



**GASTRONOMIE**

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MARS 2026



## RENDEZ-VOUS GOURMANDS À CHAROLLES : QUAND LA GASTRONOMIE ÉTOILÉE FAIT BATTRE LE CŒUR D'UNE VILLE

La 4<sup>e</sup> édition des **Rendez-Vous Gourmands** se déroulera du **mardi 24 au dimanche 29 mars 2026**, transformant le Pays Charolais en un théâtre culinaire à ciel ouvert. Sous l'impulsion du Chef étoilé Frédéric Doucet, l'événement propose une immersion inédite dans le patrimoine gourmand français.

**P**endant 6 jours, la ville devient le point de rencontre entre l'excellence des chefs étoilés Michelin Français et la passion des artisans locaux. Plus qu'un événement, c'est une dynamique collective rare où chaque commerçant participe à la valorisation du terroir et des produits d'exception comme le Bœuf de Charolles AOP.

### 5 Temps Forts à ne pas manquer :

**Le Ballet des Étoiles** : Chaque soir, des dîners d'exception à 4 ou 6 mains réunissent à la Maison Doucet les plus grands noms de la gastronomie française (jusqu'à 3 ★ Michelin) pour des moments de haute voltige culinaire.

**La Transmission en Héritage** : Des ateliers ouverts à tous, des déjeuners scolaires hautement gastronomique (la Cantine des Chefs), des démonstrations de Champions du Monde de pâtisserie aux cours de cuisine pour enfants, pour susciter des vocations et partager le geste parfait.

**Le Terroir en Partage** : Une immersion totale auprès des producteurs et commerçants, avec des dégustations et des rencontres directes avec les éleveurs de la région et la valorisation des AOP de Saône-et-Loire.



**Le Circuit gourmand** : tel un parcours à travers la ville de Charolles qui emmène d'artisan en artisan entre partage de savoir-faire et dégustations.

**Le Défi des Garçons de Café** : Une course conviviale le dimanche matin, où professionnels et amateurs s'affrontent en tenue de service pour célébrer l'art de recevoir à la française.



Dîner à 4 mains avec Jean Sulpice\*\* et Frédéric Doucet\* lors d'une édition précédente



Un événement qui fait battre tout le cœur de Charolles, terroir culinaire.



Chaque soir, la Maison Doucet sera le théâtre de repas hors du commun avec la présence en cuisine de chefs de renom venus des quatre coins de la France.

Parmi eux, **Dimitri Droisneau\*\*\***, triplement étoilé, reconnu pour proposer à Cassis une haute cuisine française contemporaine, qui puise sa force dans le terroir méditerranéen, **Cédric Béchade\***, inspiré par son terroir, le pays Basques, **Florent Boivin\*** MOF 2011 et le Chef pâtissier Arnaud Montrobert, qui fondent une approche technique, traditionnelle et exigeante de la cuisine, **Christophe Moret\*\***, chef doublement étoilé à la cuisine généreuse entre émotion et vivacité des saveurs et enfin **Mathieu Guilbert\*\***, incarnant une haute cuisine créative fortement inspirée par les richesses du littoral breton.

Cette 4ème édition de manquera pas de touches sucrées avec le souhait d'inclure des grands noms tel le chef Pâtissier Exécutif de la Maison Paul Bocuse, **Benoît Charvet** ou encore **Julien Dugourd** à Nice.

De quoi faire vibrer encore davantage Charolles au rythme d'une gastronomie haute couture!

**PROGRAMME 2026**



**RENDEZ-VOUS GOURMANDS  
à CHAROLLES (71)**

**DUMARDI 24 AU  
DIMANCHE 29**

**MARS 2026**

PROGRAMME COMPLET  
À DÉCOUVRIR

