



## **UNE CENTAINE DE CHEFS ÉTOILÉS CUISINENT ET DÉBATTENT PENDANT LE NOUVEAU FESTIVAL CULINAIRE “ENTREMETS”, À CHARTRES DU 27 AU 30 OCTOBRE 2018**

Si la cuisine se construit comme un récit à savourer dont les mets seraient des mots et le repas, une grammaire qui rendrait le tout intelligible, alors le nouveau festival culinaire, culturel et débonnaire “Entremets” est bien nommé !

Dans le service à la française, l’entremets est un plat, salé ou sucré, proposé entre les grosses pièces de viande ou de poisson. C’est une invitation à s’immiscer, avec des mots, dans ce qui se passe entre les mets.

Entre rencontres professionnelles et événements populaires, Entremets propose une approche culturelle de la gastronomie. La centaine de chefs présente débattrà de l’ancêtre du sushi, testera l’imprimante 3D alimentaire, découvrira les plats de cuisiniers extraordinaires, mais surtout, réglera un public lors de dîners d’exception dans des lieux patrimoniaux improbables, cuisinera sur la braise lors d’un grand banquet pour retrouver le geste premier de la cuisson au feu. Sans oublier la création du premier Championnat du Monde du pet-de-nonne, en région Centre : une évidence.



CONTACT PRESSE : AGENCE M2RP  
MURIEL ROUDAUT 06 62 54 88 02  
MURIEL@M2RP.COM

CONTACT@FESTIVAL-ENTREMETS.FR  
WWW.FESTIVAL-ENTREMETS.FR

Sur une idée de Laurent Seminel, éditeur gastronomique basé à Chartres, qui dirige Menu Fretin, cofondateur d'*Omnivore* et de *Gastronomie Magazine*, le festival "Entremets" est une invitation gourmande qui ouvre un espace inédit de réflexions culturelles, d'échanges culinaires et de dégustations débonnaires, dans une ville qui n'a pas de signature gastronomique dominante mais qui a l'avantage d'être située à une heure de Paris et de disposer de sites patrimoniaux remarquables et adaptés.

Parmi les grandes signatures de la cuisine française qui ont confirmé leur présence au premier festival "Entremets" : Alain Ducasse\*\*\*, Arnaud Lallement\*\*\*, Laurent Petit\*\*, Olivier Nasti\*\*, Jean-Luc Tartarin \*\*, François Gagnaire, Jean-Marie Baudic, Cédric Denaux, Olivier Bellin\*\*, Christophe Saintagne, Patrick Jeffroy\*\* et bien d'autres encore. Plus d'une centaine de chefs - qui ont pour partie participé à l'Opération Food France (2003-2006)- seront présents.



Ils viennent à Chartres pour régaler un public lors d'événements populaires accessibles à tous - sur réservation - et pour des rencontres professionnelles intitulées "La Symposie" qui rassembleront 250 personnalités universitaires, historiens, chefs, journalistes, philosophes, artisans, producteurs et industriels - autour de sujets de réflexion.

Dans l'Antiquité, la Symposie était un banquet qui réunissait des philosophes qui discourent ensemble d'un sujet. Ici, l'objectif est le même : mixer les points de vue, présenter des techniques, interroger la pratique avec des démonstrations, des tables rondes, des interventions façon *stand-up*.

La première "Symposie d'Entremets" abordera le *funasushi*, l'ancêtre du sushi avec le grand chef venu tout spécialement du Japon, Tokuyama-san, créera des moments privilégiés sous forme de tables rondes avec plusieurs grandes figures de la gastronomie française, testera l'impression 3D alimentaire, approfondira la technique de l'ikéjime, etc.



CONTACT PRESSE : AGENCE M2RP  
MURIEL ROUDAUT 06 62 54 88 02  
MURIEL@M2RP.COM

CONTACT@FESTIVAL-ENTREMETS.FR  
WWW.FESTIVAL-ENTREMETS.FR

Entremets, ce sont aussi des repas magiques et de la convivialité dans de beaux lieux patrimoniaux de la ville. 5 événements pour le grand public sont d'ores et déjà programmés :

**Les tables éphémères** - le dimanche 28 octobre à 20h30 - différents lieux de la ville

Des chefs étoilés investissent des lieux insolites de Chartres pour y proposer des dîners d'exception.

**La soupe au bol** - samedi 27 et dimanche 28 octobre - différents lieux de la ville

Des dégustations de soupes gratuites réalisées par les restaurateurs, producteurs et commerçants de Chartres.

**Des braises et des étoiles** - le samedi 27 octobre à 20 heures - sous le marché couvert.

Plusieurs chefs étoilés cuisinent sur la braise sous le marché couvert de Chartres. Un challenge pour retrouver la cuisson au feu. De savoureux produits, des braises et la nuit pour réapprendre à cuisiner à la belle étoile.

**ZE big brunch** - le dimanche 28 octobre de 10 heures à 15 heures - Place Billard

Un immense banc d'huîtres à partager, le tout accompagné de pain, café, fromages et cochonnaille !

**Le premier championnat du monde de pet-de-nonne** - samedi 27 et dimanche 28 octobre - Cours Gabriel

Ce concours met à l'honneur une pâtisserie régionale (un beignet à la pâte à chou). Des candidats français et étrangers concourent devant un jury prestigieux composé de chefs, pâtisseries, journalistes et gastronomes qui désignera le gagnant. 2 catégories : amateur et professionnel

#### **Informations pratiques :**

Chartres Tourisme

Tél : 02 37 18 26 26

[www.chartres-tourisme.com](http://www.chartres-tourisme.com)

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

[contact@festival-entremets.fr](mailto:contact@festival-entremets.fr)



CONTACT PRESSE : AGENCE M2RP  
MURIEL ROUDAUT 06 62 54 88 02  
MURIEL@M2RP.COM

CONTACT@FESTIVAL-ENTREMETS.FR  
WWW.FESTIVAL-ENTREMETS.FR