11h30 – 12h15 : Pascal Bouvier & Thierry Nérissou
- 12h30 – 13h15 : Baguette – Moulin Centre Atlantique
- 14h00 – 14h45 : Alain Darroze & Claude Fernandez - Un Menu de l'Elysée
- 15h00 – 15h45 : Simon Souchaud – Pâtisserie
- 16h00 – 16h45 : Anthony Carballo & Guillaume Brisard – Joute culinaire
- 17h00 – 17h45 : Laurent Malescot & Laurent Favier – Joute culinaire
- 18h00 – 18h45 : Bruno Dinel & Marie Furst – Création sucrée
- 19h00 – 20h00 : Spectacle Wine Woman Show
- 20h00 : Intronisations Disciples Escoffier

ESPACE RESTAURATION RELAIS DES CHEFS :

- 11h30 – 14h30 : Déjeuner – Relais des Chefs (Bichot, Lemasson, Malescot, Vieux Logis)
- 16h00 – 17h30 : Dégustation pâtisserie "Le Goûter d'Excellence" de Simon Souchaud

NOCTURNE 18H - 22H

HEURE PAR HEURE

PROGRAMME

DIMANCHE 30 NOVEMBRE

CLUB

MASTERCLASS (SUR INSCRIPTION) :

- 10h15 – 10h45 : Bière Deuzeff
- 11h00 – 12h00 : Les Cocktails
- 12h15 – 13h15 : Le Vin Blanc sous toutes ses couleurs

SALLE RUBIS

ESPACE GHR :

- Matin : Démonstration de dressage de table et crêpes flambées – Chantal Wittmann MOF
- Après-midi : Démonstration Juliette Louis – Huîtres chaudes au foie gras

SALLE SAPHIR

ESPACE COURTS CIRCUITS – GRANDANGOULÊME :

- Matin Dégustation de pleurotes panés par Georges Bray, projet Mycélium, avec Champs du Partage.
- Après-midi Découverte des végétaux sauvages d'automne et dégustations autour des légumineuses, avec Les Compagnons du Végétal.

ESPACE PINEAU DES CHARENTES :

- 11h00 : Atelier Pineau & Chocolat
- 12h00 : Atelier Pineau & Fromage
- 14h30 : Atelier Pineau & Chocolat
- 16h30 : Atelier Pineau & Fromage
- 17h30 : Atelier Pineau "Fromage & Chocolat"

SUR LA GRANDE SCÈNE :

- 10h00 – 11h00 : Finale Concours Pâtisseries Amateurs
- 11h15 – 12h00 : Oliver Schubert & Lasse Althaus – Jumelage Hildesheim
- 12h15 – 13h45 : Restaurant Éphémère – Laurent Favier - Crédric Ravaut, Etienne Rigoudaud
- 14h00 – 14h30 : Remise Diplôme artisans gourmands et remise des prix Concours Pâtisseries Amateurs
- 14h30 – 15h15 : Matthieu Bichot – Pâtisserie Finger Braastad
- 15h30 – 16h15 : Mickaël Clautour & Margaux Élie – Joute culinaire
- 16h30 – 17h15 : Vincent Coiquaud & Olivier Pourpoint – Joute culinaire
- 17h15 – 18h00 : Les amis des Gastronomades - Johan Leclerre, Sébastien Richard, Jacques Marcon, Guillaume Brisard

ESPACE RESTAURATION RELAIS DES CHEFS :

- 11h30 – 14h30 : Déjeuner – Relais des Chefs
- 16h00 – 17h30 : Goûter d'exception – Finger Braastad de Matthieu Bichot





LISTE EXPOSANTS

PARVIS

SAS Battistin Cédric - 06 08 30 40 11 - Fouées
Rémouleur François Ardouin - 06 33 23 96 65 - Rémouleur

SALLE RUBIS

- 1. EARL Poupelin** - 06 29 73 14 46
Miel et produits dérivés de la ruche
- 2. Vie Charentaise - Terres de Cognac** -
- 3. Verger des Doud's** - 06 86 18 38 30 - Châtagnes
- 4. Le Clos de la Grange** - 06 75 66 64 61
Viande de porc noir, charcuterie, salaisons
- 5. Huilerie Morisset** - 07 71 18 11 83
Huiles végétales naturelles et artisanales
- 6. SAS SM Porcs** - 05 45 78 64 90
Coffrets cadeaux de fin d'année
- 7. SCEA Famille Gonthier** - 06 07 13 56 37
IGP vins charentais
- 8. Glaces Poupert** - 06 64 00 72 50 - Glaces et sorbets
- 9. SCEA Guy Bonnaud** - 06 28 29 29 28
Pineau, cognac, coffrets cadeaux
- 10. La Ferme de l'Angoumains**
- 11. Le Maine Giraud** - 05 45 64 04 49
Cognac, pineau des Charentes, jus de raisin
- 12. EARL Roland Vilneau** - 06 70 70 03 88
Vins Charentais IGP Vilneau
- 13. EURL Edmond Maxime** - 07 84 06 31 26
Pétillants Exalta et vin blanc doux
- 14. La Noyeraie des Borderies** - 09 83 06 38 76
Noix, huiles de noix bio, douceurs aux noix
- 15. La Cagouille Charentaise** - 05 45 38 85 67
Escargots cuisinés à la charentaise
- 16. Chapeau l'Abeille** - 06 25 14 92 15
Miels et produits de la ruche
- 17. EARL de l'Aurochs Verts** - 06 73 48 15 25
Salaisons, viandes fraîches, conserves, charcuterie
- 18. Ruchers de l'Argenter** - 07 57 48 83 27
Miel et produits de la ruche
- 19. Charente le Département**
- 20. Chambre d'Agriculture**
- 21. Spiruline La Salamandre**
06 51 26 93 00 - Spiruline, miel à la spiruline
- 22. Noémie Keren** - 06 74 50 55 79 - Calligraphie haut de gamme pour maisons de prestige et particuliers
- 23. Rémy des Bois** - 06 65 70 19 34
Arts de la table, objets en bois
- 24. Tactical Genetics** - 07 45 00 57 52
Tabliers de barbecue, porte-couteaux
- 25. Thimothée Brigot / Le Fer du Roy** - 07 82 38 62 96
Couteaux d'art forgés
- 26. Maître Douelle** - 07 62 72 47 74
Objets liés aux arts de la table
- 27. CMA**
- 28. Vulkan Braséro** - Braséros
- 29. Des Crêpes et des Idées** - 06 71 48 99 72 - Crêpes
- 30. Lapierre Tradition** - 05 45 24 50 05
Conserves, charcuteries
- 31. Melle et Une Pâte** - 06 21 48 30 31 - Pâtes artisanales
- 32. JPS Spiritueux** - 06 68 25 35 13
Cognac aux saveurs exotiques
- 33. Boucherie de Migron** - 09 50 90 90 45
Charcuterie maison
- 34. Marion Chocolats** - 06 50 08 30 63
Chocolats artisanaux, pâtes de fruits, biscuiterie
- 35. Nauera** - 06 81 55 36 32
Bières artisanales, vinaigres gastronomiques
- 36. Boulangerie Martinet** - 09 81 79 63 01
Pains, viennoiseries
- 37. Fromagerie Petit Signe** - 06 47 83 73 90
Fromages de chèvre et de vache, tartinables
- 38. Jahan** - 06 64 30 02 40 - Tourteaux fromagers et gourmandises poitevines
- 39. Domaine de Béquignol** - 05 53 29 73 41
Noix au chocolat, noix apéritives
- 40. Maze Torréfacteur** - 06 18 37 32 02
Cafés de spécialité
- 41. GHR**

SALLE SAPHIR

42. GrandAngoulême - Courts-Circuits

43. Fornel

44. Autour du feu

45. Cosmopolite

46. Pineau des Charentes

47. OCèpes - 06 40 66 48 97

Huiles, chips et liqueur de cèpes

48. Cognac Rémi Landier - 05 45 61 77 65

Cognac, pineau, vins IGP, Capucin

49. Aux Délices du Safran - 07 68 96 82 47

Safran et produits dérivés

50. Association Disciples Escoffier

51. Coutellerie Renoux - 06 84 17 73 05

Couteaux de cuisine et de table

52. Ferme des 3 Soleils - 06 48 62 48 49

53. Erika Spirit - 06 25 11 65 99

Gin, vodka, hydromel, miel

54. SARL Château Montfauud - 07 57 00 36 23

Cognac, pineau, gin

55. SAS Lin des Pyrénées - 06 18 21 55 42

Produits à base de lin oléagineux

56. SARL BB 1870 - 06 74 24 87 26

Brioques royannaises

57. Brasserie de la Presqu'île d'Arvert - 05 17 82 49 96

Bières et limonades

58. Aux Délices des Cépages - 06 30 37 67 89

Vinaigres parfumés et velours de vinaigre

59. Entomoshop - 06 10 66 23 45 - Pâtes à tartiner

croustillantes (noisettes, amandes, insectes)

60. Raffman Distillerie - 06 87 65 97 01

Gin Terpene Secret Spot

61. Spiruline de Haute Saintonge - 06 67 31 47 60

Spiruline AB séchée à froid

62. Gargouil - 05 49 87 50 23

Jus de pommes et pomiac

63. Brasserie La Beun'aise - 05 17 81 05 15

Bières artisanales locales

64. Emanence - 07 43 33 76 36

Cafés de spécialité, cold brew

65. Domaine Mounier - 06 66 93 30 19

Vins charentais, pineau des Charentes

66. O'Délices du Médoc - 06 07 61 79 93

Macarons sucrés et salés

67. Fromage Tambourin - 06 32 34 26 99

Fromages AOP Ossau-Iraty, conserves maison

68. Rhums Tiburce - 06 17 67 83 57

Rhums aromatisés au thé

69. Vins Dolder - 07 86 42 80 82

Vins et crémants d'Alsace

70. SARL El Pape - 06 80 61 11 23 - Rhums arrangés

71. Chocolaterie Mabillot - 05 46 58 51 18

Chocolats, confiseries, pâtisseries

72. Distillerie Les 1309 - 06 32 14 81 12 - Pineau des Charentes et cognac

73. Le Ranquet - 06 26 02 63 63 - Foie gras, confits, rillettes

74. Platz François et Fils - 06 84 06 07 97

Vins d'Alsace bio

75. Bonhomie Gin - 06 42 71 97 86

London Dry Gin français

76. Biscuiterie Navarro - 06 63 72 78 96 - Biscuits

artisanaux (amaretti, navettes, croquants, rochers)

77. Confiseries du Verdier - 06 35 22 08 34 - Confitures

de fraise (gariguet, cifflorette, charlotte, mora)

78. CDCHS - 05 46 49 57 11

Pineau, cognac, produits locaux

79. Rody Chocolaterie - 06 74 93 96 32

Chocolats et coffrets cadeaux

80. Confiserie Moisaigaise - Pâtisseries orientales,

nougats, pains d'épices

81. Brasserie Big Hop - 06 28 29 37 80 - Bières

artisanales et locales

82. Domaine La Paganie - 06 07 33 56 15

Vin de Cahors

83. Maison Brillet - 06 76 01 10 10 - Liqueurs de poire et

de cognac Belle de Brillet

84. Les Nombriels de Mamick - 07 78 51 39 71

Macarons et rochers coco à l'ancienne

85. Maison Machenaud - 06 45 40 31 12

Cognac, liqueurs, jus de raisin

86. Domaine Terra - 06 80 17 41 28

Tartinables de légumes

87. SAS Moulin de la Veyssière - 06 99 11 13 76

Huiles, farines, gourmandises à la noix

88. La Gaïette - 07 86 79 64 75 - Hydromels et bières

89. EARL Pascal Fricot - 03 25 27 44 03

Champagne Réserve des Damesoilles Fricot

90. Ferme La Fenêtre - 06 82 76 05 22

Foies gras de canard

91. Maison Bipertegia - 06 70 07 45 64

Piment d'Espelette AOP et produits dérivés

92. Euskal-Etxea - 06 80 42 22 12

Gâteaux basques, tartes aux myrtilles

93. Domaine Larroudé - 06 84 05 18 54

Jurançon sec et moelleux

94. La Châtaigne Béarnaise - 06 31 75 45 27

Produits à la châtaigne

95. Petit Plats & Cie - 04 67 10 90 99 - Le Sauciron

96. I Distilling & Co - 06 48 78 38 78

Gin Mélifera et Spritz des Dunes

97. Champagne Darnac - 06 12 14 14 78

Champagne, ratafia

98. Sodade - 06 79 18 54 02 - Rhums du Cap-Vert

99. EARL de Mathonière - 06 31 56 12 02

Fromages AOP Auvergne

100. Coutellerie Guy de Mont - 07 65 20 40 60

Coutellerie artisanale

101. Serge Reyberol - 06 11 54 00 61

Vin AOC Lalande-de-Pomerol

102. Les Délices du Scamandre - 06 61 72 19 31

Spécialités camarguaises : taureau, riz, pois chiches

103. SB Chocolatier - 06 01 71 78 64 - Guigui l'Ourson

104. El Schueller Didier - 03 89 49 32 95

Vins AOP et crémants d'Alsace

105. Café Creed

106. Les Quatre Pilas - 06 15 53 74 04

Vins AOP Grès de Montpellier et Languedoc

107. Deuzeff - 06 66 22 78 85 - Bières et goodies

108. Maison Soulat - 06 08 08 20 20

Petit Sapiens et Sapiens

109. Les Crêpes au Lait - 06 15 37 43 98

Crêpes et gaufres au lait fermier

110. Maison Boinaud - Cognac de Luge, Héroïse Whisky

111. Domaine Haut Ventenac - 06 71 03 48 07 - Vins

112. Aquaverdier - 06 22 08 61 29

Produits à base de sandre

113. Domaine des Barres - 02 41 78 98 24

Coteaux du Layon, Savennières, Anjou

114. La Lumineuse - 05 46 47 10 07

Rillettes et soupes de poissons

115. Brasserie La Lutine - 05 53 57 47 80

Bières bouteilles et pression

116. Rhum Tiaré - 06 10 63 40 54 - Rhums arrangés

117. Les Pépites d'Émilie - 06 66 92 69 72

Gâteaux basques, cannelés, biscuits traditionnels

118. Deljoy - 06 37 36 07 85 - Cognac Deljoy

119. EARL Vignobles Laguillon et Fils - 06 82 49 04 96

Château Grand Peyrou

120. Brûlerie du Mouton Noir - 06 70 04 72 80

Cafés en grains (Brésil, Honduras, Éthiopie, Kenya)

121. Billes de Choc - 07 64 80 68 13

Chocolats et bonbons turbinés

122. Compagnie de Bouteville - 07 88 92 62 26

Vinaigres balsamiques gastronomiques

123. La Cabane des Érables - 06 18 31 74 08

Sirop d'érable, canneberge, cidre de glace, sucre

124. H & P Marchands de Vins - 06 61 82 37 63

Vins du Languedoc et de l'Hérault

125. La Maison de Vincent - 06 49 65 35 26

Pâtes de fruits artisanales

126. SCEA Prunilor - 06 80 03 81 96 - Pruneaux mi-cuits

127. Art Délices - 06 16 90 30 58

Confiseries orientales sans gluten et vegan

128. Ikori SAS - 06 62 28 60 56

Épices, vanille et mélanges artisanaux

129. Domaine Biet - 02 54 75 34 34

Sauvignon blanc, pinot noir, fines bulles

130. Cosmau Spirits - 06 48 38 50 83 - Gins artisanaux

131. La Table Parisienne - 09 63 67 34 85

Arts de la table et décoration

132. Le Boudin Gris - 06 66 55 53 38 - Boudin gris et noir

133. Maison Jobit - 06 32 06 31 93

Beurres truffés et planches artisanales

134. Château Lescure - 06 74 89 00 33

Vins de Cadillac, Sainte-Croix-du-Mont

135. Cookie dit Oui - 07 69 60 90 50

Cookies et muffins bio

136. Maison Daucourt - 05 45 24 04 64

Whisky Bastille 1789, vodka Moulin, whisky Duc, gin

137. L'Oujtaou Gauthier - 06 32 66 31 52

Jambon de Bayonne IGP, salaisons artisanales

138. La Fille aux Épices - 06 93 51 30 34

70 épices et poivres du monde

139. Gin Citadelle - Gamme de gins Citadelle

(6 références)

140. Collectif Adventices - 06 77 52 94 12

Épices et mélanges à base de plantes sauvages

141. My Sweet Tea - 07 61 32 77 52

Thés, infusions, accessoires et bubble tea

142. Ferme Gendron - 06 80 81 24 04

Foie gras, canards gras, confits

143. Henri Maire - 03 84 66 47 12 - Vins du Jura

144. Aux Délices de Bretagne - 06 84 72 03 59

Kouign-amann et gâteaux bretons

145. Cognac Moreau - 07 50 27 16 56

Cocktails à base de cognac et pineau

146. Chaudron & Baluchon - 06 74 70 43 59

Soupes gourmandes et produits fermiers

147. La Ferme de Pimael - 06 80 66 50 12

Sirops de fleurs, fruits et plantes bio

148. Huîtres Yves Papin - 05 46 36 12 72 - Huîtres

149. Manslois - 06 89 32 21 57

Manslois vache, chèvres moulés, fromager

150. La Cagouille Charentaise - 05 45 38 85 67

Escargots cuisinés à la charentaise

151. SARL Charlemagne - 05 45 95 02 77

Vins, pétillants, pineau, cognac

152. SARL L'Authentique - 06 81 92 55 58

Cookies, viennoiseries, biscuits, crêpes

153. La Maison de Charente

Foies gras et charcuteries de canard gras

154. Brasserie des Gabariers - 06 26 89 66 14

Bières artisanales

155. Maison Lafaye - 05 45 69 77 72

Plats cuisinés, charcuterie, conserves

156. Pisciculture du Moulin - 05 45 35 96 50 - Caviar et truite

157. SAS SM Porcs - 05 45 78 64 90

Sandwichs, formules, charcuterie

158. BNIC



UN GRAND MERCI À NOS PARTENAIRES



INFORMATIONS PRATIQUES

Espace Carat : 28 - 29 - 30 novembre 2025
4€ pour les adultes (gratuit pour les - de 14 ans)

Dans la ville : 24 - 28 novembre 2025

Pour plus d'informations, consultez www.gastronomades.fr.