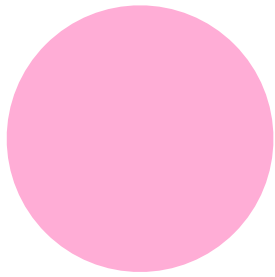


gastronomades  
angoulême

Depuis plus de 20 ans, les Gastronomades ont œuvré à la mise en valeur des différents métiers qui mènent les produits des champs dans les cuisines.

Manger ● Bien ● Bon ● Sain



# Les chefs se donnent en spectacle

---

Yannick **Alleno**, Frédéric **Anton**, Akrame **Benallal**, Michel et Sébastien **Bras**, Yves **Camdeborde**, Mauro **Colagreco**, Alain **Ducasse**, Alain **Dutournier**, Eric **Fréchon**, Cyril **Lignac**, Flora **Mikula**, Anne-Sophie **Pic**, Jean-François **Piège**, Olivier **Rœllinger**, Jean **Sulpice**, Marc **Veyrat**, ...

Toutes ces performances seront retransmises en direct sur la chaîne You Tube des Gastronomades.

nouveau

# Les master class

---

À partir de 2017, nous allons créer un nouveau rendez-vous ou certains privilégiés qui se seront inscrits sur les réseaux sociaux vont découvrir lors de dégustations d'exception payantes qui seront commentées par un spécialiste.

Des dégustations verticales de grands crus

Des découvertes autour des caviars

Des master class sur les fromages avec un maitre fromager MOF

...

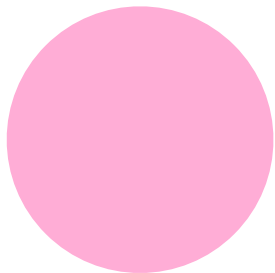
nouveau

# Un concours tendance

---

Le pari est de faire venir à Angoulême quelques uns des meilleurs food truck de France et de les réunir sur les allées New York. Durant le week-end, les visiteurs des Gastronomades et un jury devront désigner le meilleur food truck de France.

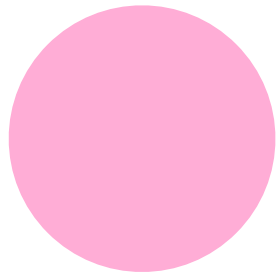
Ce qui est inédit !



# La production locale

---

Les Halles et le Club des saveurs charentaises

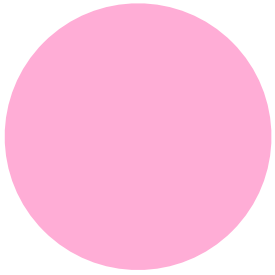


# Le Marché des Gastronomades

---

Identification de produits et de producteurs hyper qualitatifs :

- Diversité
- Traçabilité
- Nouvelle-Aquitaine
- Made in France



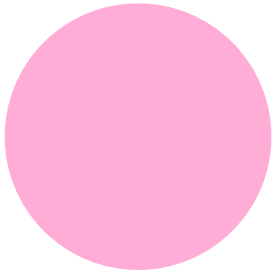
# La journée particulière du vendredi

---

La journée du vendredi a toujours été dédiée aux scolaires et ce autour de plusieurs actions :

- déjeuner des Gastronomades
- ateliers pédagogiques
- circuits courts
- valorisation de l'agriculture locale
- valorisation des personnels de cuisine et de services des écoles





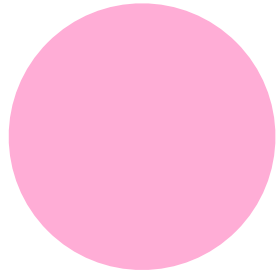
# Les actions dans la Cité

---

Depuis longtemps, les Gastronomades travaillent sur le renforcement, voire la synergie entre les festivals et les structures culturelles.

Des actions de promotion et de croisement des genres artistiques avec des auteurs de bandes dessinées, des musiciens, au travers d'expositions, de performances voire de la communication des Gastronomades sont réalisées depuis l'origine.

- conception de l'affiche par des Grands Prix d'Angoulême
- expositions bd avec l'association du Fibd, l'École d'Art
- croq'chefs avec la Maison des auteurs et les collectifs d'auteurs
- saveurs musicales avec Piano en Valois
- saveurs picturales avec le Musée d'Angoulême
- actions avec l'ENJMIN, le Conservatoire, le Musée du papier, ...

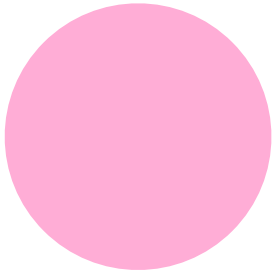


# Les actions dans les quartiers

---

Poursuivre et amplifier toutes les actions qui ont été initiées dans les quartiers. La cuisine est un vecteur essentiel du vivre ensemble. Et le partage autour d'un repas participe de la concorde sociale surtout si tous les acteurs sont là pour partager ce moment.

- les ateliers culinaires (top marmiton, ateliers cuisine de rue)
- les saveurs partagées



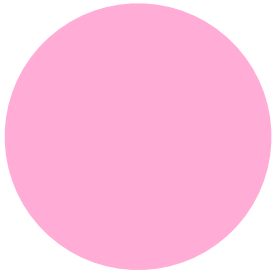
# La formation

---

Les Gastronomades ont toujours été l'occasion de promouvoir tous les métiers de bouche auprès d'un public en âge de rentrer en formation.

On y a organisé des concours d'apprentis cuisiniers grâce aux restaurateurs et aux structures de formation.

Les apprentis des métiers de bouche sont également invités à se produire en public afin de valoriser leur apprentissage.



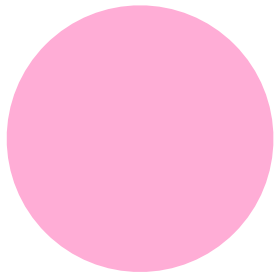
# Les réseaux sociaux

---

Création d'une sphère d'influence, d'une communauté virtuelle autour : Instagram, Facebook, Twitter, YouTube.

Diffusion de l'information : relais de nos partenaires

La communauté des Gastronomades doit devenir une vraie valeur



# Les réseaux sociaux

---

Une marque comme les Gastronomades doit désormais devenir utile