

anjou
La force
de la douceur



Campus de la
Gastronomie
Cultivons le goût du végétal

LES CHEF(FE)S SE METTENT AU VERT

Découvrez 49 chef(fe)s
sublimant le végétal
en Anjou

WWW.CAMPUSDELAGASTRONOMIE.COM

 CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE

**IN
ATO**
institut
national
de tourisme
ESTHUA
Université d'Angers

 **VEGEPOLYS VALLEY**
CULTIVONS L'AUDACE VÉGÉTALE

eSa
L'ÉCOLE SUPÉRIEURE
DES AGRICULTURES



Campus de la
Gastronomie
Cultivons le goût du végétal

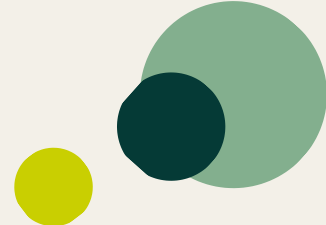
Le **Campus de la Gastronomie** est l'alliance de quatre acteurs autour de projets liés à la gastronomie, de la terre à l'assiette :

- La **CCI de Maine-et-Loire**
- l'Université d'Angers et sa composante **INNTO ESTHUA**,
- l'**École Supérieure des Agricultures**,
- et **Vegepolys Valley**.

L'objectif de cette association - véritable outil éducatif - est de montrer que l'on peut manger gourmand tout en mangeant sainement.

Son champ d'action couvre trois grands domaines pour remplir cet objectif : La **formation**, la **recherche** et la **valorisation** de la gastronomie autour du végétal, sur son territoire.

WWW.CAMPUSDELAGASTRONOMIE.COM



Le Campus de la Gastronomie est fier de vous présenter son action **Les chef(fe)s se mettent au vert !**

La valorisation de 50 chef(fe)s de l'Anjou sublimant le végétal est proposée à travers ce document. Coup de projecteur sur Angers, 1ère ville verte de France, et plus globalement sur l'Anjou, territoire d'excellence du végétal reconnu pour sa qualité de vie et porté par une identité forte : « La force de la douceur ».

Créative et généreuse, la cuisine autour du végétal se distingue par sa richesse gustative et sa capacité à renouveler les codes de la gastronomie.

Retrouvez l'ensemble de ces recettes sublimant le végétal sur notre site internet :

WWW.CAMPUSDELAGASTRONOMIE.COM





LES CHEF(FE)S SE METTENT AU VERT

WWW.CAMPUSDELAGASTRONOMIE.COM

