

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Fête de la Gastronomie 2018

Orléans Métropole accueille l'évènement 1 Marché 1 Chef 1 Recette

L'opération 1 Marché 1 Chef 1 Recette, organisée dans le cadre de la Fête de la Gastronomie - Goût de France par la CCI du Loiret, en partenariat avec Loire&Orléans Eco, propose pour la 4^{ème} année consécutive de découvrir les marchés du département, à travers la dégustation d'une recette concoctée par un chef local sur chaque marché. Cette année 6 marchés d'Orléans Métropole participent.

Dans le but de valoriser de façon conviviale la qualité des produits proposés sur les marchés et le savoir-faire des restaurateurs locaux, un chef cuisinier propose de déguster sur le marché de sa ville une recette de son choix. Orléans Métropole répond présent pour cet évènement et donne rendez-vous à tous les amateurs de produits locaux et de saison :



Vendredi 14 septembre

- **Orléans - Marché de la Place du Martroi, Inauguration de l'opération** - de 16h30 à 20h30
Sabine Brochard du restaurant [Ver di Vin](#) proposera des cannellonis de céleri rave et crabe ainsi qu'une gelée de concombre.

Samedi 22 septembre

- **Chécy - Marché de la Place Jeanne d'Arc** - de 8h30 à 12h00
Christophe Austérioux du restaurant [Le week-end](#) proposera une crème de carottes acidulées et un cappuccino au cumin.
- **Orléans – Marché des Halles Châtelet** - de 10h30 à 12h00
Jean-Louis Jama du restaurant Bistro le 443 proposera des petits farcis du Val aux écrevisses et des escargots façon Nouvelle-Orléans.

Dimanche 23 septembre

- **Fleury-les-Aubrais - Marché du Boulevard de Lamballe** - de 8h30 à 12h00
Arnaud Jacquin de Chez les Jacquin proposera un tartare de légumes au curry.
- **Saint-Denis-en-Val – Marché de la Place de l'Église** - de 8h30 à 12h00
Thomas Leroy du restaurant "Au traiteur de Saint-Denis" proposera des brochettes aux deux fruits caramélisés.
- **Saint-Cyr-en-Val - Marché de la Halle du centre-bourg** - de 8h30 à 12h00
Patrice Beaudoin du restaurant "Les Terrasses du bord de Loire" proposera un gaspacho de concombre et menthe fraîche, ainsi qu'un toast de tomate cerise au caramel de vinaigre.

Tous les rendez-vous sont détaillés sur <http://www.mtonmarche.com/>