

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

J-14 pour le Festival de Loire d'Orléans : Gastronomie et traditions ligériennes à l'honneur du 20 au 24 septembre

Le Festival de Loire à Orléans est le plus grand rassemblement européen de la marine fluviale. Du 20 au 24 septembre, plus d'un demi-million de personnes sont attendues pendant cinq jours de festivités. Aux côtés des 700 mariniers et 500 artistes présents pour animer les quais, la ville et le fleuve, des confréries gastronomiques présenteront les spécialités ligériennes : plaisir gustatif en perspective, sans compter sur la dizaine de guinguettes et les villages thématiques, où le public pourra déguster les produits du Val de Loire et des régions invitées à cette 8^{ème} édition.



Le Festival de Loire est l'occasion, tous les deux ans et pour des centaines de milliers de personnes, de renouer avec les traditions ligériennes. La batellerie de Loire en est le point majeur, avec la navigation et les chantiers de construction de bateaux sur les quais, mais cet événement offre également de formidables moments pour partager les traditions gastronomiques du Val de Loire, grâce aux nombreuses guinguettes, villages thématiques et confréries présents pendant toute la durée du festival.

Entre spectacles de rue, expositions, concerts et autres animations et ateliers, le visiteur pourra ainsi se restaurer et découvrir notamment la gastronomie ligérienne. Dans le village de Loire, un cinquantaine de stands fera la part belle aux spécialités culinaires des différents bassins de Loire, comme les fritures ou vins de Loire. Une dizaine de guinguettes proposera par ailleurs des menus ligériens ou espagnols, l'Espagne et son fleuve l'Ebre étant les invités d'honneur de cette 8^{ème} édition.

De formidables moments pour partager les traditions gastronomiques du Val de Loire

Au Village des mariniers de Loire, le public pourra assister à des démonstrations et dégustations : fumage de poissons, cuisine au chaudron, vins de Loire... Un Atelier Préhistorique proposera la dégustation de poissons cuits dans l'argile. Les autres territoires invités mettront également leurs produits régionaux en avant : Les Pays-Bas avec le fumage de harengs sur les quais, L'Alsace et ses vins au Village des fleuves... En ville, Place de la République, ambiance ibérique avec sangria et paëlla.



Contacts presse :

Agence Skillvalley :

Vincent Ripaud : +33(0)6 81 67 07 91 - vincent.ripaud@orange.fr

Laurence Boscherie : +33(0)6 07 66 96 04 - laurence.boscherie@orange.fr

Mairie d'Orléans : Marion Pellegrin : 02 38 79 29 98 – marion.pellegrin@orleans-metropole.fr

Enfin, dans le cadre du cycle de conférences proposé tout au long du festival, la gastronomie ligérienne aura également toute sa place avec notamment deux conférences dédiées le mercredi 20 septembre: « Le rôle des Confréries » à 10h30 ainsi que « AOC Orléans et Orléans-Cléry : évolution du vignoble » à 15h30.

6 confréries mettent à l'honneur les spécialités culinaires du Val de Loire

La Confrérie des Chevaliers du Goût Andouille de Jargeau : cette confrérie a pour objectifs de faire connaître le Val de Loire et ses produits, de dénombrer les multiples fabrications de l'andouille en France et de faire apprécier plus particulièrement l'andouille de Jargeau, commune en bords de Loire située à une vingtaine de kilomètres à l'ouest d'Orléans.

La Confrérie des Rillons et Rillettes de Touraine : cette confrérie a pour mission de vanter, défendre et déguster en tout temps et en tous lieux les rillettes et rillons de Touraine. Balzac a fait des rillettes de Tours le plus charmant éloge en les présentant comme « la friandise la plus succulente, le régal le plus riche et plus souhaitable ».

La Confrérie de l'Authentique Pithiviers : la confrérie a pour but de faire connaître et apprécier le gâteau « Pithiviers » à base de crème d'amandes, spécialité de la ville éponyme située à une cinquantaine de kilomètres au nord ouest d'Orléans.

La Confrérie du Pain d'Épices de Saint-Grégoire de Nicopolis : cette confrérie fait revivre une tradition locale et promeut le Pain d'Épices du Gâtinais par des manifestations en son honneur.

La Confrérie des Mangeux de Cerises des Bords du Loiret : elle vante les qualités, les bienfaits et toutes les formes de consommation et de transformation de la cerise, et fait connaître et aimer l'Orléanais avec ses bords du Loiret, ses paysages et ses traditions.

La Confrérie oenogastronomique des vins AOC Orléans et Orléans Cléry : la confrérie s'est donnée pour mission la mise en valeur des produits de l'Orléanais, et plus particulièrement de ses vins AOC, de sa cuisine régionale, mais aussi le maintien et le rétablissement des fêtes, coutumes et traditions du folklore local.

Le Festival de Loire : Orléans et ses quais s'animent autour du fleuve royal

Créé en 2003 par la Mairie d'Orléans pour renouer avec la Loire, le Festival de Loire redonne vie au passé prestigieux des quais d'Orléans et met en valeur la marine de Loire, la culture ligérienne et ses traditions. Plus de 200 embarcations de Loire et d'autres fleuves feront ainsi revivre l'ancien port d'Orléans, centre de commerce fluvial aux portes de Paris, jusqu'à l'arrivée des chemins de fer au XIXème siècle. Événement populaire et familial gratuit, le Festival de Loire accueille tous les deux ans les amoureux de la Loire, mais aussi de nombreux touristes français et étrangers découvrant ou redécouvrant, à cette occasion, la beauté et la richesse du Val de Loire.

Pendant les cinq jours du festival, Orléans et ses quais s'animent autour de la flotte des bateaux, du théâtre de rue ainsi que des concerts, expositions, conférences et chantiers de bateaux. Chaque soir, un grand spectacle sur les bords de Loire termine la journée, avec notamment le vendredi un spectacle original avec une cinquantaine de bateaux et le samedi, un spectacle pyromusical. Le dimanche après-midi, la grande parade des bateaux ainsi qu'un concert gratuit d'Olivia Ruiz clôtureront le festival.

Plus d'infos sur www.festivaldeloire.com et www.orleans-metropole.fr