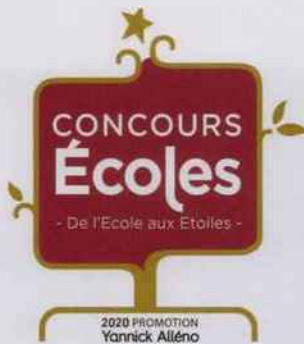




## AGENDA & CONCOURS



### LE LYCÉE DE GASCogne À TALENCE LAURÉAT DE LA 7<sup>e</sup> ÉDITION DU CONCOURS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Ouverte aux élèves de Brevet professionnel, Bac pro, et BTS, la finale du concours *Écoles* s'est déroulée dans un contexte exceptionnel. Pour répondre aux contraintes de la crise sanitaire, les candidats ont concouru en visioconférence. Le cuisinier devait présenter son argumentaire sur le choix de la crème ou des crèmes utilisées dans le plat et le dessert imposé par le président du jury Yannick Alléno ; l'élève « service et commercialisation » avait quant à lui à exposer son argumentation commerciale du plat, suivie d'un échange sur le terroir et l'origine. Cette 7<sup>e</sup> édition a récompensé Thomas Berton, élève en cuisine et Alice Rousseau, en service, tous deux élèves du Lycée de Gascogne à Talence. Les deux lauréats ont chacun reçu une tablette numérique, une invitation à déjeuner avec leur coach au *Pavillon Ledoyen* à Paris, et pour leur classe un chèque de 1 500 € pour soutenir des projets pédagogiques.

Infos : [www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)

### LA 4<sup>e</sup> ÉDITION DU TROPHÉE DU PETIT DÉJEUNER GOURMAND REPORTÉE AU 16 JUIN 2021

Le comité d'organisation a renoncé à l'édition de 2020 initialement prévue le 10 juin à l'EMPT Paris, les professionnels de l'hôtellerie-restauration manquant de disponibilité suite à la crise sanitaire. Cet événement organisé depuis 2017 est ouvert aux professionnels et aux amateurs, dont l'objectif est de confectionner le meilleur petit déjeuner selon une thématique donnée. Le concours se divise en 5 catégories : 4 dédiées aux professionnels et 1 aux amateurs. Créée et organisée par l'association *Tables et Auberges de France*, cette 4<sup>e</sup> édition sera présidée par le chef Olivier Bellin qui choisira la meilleure « tartine sucrée ou salée ». Un nouvel appel à candidatures sera communiqué sur le site du Trophée début juillet et laissera la possibilité aux candidats inscrits pour 2020 de renouveler leur démarche.

Infos : [www.petit-dejeuner-gourmand.com](http://www.petit-dejeuner-gourmand.com)



### L'ÎLE-DE-FRANCE FÊTE SES RESTOS! JUSQU'AU 23 AOÛT 2020

Avec une perte de chiffre d'affaires estimée à plus de 4 milliards d'euros pour le secteur de la restauration, Valérie Pécresse, présidente de la Région Île-de-France, et Babette de Rozières, déléguée spéciale chargée de la gastronomie, ont décidé de soutenir l'activité des restaurateurs en créant : *Île-de-France fête ses restos*. Tous les dimanches de l'été, jusqu'au 23 août, les communes partenaires proposeront un emplacement gratuit aux restaurateurs intéressés (même s'ils ne sont pas habituellement ouverts ce jour) afin qu'ils puissent bénéficier d'un espace d'exploitation supplémentaire : rues rendues piétonnes, parvis à disposition, etc. Et pour inciter plus encore les Franciliens à se rendre dans les restaurants, et soutenir les acteurs culturels, la région proposera des animations artistiques, des spectacles de rue et des concerts.

[www.iledefrance.fr](http://www.iledefrance.fr)



### 17<sup>e</sup> ÉDITION DE VIGNES, VINS, RANDOS- VAL DE LOIRE 5 et 6 SEPTEMBRE 2020

Pour cette édition, 17 balades sont proposées dans les vignes du Val de Loire, avec l'idée de valoriser de façon ludique et pédagogique l'investissement effectué dans le développement durable du vignoble. Une manière de découvrir l'engagement des vignerons des différents domaines dans la préservation de leur terroir et le respect de l'environnement. Chaque randonneur, kit de dégustation en main, peut ainsi déguster les vins des différentes appellations, s'initier aux accords mets & vins et découvrir les richesses du terroir et du patrimoine ligériens. Les parcours varient de 4 à 8,5 km pour une durée de 2 à 3 heures. 7 € en pré-inscription, 10 € sur place pour les adultes - 2 et 3 € pour les moins de 18 ans.

Informations et inscriptions : [www.vvr-valde Loire.fr](http://www.vvr-valde Loire.fr)





### TOULOUSE À TABLE!

**DU 2 AU 10 SEPTEMBRE 2020**

Chaque année depuis 2014, Toulouse devient la capitale du bien vivre et du bien manger. *Toulouse à Table!* dressera le couvert au centre-ville, entre la place du Capitole et le Port Viguerie, sous le parrainage du Meilleur Ouvrier de France Primeur Éric Fabre. En point d'orgue, le village, lieu d'échanges, de dégustations et de ventes de produits régionaux. Chaque soir, une nocturne sur le thème des accords mets et boissons. En marge du festival, le dimanche 6 septembre, le « vide cuisine des arts de la table » pour exposer, vendre ou échanger. Et le dimanche 10, une soirée Food Truck. Quelques OFF sont également inscrits au programme, plus d'infos sur le site. Entrée gratuite.

[www.toulouseatable.org](http://www.toulouseatable.org)



### entremets

FESTIVAL CULINAIRE, CULTUREL ET DÉBONNAIRE

### FESTIVAL ENTREMETS-CHARTRES

**DU 2 AU 5 OCTOBRE 2020**

Imaginé, conçu et organisé par *Menu Fretin*, maison d'édition gastronomique, le festival *Entremets* célébrera cette année sa 3<sup>e</sup> édition à Chartres. Laurent Séminel, le fondateur de *Menu Fretin*, a pour intention avec cette manifestation de proposer un espace inédit de réflexions culturelles, d'échanges culinaires et de dégustations débonnaires. La gastronomie étant à ses yeux une affaire « de générosité, de partage et pensée ». Le thème « Masculin-Féminin » initialement prévu, s'est transformé suite au Covid-19 par « L'avenir n'est plus ce qu'il était ». Pendant 4 jours, les animations s'adresseront tantôt au grand public, avec diverses animations et dégustations, tantôt aux professionnels avec la « Symposie », mélange de démonstrations, tables rondes et interventions courtes façon stand-up.

Infos : [www.festival-entremets.fr](http://www.festival-entremets.fr)

### LYON TASTING

**DU 10 AU 11 OCTOBRE 2020**

Organisée par *Terre de Vins*, site dédié au monde du vin, de l'art de vivre et de l'œnotourisme, la 4<sup>e</sup> édition de *Lyon Tasting*, le festival des grands vins, réunira une centaine de producteurs principalement issus de Bourgogne, du Beaujolais et de la vallée du Rhône, avec toutefois quelques « belles » découvertes annoncées des terroirs de Bordeaux, de la Champagne, de la Provence, du Languedoc-Roussillon et du Sud-Ouest. En plus des 300 grands vins à déguster, le public pourra assister à des master class, à des ateliers d'initiation à la dégustation organisés par les vins des Côtes du Rhône, et à des témoignages d'entrepreneurs, venus expliquer comment leur passion les a poussés à devenir propriétaires d'un domaine viticole. Les 4 000 visiteurs attendus au Palais de la Bourse de Lyon apprécieront également des performances artistiques et musicales et des animations gourmandes orchestrées par les chefs de la région. Accueil de 10 h à 18h30 le samedi, de 10 h à 18 h le dimanche. Billetterie à venir sur le site de Terre de Vins.

[www.terredevins.com](http://www.terredevins.com)



### FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE- DIJON

**DU 6 AU 15 NOVEMBRE 2020**

Organisée par Dijon Congrexpo, le Parc des Exposition et Congrès de Dijon, *La Foire Internationale et Gastronomique* se déroulera finalement du 6 au 15 novembre en raison du contexte sanitaire lié au Covid-19. Inscrite au 5<sup>e</sup> rang des foires de France avec près de 160 000 visiteurs et 600 exposants chaque année, la 90<sup>e</sup> édition mettra l'Irlande à l'honneur. Une manière de valoriser la culture et les traditions culinaires du pays invité. Au programme, démonstrations, dégustations, animations, ateliers animés par des professionnels, et le Prix national de la Gourmandise, concours réservé aux pâtisseries, chocolatiers, confiseurs dont la 48<sup>e</sup> édition est prévue le 9 novembre. Le comité d'organisation se réunira prochainement pour définir le thème du concours et le programme de l'édition 2020. Billetterie à venir sur le site de la Foire.

[www.foirededijon.com](http://www.foirededijon.com)