

DOSSIER DE PRESSE

32^{ème} ÉDITION



27-28-29 NOVEMBRE 2026
ESPACE CARAT, ANGOULÊME

4 & 5 DÉCEMBRE 2026
LES HALLES, ANGOULÊME

Présentation

Créés à Angoulême en 1995, les Gastronomades se sont construits autour d'une envie : rapprocher celles et ceux qui produisent de celles et ceux qui dégustent. Dès l'origine, la rencontre avec les producteurs et les artisans s'accompagne d'une volonté de faire découvrir la cuisine, ses gestes et ses métiers au plus grand nombre. De cette ambition est née une manifestation à la croisée du salon et du festival.

Le salon, c'est le plaisir de parcourir les stands, de goûter une spécialité, d'échanger avec un producteur et de repartir avec un produit dont on connaît désormais l'histoire. Ancrées en Charente et ouvertes aux saveurs d'ailleurs, les Gastronomades donnent à voir la diversité des terroirs et les savoir-faire de ceux qui les font vivre. Derrière chaque dégustation, il y a un métier, un parcours et une passion à partager.

Au fil des éditions, cette proximité s'est enrichie d'une mise en scène de la cuisine. Démonstrations, joutes culinaires et concours ont fait des Gastronomades un lieu où le public peut suivre le travail des chefs, observer leurs techniques et découvrir les talents de demain. La cuisine se prépare sous les yeux des visiteurs, se raconte et suscite l'échange. Les professionnels partagent leurs connaissances, les apprentis mettent leur savoir-faire à l'épreuve et les amateurs y puisent de nouvelles envies.

Dans une ville où les festivals occupent une place importante, les Gastronomades ont aussi cultivé les rencontres entre la gastronomie et les arts. Le dessin, la musique et la poésie ouvrent d'autres façons d'aborder les produits et la création culinaire. Ces dialogues participent à l'identité de l'événement : on vient y faire son marché, mais aussi assister à une création, découvrir un univers et se laisser surprendre.

Cette volonté de partage se prolonge au-delà du salon, notamment à travers la restauration collective et les rendez-vous organisés en ville. Elle porte une conviction : la gastronomie appartient aussi au quotidien, aux repas partagés et aux premières découvertes du goût.

Aujourd'hui, les Gastronomades poursuivent cette histoire en réunissant producteurs, artisans, chefs, apprentis et visiteurs. Leur singularité tient à cette rencontre entre deux expériences complémentaires : la proximité d'un salon et l'effervescence d'un festival. Un rendez-vous où l'on vient autant pour les produits que pour les personnes, autant pour goûter que pour découvrir.

Sommaire

Présentation	p.2
Communiqué de presse	p.4
Chiffres clefs	p.5
Parrain et invités d'honneur	p.6
Le Menu des Gastronomades	p.7
Programme du vendredi	p.8
Programme du samedi	p.9
Programme du dimanche	p.10
Chefs	p.11
Restauration sur place	p.15
Portraits du GHR	p.15
Dîner de Gala	p.16
Rendez-vous aux Halles	p.17
Illustratrice de l'affiche	p.18
Photos	p.19
Infos pratiques	p.20

Communiqué de presse

Du 27 au 29 novembre 2026, les Gastronomades reviennent à l'Espace Carat pour leur 32^{ème} édition. Producteurs, artisans, chefs et jeunes talents retrouveront le public autour de concours, de démonstrations culinaires et de dégustations. Avec Guillaume Gomez comme parrain ainsi que Nina Métayer et Philippe Faure-Brac en invités d'honneur, cette édition mettra à l'honneur les savoir-faire et la transmission.

Une programmation entre concours, création et partage

Sur la grande scène, le vendredi fera la part belle aux concours et aux jeunes talents, avec notamment les épreuves de pâte feuilletée et de Croqu'en bûche, le challenge culinaire des collègues, le concours des sommeliers et le Trophée des Gastronomades.

Tout au long du week-end, les démonstrations inviteront le public à découvrir les gestes, les techniques et les inspirations des chefs. La cuisine dialoguera aussi avec la musique, la poésie et le dessin, à travers des rendez-vous associant Piano en Valois, la Maison Maria Casarès et Cap BD. Les produits et spécialités du territoire nourriront cette programmation, tandis qu'une battle antigaspi mettra les chefs au défi de cuisiner les chutes et produits disponibles.

Le salon proposera également des tables rondes pour échanger sur les enjeux actuels de l'alimentation et de la gastronomie. La souveraineté alimentaire sera au cœur d'un rendez-vous organisé par Charente Libre et le Département de la Charente. D'autres échanges porteront sur le rôle et l'intérêt des labels, ainsi que sur la gastronomie d'aujourd'hui, à travers des retours d'expérience de professionnels.

Un restaurant éphémère sur la grande scène

Le dimanche midi, la grande scène accueillera un restaurant éphémère réunissant deux chefs, deux maîtres d'hôtel et une sommelière. Filmé et retransmis en direct, ce déjeuner permettra au public de suivre le travail de la cuisine et de la salle, de la préparation des assiettes au service. Une occasion de découvrir la complémentarité des métiers de la restauration.

Les Gastronomades au-delà du salon

Dès le 26 novembre, le menu des Gastronomades, créé par Laurent Malescot, chef du Compostelle à Tusson, sera servi à travers 20 000 repas dans des établissements du territoire : crèches, écoles, collèges, entreprises, établissements de santé et EHPAD.

Le dimanche 29 novembre, un dîner de gala réunira trois chefs autour d'un menu à six mains aux Chais Magelis, à Angoulême. Ses bénéfices seront reversés à l'Œuvre des pupilles des sapeurs-pompiers de France.

Les 4 et 5 décembre, les Gastronomades se prolongeront aux Halles d'Angoulême autour des cuisines du monde. Des familles accompagnées par quatre centres sociaux et cinq restaurateurs commerçants des Halles prépareront des recettes à faire découvrir au public.

INFORMATIONS PRATIQUES

Du 27 au 29 novembre 2026 à l'Espace Carat
54 avenue Jean Mermoz, L'Isle-d'Espagnac
Vendredi : 10 h–19 h · Samedi : 10 h–22 h · Dimanche : 10 h–18 h
Entrée : 4 € · Gratuit pour les moins de 14 ans

Les chiffres clefs

32^{ème}

édition

180

exposants

15 000

visiteurs sur trois jours

23

rdv sur la grande scène

15

Chefs qui font le show

3

invités de marque

20 000

repas servis en collectivité

30

bénévoles sur le week-end

Un parrain, et deux invités d'honneur



Guillaume Gomez, parrain 2026

Après vingt-quatre années au service des cuisines de l'Élysée, Guillaume Gomez a poursuivi son engagement comme Ambassadeur de la gastronomie et du savoir-faire français, contribuant à leur rayonnement en France et à l'international. En 2025, il ouvre un nouveau chapitre en créant Groupe Gastronomie Conseils et PIGA pour accompagner les acteurs du goût et de l'agroalimentaire. Défenseur d'une alimentation humaniste, il place la transmission, l'inclusion des personnes en situation de handicap et la solidarité au cœur de son parcours. Ses engagements associatifs et son action pour la formation culinaire à Madagascar témoignent d'une conviction : la gastronomie peut être un levier d'émancipation et de partage.

Philippe Faure-Brac

Sacré Meilleur Sommelier du Monde en 1992 à Rio de Janeiro, Philippe Faure-Brac est une figure incontournable de la sommellerie française. Fondateur du Bistrot du Sommelier à Paris en 1984, il fait des accords mets et vins le cœur de son approche gastronomique. Passionné par les terroirs et les rencontres avec les vignerons, il partage son savoir à travers ses ouvrages, ses dégustations et ses interventions auprès du public. Avec exigence et convivialité, il invite chacun à découvrir le vin et à cultiver le plaisir de la dégustation.



Nina Métayer

Distinguée Pâtissière mondiale en 2023 par l'Union internationale des boulangers et pâtisseries, puis Meilleure Cheffe pâtissière du monde en 2024 par The World's 50 Best Restaurants, Nina Métayer incarne une pâtisserie créative et généreuse. Formée notamment à l'école Ferrandi, elle a fait ses armes dans de grandes maisons parisiennes, du Meurice au Raphaël, avant de rejoindre Jean-François Piège au Grand Restaurant. Fondatrice de la Délicatiserie, elle place le goût, l'émotion et le partage au cœur de ses créations, et transmet sa passion bien au-delà des frontières françaises.



Le Menu des Gastronomades

Le jeudi 26 novembre, les Gastronomades s'invitent à table dans les établissements de restauration collective du territoire. À la veille de l'ouverture du salon, plus de 20 000 repas seront servis.

Dans les crèches, les écoles, les collèges, les entreprises, les établissements de santé et les EHPAD participants, les convives pourront prendre part aux Gastronomades le temps d'un repas. Ce rendez-vous inscrit le festival dans le quotidien et porte une ambition : faire de la découverte culinaire un plaisir partagé, à tous les âges.

Un menu signé Laurent Malescot

Pour cette édition, Laurent Malescot, chef du Compostelle à Tusson, propose un menu qui associe des produits familiers à des saveurs plus inattendues.

Les savoir-faire de la restauration collective à l'honneur

Derrière ce menu commun, les équipes de restauration collective jouent un rôle essentiel. Leur travail permet de donner vie aux recettes et de les proposer à des publics variés, dans les établissements participants.

Le menu des Gastronomades met ainsi en relation la création d'un chef et les savoir-faire des professionnels qui cuisinent chaque jour pour le plus grand nombre. Il rappelle la place de la restauration collective dans l'éveil au goût et le plaisir de bien manger.

Au menu :

ENTRÉE

Betterave et chèvre, crumble

PLAT

Paleron de bœuf

Gratin de pommes de terre et de céleri parfumé au café

DESSERT

Crèmeux au citron et biscuit à la noix de coco

JEUDI 26 NOVEMBRE 2026

En partenariat avec GrandAngoulême

Programme du vendredi

Pour cette première journée, la grande scène accueille professionnels et jeunes talents autour d'épreuves de pâtisserie, de cuisine et de sommellerie. Une occasion de découvrir leurs gestes, leurs techniques et leur créativité.

10 h – 10 h 45 · Concours de pâte feuilletée

Le savoir-faire pâtissier est à l'honneur avec une épreuve consacrée à la pâte feuilletée. Un concours organisé par la Chambre de métiers et de l'artisanat, avec le soutien du beurre AOP Charentes-Poitou et le parrainage de Nina Métayer.

11 h – 11 h 45 · Concours Croqu'en bûche

La matinée se poursuit avec le concours Croqu'en bûche, organisé par la Chambre de métiers et de l'artisanat, avec le soutien du beurre AOP Charentes-Poitou et le parrainage de Nina Métayer.

11 h 45 – 12 h 15 · Remise des prix des concours du matin

13 h – 13 h 45 · Challenge culinaire des collègues

La restauration collective entre en scène. Dans le cadre d'un challenge porté par le Département de la Charente, le chef du collège de Chabanais et des élèves présentent leur recette au public. Un rendez-vous consacré à la transmission et à la cuisine dans les collèges.

14 h – 16 h · Concours des sommeliers de Poitou-Charente

Place aux métiers du vin et du service avec un concours placé sous le parrainage de Philippe Faure-Brac. Le public pourra découvrir les compétences et les savoir-faire de la sommellerie.

16 h – 17 h · Trophée des Gastronomades

Les participants, réunis en binômes composés d'un cuisinier et d'un serveur, se retrouvent en finale autour d'une épreuve culinaire consacrée à la truite, produit retenu pour cette édition. Technique, organisation et créativité seront au cœur de ce rendez-vous. Chaque année, le trophée est remis en jeu par l'école gagnante de l'édition précédente. Les récompenses comprennent des œuvres réalisées par Louis Boisseaud ainsi qu'une dotation du Crédit Agricole.

18 h – 18 h 30 · Remise des prix des concours de l'après-midi

Programme du samedi

Démonstrations, défi culinaire et battle antigaspi rythment cette deuxième journée. Sur la grande scène, les chefs partagent leurs inspirations et leurs techniques, entre spécialités traditionnelles, création en musique et cuisine des produits du salon.

10 h – 10 h 45 · Démonstration culinaire des Disciples d'Escoffier avec Mathieu Géréone

Les Disciples d'Escoffier ouvrent la journée avec une démonstration consacrée au partage des gestes et des savoir-faire culinaires.

11 h – 11 h 45 · La Baguette charentaise

Un rendez-vous autour de la Baguette charentaise pour mettre à l'honneur le savoir-faire boulanger du territoire.

14 h – 14 h 45 · Richard Toix, la cuisine en musique

Avec le duo violon-guitare A2cb, Richard Toix propose une démonstration sur fond musical. La betterave et la poire sont au cœur de cette rencontre entre création culinaire et musique, avec la participation de notre partenaire officiel Fornel.

15 h – 15 h 45 · Le lièvre à la royale avec Ludovic Brethenoux et Philippe Lhomme

Ludovic Brethenoux et Philippe Lhomme consacrent leur démonstration à l'élaboration d'un lièvre à la royale. Cet échange de visions est une occasion de découvrir les gestes et les techniques de ce grand classique de la cuisine française.

16 h – 16 h 45 · Le défi de Florent Linard

Faire ses courses parmi les stands de l'Espace Carat, puis préparer un repas pour quatre personnes sur scène : c'est le défi proposé à Florent Linard. Le chef sélectionnera ses produits pendant la démonstration précédente, avant de passer aux fourneaux devant le public.

17 h – 17 h 45 · La battle antigaspi avec Calitom

Sarauken de Forges de Montagnac, Stéphane Pellet et Cyrille Camera relèvent un défi commun : cuisiner à partir des chutes de produits de la journée. Deux préparations chaudes et une préparation froide permettront d'explorer différentes façons de valoriser les ingrédients et de limiter le gaspillage. Le prix Calitom sera remis au gagnant de la battle.

18 h – 19 h 30 · Intronisation des Disciples Escoffier

La programmation de la grande scène se poursuit avec une cérémonie d'intronisation des Disciples Escoffier, autour des valeurs de transmission et de partage des savoir-faire.

À partir de 19 h 45, nocturne en musique avec le duo A2cb.

Programme du dimanche

10 h – 11 h · À la découverte de la cuisine italienne

Dans le cadre du jumelage avec l'Italie, une démonstration met à l'honneur la gastronomie transalpine. Une invitation à découvrir ses spécialités et ses influences culinaires.

11 h – 12 h · Démonstration culinaire des Disciples d'Escoffier avec Pascal Bouvier

12 h 15 – 13 h 45 · Un restaurant éphémère sur scène

La grande scène se transforme en restaurant éphémère pour accueillir 20 convives le temps d'un déjeuner filmé et retransmis en direct. En cuisine, Florent Linard et Alexandre Blay composent le repas, accompagnés en salle par Patrice Devaine et Laura Legeay, ainsi que par la sommelière de l'année 2025 Charline Pichon. Ce rendez-vous dévoilera les gestes et la coordination des professionnels de la cuisine et de la salle. Il prolongera la volonté des Gastronomades de faire découvrir les métiers de la restauration et d'en offrir un aperçu concret aux jeunes qui s'y intéressent.

14 h – 15 h · Les savoir-faire artisanaux à l'honneur

La Chambre de métiers et de l'artisanat remet les distinctions «Artisans gourmands» et le concours du «Grillon charentais». Un rendez-vous consacré au savoir-faire du territoire.

15 h – 16 h · Cuisine et poésie avec Marc-Antoine Lepage

En lien avec la Maison Maria Casarès, Marc-Antoine Lepage propose une rencontre entre cuisine et poésie. Les mots accompagnent le geste culinaire pour offrir une autre façon de raconter les produits et les saveurs.

16 h – 16 h 45 · Croqu'en chef avec Thomas Fournier

Pendant que Thomas Fournier cuisine autour du petit-gris charentais, un dessinateur de Cap BD le croque en direct. Une rencontre entre création culinaire et dessin, autour d'un produit emblématique du territoire : l'escargot.

16 h 45 – 17 h 30 · La cornuelle revisitée par Alexandre Blay

Alexandre Blay propose sa réinterprétation de la cornuelle. Une démonstration pour découvrir le regard du chef sur cette spécialité charentaise.

17 h 30 – 18 h 15 · Le défi du vide-frigo

Johan Leclerre, Mickaël Cloutour et Richard Toix se retrouvent pour une dernière démonstration autour du principe du vide-frigo. Une conclusion collective qui invite à faire preuve d'inventivité avec les produits disponibles.

Les Chefs



Mathieu Géréone

Chef cuisinier et formateur en pâtisserie, Mathieu Géréone conjugue pratique du métier et partage des savoir-faire. Son parcours au sein des Disciples Escoffier le conduit de La Réunion à la délégation Aquitaine-Gironde, avant de rejoindre les Toques Françaises. Cette double sensibilité, entre cuisine et pâtisserie, nourrit son engagement dans la transmission et les échanges entre professionnels. Présent aux Gastronomades pour des démonstrations culinaires, il partage ses techniques avec le public et contribue à faire vivre les valeurs de convivialité et de partage portées par ces associations.

Richard Toix

Originaire de Perpignan, Richard Toix forge son expérience dans de grandes maisons, notamment auprès des frères Roux à Londres. Avec son épouse Laure, il ouvre Le Champ de Foire à Lencloître, récompensé d'un Bib Gourmand, puis Passions & Gourmandises à Saint-Benoît en 2007, où il décroche une étoile Michelin dès 2008. Son parcours le conduit ensuite au Vietnam et à Paris comme chef exécutif du groupe Pourcel, avant de poursuivre ses aventures en Corse. Depuis mai 2024, il dirige les cuisines du groupe Bella Vista à Porticcio et du restaurant étoilé Le Charlie.

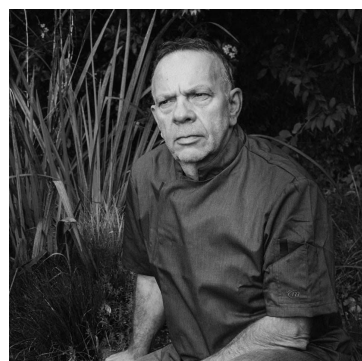


Ludovic Brethenoux

Formé au lycée Jean Monnet de Limoges, Ludovic Brethenoux construit son parcours auprès de Jacques Chibois, Jean-Marc Banzo et Richard Toix, développant son savoir-faire en cuisine comme en pâtisserie. Depuis 2018, il dirige avec Marianne Bouchaud Le Malu à Vendôme, où il valorise les produits du Loir-et-Cher et du Vendômois, au rythme des saisons et en lien direct avec les producteurs. Récompensé du Dessert d'Argent au Championnat de France du Dessert en 2016, puis médaillé de bronze au Championnat du monde du Lièvre à la Royale en 2025, il conjugue rigueur et créativité.

Philippe Lhomme

Chef de l'Auberge du Cheval Blanc à Luxé, Philippe Lhomme défend une restauration artisanale de qualité, attachée aux produits frais et aux savoir-faire locaux. Maître Restaurateur, il s'est également engagé auprès des professionnels indépendants comme président de la CPIH Charente et vice-président national de cette organisation. Son parcours est étroitement lié aux Gastronomades, où il partage sa cuisine lors de démonstrations et de rencontres avec les producteurs. À travers ces engagements, il contribue à rapprocher restaurateurs, artisans et public autour des richesses du terroir charentais.



Les Chefs



Florent Linard

Originaire du Limousin, Florent Linard débute dans les métiers de salle, notamment au Moulin de la Gorce, au Puits Saint-Jacques et au Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier. Autodidacte en cuisine, il devient chef et associé à Toulouse avant de retrouver ses terres natales. En avril 2025, il ouvre La Table de Florent à Rochechouart. Sa cuisine contemporaine fait dialoguer produits du territoire, souvenirs d'enfance et inspirations végétales, avec une attention particulière aux saisons et à la justesse des saveurs. Distinguée de deux toques par Gault&Millau, sa table figure dans la sélection du Guide Michelin 2026. Il est également nommé Jeune Talent 2026 pour la Nouvelle-Aquitaine par Gault&Millau.

Sarauken de Forges de Montagnac

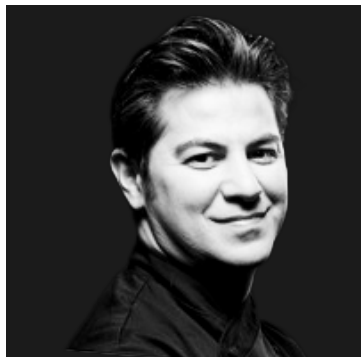
Originaire de Guinée et installée en Charente, Sarauken de Forges de Montagnac, dite « Cheffe Saran », découvre le plaisir de cuisiner auprès de sa famille. D'abord formée au service en salle, elle poursuit son parcours à la CCI Charente Formation en cuisine, puis se spécialise dans les desserts de restaurant, notamment à La Cigogne à Soyaux. Lauréate avec son équipe du concours de cuisine des Gastronomades en 2022, elle participe également à l'émission Objectif Top Chef. Aujourd'hui cheffe à domicile, elle propose des prestations et des cours de cuisine et de pâtisserie, en privilégiant les produits frais et locaux. Son parcours porte une même ambition : transmettre sa passion et valoriser sa terre d'adoption charentaise.



Stéphane Pellet

Formé au lycée hôtelier François Rabelais de Dardilly, Stéphane Pellet débute auprès de Pierre Orsi puis de Paul Bocuse, deux rencontres qui marquent sa conception du métier. Il poursuit son parcours dans la restauration collective, notamment chez API Restauration, puis comme expert culinaire chez Restalliance. Aujourd'hui directeur des restaurants de l'INSA Lyon, il met son expérience au service d'une cuisine qui conjugue qualité, créativité et plaisir de partager. Administrateur et trésorier de l'Académie nationale de cuisine, il accorde une place centrale à la transmission des savoir-faire et à l'accompagnement des équipes, avec la volonté de rendre l'exigence gastronomique accessible au plus grand nombre.

Les Chefs



Cyrille Camera

Formé à Lyon, notamment auprès de Pierre Orsi, puis passé par les cuisines de Christian Têtedoie, Cyrille Camera a prolongé son parcours dans le conseil culinaire chez Davigel. Son expérience l'amène à accompagner les professionnels de la restauration et à participer à des démonstrations culinaires au sein des équipes de Sysco France. Intrônisé à l'Académie nationale de cuisine en 2023, il inscrit son parcours dans une dynamique de transmission et d'échange entre professionnels, reliant le savoir-faire acquis en cuisine aux besoins quotidiens des restaurateurs.

Pascal Bouvier

Maître Cuisinier de France, Pascal Bouvier a marqué la gastronomie tourangelle au Choiseul à Amboise, où il a obtenu deux étoiles Michelin, puis au restaurant Au Coin des Halles à Langeais, distingué d'un Bib Gourmand. Attaché aux produits du terroir, il développe une cuisine précise et créative, attentive à l'équilibre des saveurs comme à l'esthétique des assiettes. Son parcours s'accompagne d'un engagement dans la transmission, à travers l'accueil de jeunes cuisiniers et des rencontres pédagogiques. Aux Gastronomades, il partage son expérience et ses techniques lors de cours de cuisine organisés par les Disciples Escoffier du Grand Sud-Ouest.



Alexandre Blay

Originaire de Charente, Alexandre Blay est le chef pâtissier du Skiff Club, restaurant doublement étoilé de l'hôtel Ha(a)ïtza au Pyla-sur-Mer, où il évolue aux côtés de Stéphane Carrade. Formé à L'Essille, il se spécialise dans les desserts de restaurant auprès de Philippe Etchebest, puis enrichit son parcours auprès de Nicolas Sale et à La Ribaudière. Récompensé par la distinction Passion Dessert du Guide Michelin en 2020, il développe une pâtisserie qui conjugue gourmandise, légèreté et précision. Ses créations, délicates et originales, prolongent l'expérience culinaire en jouant sur les textures et les associations de saveurs.



Marc-Antoine Lepage

Formé auprès de Philippe Vétélé au restaurant Anne de Bretagne, Marc-Antoine Lepage enrichit son parcours au Mirazur auprès de Mauro Colagreco, puis comme chef à Cheval Blanc Saint-Barthélemy. De retour en métropole, il prend les commandes des Foudres, à l'hôtel Chais Monnet à Cognac, où il décroche une étoile Michelin en 2021. En 2023, il ouvre avec sa compagne, la cheffe Adeline Lesage, Maison Nacre à Arès, sur le bassin d'Arcachon. Étoilée dès 2024, leur table propose une cuisine personnelle et sensible, inspirée par la nature, les saisons et l'océan, où souvenirs et rencontres nourrissent la création.



Les Chefs



Thomas Fournier

Chef de La Châtellenie à Availles-Limouzine, dans la Vienne, Thomas Fournier fait vivre avec son épouse Émilie une table où les producteurs locaux occupent une place centrale. Maître Restaurateur, il développe une cuisine de saison, créative et généreuse, qui associe des saveurs équilibrées à des dressages soignés. Récompensée d'un Bib Gourmand Michelin et reconnue Table Distinguée par Logis Hôtels, leur maison défend une gastronomie accessible et conviviale. Le chef prolonge cette démarche à travers des ateliers de cuisine, où il transmet ses techniques et son attachement aux produits du territoire.

Johan Leclerre

Rochelais, fils et petit-fils de pêcheurs, Johan Leclerre puise sa vocation dans les produits de la mer et les moments de partage en famille. Son parcours le conduit auprès de grandes figures de la gastronomie française, parmi lesquelles Gérard Cagna, Pierre Gagnaire, les familles Lorain et Troisgros, puis Alain Ducasse au Louis XV à Monaco. Distingué Meilleur Ouvrier de France en cuisine en 2007, il avait auparavant été reconnu « Grand de demain » par Gault&Millau. Attaché à son héritage maritime, il poursuit également une démarche d'innovation autour de l'huître, avec le développement de L'Huître.0.



Mickaël Cloutour

Formé au lycée hôtelier de L'Amandier, avec une spécialisation en pâtisserie, Mickaël Cloutour construit son parcours auprès de Richard Toix, puis aux Sources de Caudalie, avant de poursuivre ses expériences en Australie et à Hong Kong auprès de Maxime Gilbert. De retour en Charente, il rejoint Guillaume Veyssière aux Sources de Fontbelle. En septembre 2022, il ouvre avec sa compagne Laura Legeay le restaurant AUMI à Puymoyen, près d'Angoulême, récompensé d'une étoile Michelin six mois plus tard. Attaché à ses racines charentaises, il y développe une cuisine épurée, nourrie de ses voyages, où la maîtrise des cuissons et la justesse des associations révèlent le produit, dans un esprit de convivialité et de partage.

La restauration sur place

À l'Espace Carat, trois espaces de restauration permettront aux visiteurs de prolonger leur découverte des produits et de la cuisine. Du marché des producteurs au Relais des Chefs, chacun proposera une formule différente pour déjeuner au cœur des Gastronomades.

Manger au marché

Le marché des producteurs charentais invite les visiteurs à composer leur repas autour des produits locaux. Dans une ambiance conviviale, ils pourront déguster les spécialités du territoire et échanger directement avec les producteurs sur leur travail et leurs produits.

La guinguette

Signée « Les Saveurs Charentaises », la Guinguette réunira artisans et producteurs autour d'une cuisine de terroir. Des assiettes généreuses mettront à l'honneur les spécialités et le savoir-faire charentais, dans un espace pensé pour se retrouver et partager un repas. Les préparations seront proposées sur place ou à emporter.

Le relais des chefs

De 11 h 30 à 14 h 30, le Relais des Chefs accueillera les visiteurs pour un déjeuner avec service à table. La carte réunira les recettes de trois chefs, réalisées par le traiteur. Une proposition qui permettra de découvrir leurs cuisines dans un cadre convivial, au sein du salon.

Les portraits du GHR

Sur la place des Halles, en centre-ville d'Angoulême, une galerie de portraits mettra à l'honneur d'anciens apprentis charentais et leurs parcours dans les métiers de la restauration. Portée par le GHR, cette exposition donnera à découvrir les professionnels qu'ils sont devenus et les réussites qui ont marqué leur parcours.

À travers ces portraits, l'initiative souligne la place de l'apprentissage dans la formation des professionnels de la restauration. Elle met en lumière des talents locaux et rappelle le rôle des établissements, des équipes pédagogiques et des maîtres d'apprentissage dans la transmission des savoir-faire.

Présentée dans l'espace public, cette galerie permettra aux habitants et aux visiteurs de découvrir les visages de celles et ceux qui contribuent à la gastronomie du territoire. Elle prolongera les échanges du salon autour des métiers, de la formation et de la transmission, en leur donnant une visibilité au cœur de la ville.

Le Dîner de Gala

Le dimanche 29 novembre, les Gastronomades donnent rendez-vous aux Chais Magelis, à Angoulême, pour un dîner à six mains. Valentin Bouilleveaux, Lucas Dumelie et Matthieu Bichot associeront leurs savoir-faire autour d'un menu commun, lors d'une soirée placée sous le signe du partage et de la solidarité.

Après les rencontres et les démonstrations du week-end, le dîner de gala propose de prolonger l'expérience des Gastronomades à table. Dans le cadre des Chais Magelis, les convives découvriront un menu imaginé par trois professionnels aux parcours et aux sensibilités complémentaires.

Un menu à six mains

Valentin Bouilleveaux, Chef du Domaine des Étangs*, signera les entrées. Lucas Dumelie, Chef de Séchex-Nous*, réalisera le plat, tandis que Matthieu Bichot, Chef pâtissier du Moulin de la Tardoire*, proposera le dessert.

De l'entrée au dessert, chacun apportera son regard et sa créativité à cette réalisation collective. Le dîner fera ainsi dialoguer les univers des trois chefs, réunis pour composer les différentes étapes d'un même repas.

La réalisation du dîner sera confiée au traiteur EventsByNicolas, qui accompagnera la mise en œuvre de ce menu. Les accords mets-vins seront orchestrés par l'Association des sommeliers de Poitou-Charentes.

Une soirée au service de la solidarité

Le dîner de gala conserve une dimension solidaire. Cette année, ses bénéfices seront reversés à l'Œuvre des pupilles des sapeurs-pompiers de France (ODP). La soirée sera également ponctuée d'enchères orchestrées par l'Association des sommeliers de Poitou-Charentes.

En prenant part à cette soirée, les convives associeront le plaisir d'un repas gastronomique au soutien de cette association. Une façon de prolonger, autour d'une même table, les valeurs de générosité et de partage portées par les Gastronomades.

DIMANCHE 29 NOVEMBRE 2026
Chais Magelis · Angoulême



Le rendez-vous aux Halles

Les vendredi 4 et samedi 5 décembre, les Gastronomades se prolongent au cœur d'Angoulême. Aux Halles, des familles accompagnées par les centres sociaux d'Angoulême et de Soyaux rejoignent les commerçants-restaurateurs pour deux journées consacrées aux cuisines du monde.

Après le rendez-vous de l'Espace Carat, le festival investit un autre lieu de rencontre et de gourmandise. Dans l'ambiance des fêtes de fin d'année, habitants et visiteurs sont invités à découvrir des spécialités culinaires, à goûter et à échanger avec celles et ceux qui les préparent.

Des recettes et des histoires à partager

Une recette de famille raconte une histoire, un souvenir, un lien avec un pays ou une tradition. C'est cette richesse que les participants partageront avec le public, à travers les plats préparés et les échanges autour des dégustations.

Les familles apporteront leurs recettes et leurs gestes, transmis ou réinventés au fil des générations. À leurs côtés, les commerçants-restaurateurs des Halles mettront leur savoir-faire au service de ces préparations communes. De cette rencontre naîtra une invitation à explorer d'autres saveurs et à découvrir les personnes qui les font vivre.

La cuisine comme lieu de rencontre

Construit avec quatre centres sociaux et cinq commerçants-restaurateurs, ce rendez-vous souhaite rapprocher les quartiers et le centre-ville. Il donne aux familles une place active dans le festival et met à l'honneur leur contribution à la diversité culinaire du territoire.

Au fil des préparations et des dégustations, la cuisine devient un point de départ pour faire connaissance. Les participants pourront raconter leurs choix d'ingrédients, expliquer une technique ou évoquer les occasions auxquelles un plat est habituellement partagé.

Ces deux journées prolongent l'esprit des Gastronomades : faire de la découverte du goût une occasion de rencontre, en réunissant les habitants et les professionnels autour du plaisir de cuisiner et de recevoir.

La course des garçons de café au menu

Le samedi 5 décembre, l'historique course des garçons de café viendra également animer ce week-end en centre-ville. Ce rendez-vous mettra à l'honneur les métiers du service et leur savoir-faire, dans une ambiance conviviale.

VENDREDI 4 ET SAMEDI 5 DÉCEMBRE 2026

Halles d'Angoulême

Rencontres, préparations culinaires et dégustations autour des cuisines du monde.

Giorgia Marras, illustratrice de l'affiche



Pour cette édition, les Gastronomades ont confié la création de leur affiche à Giorgia Marras, autrice de bande dessinée et illustratrice italienne installée à Angoulême. Un choix qui prolonge les liens du festival avec le dessin et la création artistique.

Née à Gênes en 1988, Giorgia Marras se forme au graphisme et à la communication visuelle à l'Académie des beaux-arts de sa ville natale, puis aux arts plastiques à l'Université Paris 8. Après une résidence à l'Atelierhaus Salzamt de Linz, en Autriche, elle rejoint la Maison des auteurs d'Angoulême pendant quatre ans, avant de s'établir dans la ville.

Son premier roman graphique, *Munch avant Munch*, consacré à la jeunesse du peintre Edvard Munch, paraît en Italie en 2014, puis en français et en espagnol en 2016. Avec *Sissi, une femme au-delà du conte de fées*, publié en France chez Steinkis et traduit en plusieurs langues, elle explore le parcours de l'impératrice Élisabeth d'Autriche.

Parallèlement à ses bandes dessinées, Giorgia Marras travaille pour l'édition, la presse et des acteurs culturels, en France comme en Italie. Elle pratique également le dessin en direct lors de concerts et de lectures, notamment avec l'ensemble baroque La Chapelle Harmonique, à l'Auditorium du Louvre et à l'Opéra royal de Versailles.

La gastronomie occupe elle aussi une place dans son univers : Giorgia Marras confie essayer de cuisiner comme sa grand-mère, tout en se reconnaissant davantage de talent pour savourer les bons plats que pour les préparer. Une gourmandise et un lien aux traditions familiales qui font écho à l'esprit des Gastronomades, dont elle signe cette année l'identité illustrée.



Les photos



Les infos pratiques

du 27 au 29 novembre 2026

Les horaires :

Vendredi 27	10h - 19h
Samedi 28 (avec nocturne et musique)	10h - 22h
Dimanche 29	10h - 18h

Le lieu et le tarif :

Espace Carat
54, avenue Jean Mermoz
16340 L'Isle-d'Espagnac

4 € l'entrée
Gratuit pour les moins de 14 ans

Les autres rendez-vous :

jeudi 26
novembre

Menu des Gastronomades

Un menu signé Laurent Malescot, chef du Compostelle à Tusson, dans les établissements de restauration collective participants.

dimanche 29
novembre

Dîner de Gala

Chais Magelis · Angoulême
Un dîner à six mains au profit de l'ODP.

ven. 4 et sam. 5
décembre

Gastronomades aux Halles

Halles d'Angoulême
Rencontres et découvertes autour des cuisines du monde.

CONTACT PRESSE

Élie ÉTOURNEAU

elie.etourneau@outlook.com • 06 29 33 03 86