



Qu'est-ce qu'on mange ?

Festival de l'alimentation et de la gastronomie de demain AGEN ETOILÉ

Samedi 10 juillet 2021 à partir de 20h

Au cours de cette belle soirée sous le signe de la gastronomie, quatre duos de talents sélectionnés par Sébastien Ripari, se forment pour un moment de partage d'une cuisine écoresponsable et une belle mise en avant des produits régionaux : du beau et du bon, du plaisir et de la bonne humeur au rendez-vous !

LES « 4 MAINS »

- ♦ Le chef étoilé Éric Marriottat[✶] reçoit le chef doublement étoilé Bernard Bach^{✶✶}.
- ♦ Le chef étoilé Benjamin Toursel[✶] reçoit le chef étoilé Vivien Durand[✶].
- ♦ Le chef Michel Dussau reçoit le chef Vincent Lucas.
- ♦ Le chef Manuel Nunez reçoit le chef Julien Amat.

Les réservations se font par téléphone, directement auprès des restaurants.





Éric Marriottat

Bernard Bach

Le chef étoilé Éric Marriottat reçoit le chef doublement étoilé Bernard Bach.

Au coeur du centre historique d'Agen, le chef **ERIC MARRIOTTAT** propose une cuisine moderne et actuelle dans laquelle il intègre le terroir de l'Agenais où il est né. Une cuisine inventive, généreuse, étonnante en saveurs et riche en couleurs qui conjugue la passion de l'art et la recherche de la qualité et du plaisir.

Originaire de Tarn-et-Garonne, le chef **BERNARD BACH** cherche avant tout dans sa cuisine à valoriser les produits du Sud. Il sait aussi marier terre et mer, ou agrémenter certains mets d'épices ramenés de ses voyages. Sa cuisine est à son image, accessible et savoureuse.

www.restaurant-mariottat.com

T. 05 53 77 99 77

Le chef étoilé Benjamin Toursel invite le chef étoilé Vivien Durand.

BENJAMIN TOURSEL a choisi la campagne à l'Auberge Le Prieuré pour proposer une cuisine spontanée, vivante et tranchante. Sa cuisine traduit sa personnalité : sensible, vrai et profondément ancré dans son terroir.

VIVIEN DURAND installé au Pays Basque après un itinéraire classique auprès des plus grands chefs propose la cuisine d'un gourmand ... pour les gourmands. Le chef cuisine de superbes produits au gré des saisons. Vivien Durand est ambassadeur Green food 90% des produits sont bio et locaux, il applique la réduction des déchets, le tri sélectif, la disparition des cartons d'emballage... Son credo : faire plaisir à ses hôtes et leur faire passer un moment inoubliable.

www.aubergeleprieure.fr

T. 05 53 47 59 55



Benjamin Toursel

Vivien Durand - ©Mikael Vojinovic



Michel Dussau

Vincent Lucas

Le chef Michel Dussau reçoit le chef Vincent Lucas.

Après avoir connu le faste des grandes maisons et la direction des grosses brigades de cuisine, le chef **MICHEL DUSSAU** s'installe en Tarn et Garonne où il propose une cuisine traditionnelle de la région, remise au goût du jour et influencée par des parfums de Méditerranée. Il a toujours eu à coeur de défendre et de mettre en avant les producteurs et éleveurs locaux qui sont selon lui, les garants du bien-vivre et du bien mangé.

Né à Nice, le chef **VINCENT LUCAS** imagine une cuisine périgourdine, revisitée par la cuisine niçoise, et lui donne une nouvelle dimension. Ses préférences vont aux épices, aux graines, aux mélanges sucrés-salés, et aux mélanges Terre et Mer. Son secret « Respecter les produits et être sans limites... »

www.la-table-agen.com
T. 05 53 96 15 15

Le chef Manuel Nunez reçoit le chef Julien Amat.

À L'Affranchi, dans son restaurant « Gastro-Pop » », le chef **MANUEL NUNEZ** propose une cuisine 100% locale, moderne et créative. La carte change intégralement tous les mois mêlant innovation, graphisme, associations osées et textures variées.

Entre bistronomie et gastronomie le chef **JULIEN AMAT** prépare une cuisine aux multiples influences. Soucieux de mettre les produits du Lot et Garonne et de l'Aveyron au coeur de ses assiettes, le chef réalise une cuisine traditionnelle française influencée par quelques voyages en Afrique et en Asie.



Manuel Nunez

Julien Amat

www.restaurant-laffranchi.fr
T. 05 53 95 67 59



Qu'est-ce qu'on mange ? Festival de l'alimentation et de la gastronomie de demain du 9 au 11 juillet 2021

À l'initiative de l'Institut de l'Économie Positive qui oeuvre pour une transformation positive de tous les modèles dans l'intérêt des générations futures et du réseau international Chefs4thePlanet et en partenariat avec la ville d'Agen, ce Festival débutera le vendredi 9 juillet autour de rencontres, conférences et débats pour rassembler tous ceux qui contribuent, au quotidien, à promouvoir de bons produits et une cuisine gourmande, saine et durable pour inspirer le plus grand nombre. Il se poursuivra par un week-end gastronomique en partenariat avec les restaurateurs et les commerçants d'Agen et proposera des animations gourmandes au grand public les 10 et 11 juillet 2021.

À propos de l'Institut de l'Économie Positive :

L'Institut de l'Economie Positive a été créé en 2018 à l'initiative de la Fondation Positive Planet, présidée depuis 20 ans par Jacques Attali, il propose une réponse concrète à tous ceux qui souhaitent s'engager et réorienter dans le long terme leur modèle économique dans l'intérêt des générations futures. L'Institut de l'Economie Positive propose des offres de service et de plaidoyer autour de l'économie positive qui favorise une croissance responsable, durable, inclusive environnementalement, socialement et démocratiquement.

Depuis 2012, nos Positive Economy Forum mettent en avant les énergies positives pour penser et agir sur le monde de demain.

À propos de Chefs4thePlanet :

Fondée par Anne Le More et Sébastien Ripari en 2020 pour répondre à la triple urgence sanitaire, climatique et sociale, Chefs4thePlanet est une coalition internationale de chefs, amateurs de food et experts réunis autour de la même passion : une gastronomie gourmande, saine et responsable pour inspirer le plus grand nombre.

À propos d'Agen :

L'agglomération agenaise s'étend sur un bassin de vie de 100 000 habitants à mi chemin entre Bordeaux et Toulouse. Son tissu économique, dense et diversifié, s'appuie sur des filières dynamiques notamment la filière agroalimentaire. Fièbre de son identité gasconne, Agen revendique une qualité de vie enviable, un patrimoine riche, une vaste offre de loisirs et une gastronomie reconnue.



Organisé
par



Soutenu
par

