



CONCOURS

NOUS SOMMES TOUS DES CHEFS DE GARE

LES TERROIRS PRENNENT LE POUVOIR.

DU 07 AU 13 OCTOBRE

Informations et règlement
disponibles sur www.gares-sncf.com/fr/actualites



CHEFS 2019 DE GARE

7^{ÈME} ÉDITION

DU 07 AU 13 OCTOBRE

**LES TERROIRS PRENNENT
LE POUVOIR.**

#CHEFSDEGARE

Retrouvez tout
le programme des
37 gares participantes sur
www.gares-sncf.com

GARES &
CONNEXIONS 

EDITO.

Chefs de Gare, vous connaissez ? Cela fait maintenant sept ans que 37 gares de France mettent les petits plats dans les grands pour attirer les plus grands Chefs et leurs meilleures recettes chaque année en octobre. Notre objectif : vous faire découvrir votre gare autrement et vous faire goûter le meilleur des régions mieux qu'à la télé.

Les meilleurs seront là : de Marx à Fréchon en passant par Roth, Rostang ou encore Le Squer – programme de notre *road chaud* gastro en pages 4 et 5. Chefs de Gare, ce sont aussi durant dix jours des centaines d'offres culinaires en boutiques et restaurants, des producteurs locaux avec leurs cageots, et des menus dans les restos. Alors foncez sur le sommaire pour voir comment goûter quelques délicieux produits dans vos gares favorites.



du 04 au 13 octobre

- 06 Amiens
- 07 Angers Saint-Laud
- 07 Annecy
- 08 Avignon TGV
- 08 Besançon Viotte
- 09 Bordeaux Saint-Jean
- 10 Clermont-Ferrand
- 11 Dijon
- 12 Grenoble
- 12 Lille Europe
- 13 Lille Flandres
- 14 Limoges
- 14 Lorient
- 15 Lyon Perrache
- 15 Marne-la-Vallée Chessy
- 16 Marseille Saint-Charles
- 17 Metz-Ville
- 18 Montbard
- 19 Nancy
- 20 Nice
- 20 Nîmes
- 21 Paris Austerlitz
- 21 Paris Bercy Bourgogne-Pays d'Auvergne
- 22 Paris Est
- 23 Paris Gare de Lyon
- 24 Paris Gare du Nord
- 25 Paris Montparnasse
- 26 Paris Saint-Lazare
- 28 Poitiers
- 28 Reims
- 29 Rennes
- 30 Rouen
- 30 Saint-Etienne
Châteaureux
- 31 Strasbourg
- 32 Toulouse Matabiau
- 33 Tours
- 34 Versailles Chantiers

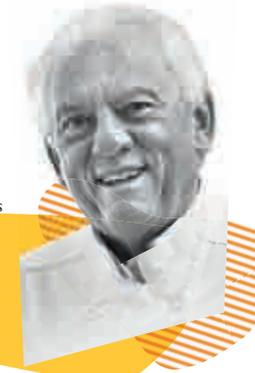


Avec 16 années de 3 étoiles, Christian Le Squer est un Chef qui se définit comme un créateur de saveurs et un compositeur de goûts. Depuis cet été, en Gare de Rennes, il signe la carte du Paris-Brest, un bistrot authentique, mise en bouche au quotidien par le Chef Benjamin Le Coat.

Christian Le Squer
LE PARIS-BREST
GARE DE RENNES

Michel Rostang
LE TRAIN BLEU
PARIS GARE DE LYON

Chef aux 2 étoiles, Michel Rostang met au cœur de son savoir faire une tradition familiale de six générations. Sa cuisine, simple et généreuse, allie produits frais et de saison pour offrir aux gourmands le meilleur de la gastronomie française. Depuis 2018, il insuffle un vent de nouveautés dans la carte du mythique Buffet de gare de la Gare de Lyon, Le Train Bleu.



Michel Roth
TERROIRS DE LORRAINE
GARE DE METZ

Michel Roth a été le Chef des cuisines du Ritz pendant de nombreuses années. Il y a obtenu 2 étoiles. Il devient Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or en 1991. Michel Roth est reconnu pour sa cuisine traditionnelle contemporaine. En 2017, ses racines lorraines le conduisent à prendre les rênes du nouveau restaurant en Gare de Metz, Terroirs de Lorraine.

TOP DÉPART DE CHEFS DE GARE

EN GARE DE PARIS SAINT-LAZARE

LE 04 OCTOBRE

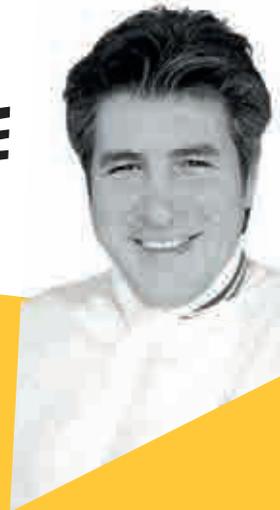
Thierry Marx
L'ÉTOILE DU NORD
GARE DE PARIS NORD

Après avoir travaillé aux quatre coins du monde, Thierry Marx officie, depuis 2011, au Mandarin Oriental, Paris. Élu Chef de l'année en 2006, il défend une cuisine responsable alliant plaisir, bien-être et santé, qui ne connaît pas de conflit entre la tradition et l'innovation. Depuis 2016, Thierry Marx est à la tête de l'Etoile du Nord, une bulle de gastronomie au cœur de Paris Gare du Nord.



Eric Frechon
LAZARE
GARE DE PARIS SAINT-LAZARE

Après être passé par les établissements les plus prestigieux, Eric Frechon est le Chef de l'hôtel Le Bristol Paris depuis 1999. Il y est auréolé de 3 étoiles au restaurant Epicure, et d'1 étoile au 114 Faubourg. Eric Frechon est aussi le premier Chef étoilé à ouvrir un restaurant en gare, Lazare dans la gare éponyme en 2013.



SNCF Gares & Connexions vous propose une expérience inédite avec le premier concours de cuisine Chefs de Gare pour permettre aux amateurs de cuisiner au cœur d'une gare et aux côtés de Chefs emblématiques. Les candidats cuisineront une recette de leur choix pour les épreuves régionales. À l'issue, les finalistes seront invités à représenter leur région à Paris le samedi 12 octobre lors de la grande finale en présence d'un Chef étoilé.

Informations et règlement disponibles sur www.gares-sncf.com/fr/actualites



Le 11 septembre
Clôture des inscriptions

Du 04 au 11 octobre
Épreuves régionales

Le 12 octobre
Finale au cœur
de Paris Gare de Lyon

Seule gare ferroviaire construite par le cultissime Auguste Perret. Curieusement, on n'y trouve pas de voie 6. Demandez pourquoi au Chef de Gare en dégustant une ficelle picarde.



AMIENS'

AU PROGRAMME :

Le 09 octobre
Dalle végétale
Les Fruits et Légumes Frais présentent des ateliers recettes autour des produits de saison et de qualité.

Le 09 octobre
En direct des producteurs
Devenez incollable sur la production en circuit court et rencontrez les producteurs locaux avec *La Ruche Qui Dit Oui!*

Le 11 octobre
Le Lycée hôtelier La Hotoie fait son show
Démonstrations culinaires autour de la région.

Les 09, 10, 11 octobre
Le Lycée hôtelier Le Paraclat fait son show
Quelques recettes à base de cidre artisanal.

Du 07 au 11 octobre
À la découverte des produits de l'artisanat local
Retrouvez *Maison Bieckens*, gaufres artisanales belges ; *Bears Tavern*, bières artisanales (10 et 11 octobre) ; foodtruck *La nature à du goût*, plats cuisinés avec des produits locaux et maison (07, 08, 10 et 11 octobre).

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

La Croissanterie
DI BUFFALA BY NORBERT
à 5,50 €

La monumentale verrière recouvrant l'ancienne gare abrite une forêt suspendue. Un défi botanique à la gravité probablement inspirée par la légendaire tourte La Gouline.



ANGERS'
SAINT-LAUD

La seule vague que vous trouverez sur le lac d'Annecy est celle de verre et de béton qui orne la gare – magnifique par ailleurs. Les écrevisses y sont succulentes.

Pour la première fois, Annecy fait partie des étapes de Chefs de Gare, un programme riche en dégustations et découvertes gastronomiques à découvrir en partenariat avec la Mairie d'Annecy!



AU PROGRAMME :

Du 09 au 10 octobre
Vin sur Vin !
TWIL, *The Wine I Love*, l'appli des amoureux du vin donne sa petite leçon des terroirs viticoles.
Animations et découvertes.

Du 09 au 11 octobre
Locavores.
Démonstrations et ateliers culinaires avec des recettes à base de produits locaux par le *Pays des gourmandises*.

Du 07 au 11 octobre
À la découverte des produits de l'artisanat local
avec la présence de *DPAP*, saumons, poissons fumés et tartinades d'exception ; *Le Truck à Part* (09 octobre), cuisine de saison avec des produits locaux 100% maison ; *Hortelli* (11 octobre), petits jardins et aromates pour petits espaces ; *Chez p'tit roux*, restauration rapide (paninis, croque-monsieur, frites maison).

ANNECY



Road CHAUD

Jeudi 10 octobre, des Chefs et des artisans emblématiques de la ville viendront rendre hommage au patrimoine culinaire local en réalisant leurs recettes en direct sur la cuisine en gare.

Pendant Chefs de Gare, des artisans et producteurs locaux seront également présents sur le parvis de la gare pour vous faire découvrir leurs spécialités régionales.

Rendons hommage aux architectes Duthilleul et Blassel, auteurs de cette immense coque multifeuilles retournée qui n'est pas sans rappeler l'artichaut à la barigoule.



AVIGNON

TGV

AU PROGRAMME :

Les 08 et 09 octobre

Love baguette

« La baguette pleine d'amour pour mettre fin au sida » par la CMA PACA et AIDES.

Du 09 au 13 octobre

À la découverte des produits de l'artisanat local

Parvis : *Toro Truck*, burgers de taureau (09, 10 et 13 octobre) ; *La Cuisine de rue*, burgers maison (12, 13 octobre) ; *Bento Truck*, cuisine asiatique (10, 11, 12 octobre) ; *O'Fil des Saisons*, produits locaux cuisinés au fil des saisons et animations culinaires pour les enfants.

En gare : *Confiserie Laumar*, confiserie artisanale de nougats et autres confiseries traditionnelles ; *la Ferme du Segalon*, fromages, saucissons et savons au lait de chèvre ; *Un désir Croquant*, biscuits traditionnels ; *Confit et DO*, confits originaux d'arômes naturels ; *Spiruline de la Fontaine*, produits alimentaires à base de spiruline (09, 10, 11 octobre) ; *GM Glaces* (11, 12, 13 octobre).

Le 10 octobre

Dalle végétale.

Les Fruits et Légumes Frais présentent des ateliers recettes autour des produits de saison et de qualité.

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Starbucks

1 BOISSON CHAUDE « TALL » ACHETÉE, LA MÊME BOISSON OFFERTE

Eric Kayser

FOUGASSE HERBES DE PROVENCE OU TOMATE/MOZZARELLA

6,50 €

MENU : FOUGASSE DESSERT BOISSON

11,20 €



Jadis la gare en bois prenait des allures de chalet traditionnel avec tuyés pour y sécher les jambons. Sous son toit désormais plat, dégustons une Morteau de bon aloi.

AU PROGRAMME :

Du 09 au 11 octobre

À la découverte des produits de l'artisanat local

avec la présence des foodtrucks *Les Gaufres*, camion gourmand proposant des gaufres ; *La Rebelle Vauchy*, crêperie ambulante ; *Croque comtois*, burgers maison.

BESANÇON

VIOTTE

Ne cherchez plus : la plus grande verrière métallique d'Europe est ici. Elle abrite des intempéries les voyageurs pressés d'aller déguster des cannelés à la vanille.



BORDEAUX

SAINT-JEAN

Le 09 octobre

de 12h à 14h30

Flora Mikula

Débutant auprès de Christian Étienne, de Jean-Pierre Vigato et d'Alain Passard, Flora Mikula ouvre son restaurant gastronomique les Saveurs de Flora et y obtient sa première étoile au Michelin en 2000. Cette avignonnaise généreuse et altruiste tient depuis 2012 l'Auberge de Flora, une table chaleureuse où l'on déguste des plats du marché concoctés au gré de ses inspirations. Elle signe aussi la carte du restaurant Le Domaine de Raba à Talence, et celle du Manège au Château Léognan dans la région de Bordeaux.



Road CHAUD

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Brioche dorée

SANDWICH LE CHAMPÊTRE

À 5,50 €

Café Ritazza

CÉRÉALES LE VEGGIE À 5,80 €

Le Grand Comptoir

BOWL AU BŒUF MARINÉ À 10,50 €

Paul

SANDWICH LE JAMBON CRU COMTÉ AOP (PRALETTE AU BLE DE SEIGLE GERME, JAMBON CRU, COMTÉ, MÂCHE, CONFIT DE POMME ET RAISINS AU CUMIN, BEURRE) À 5,90 €



LE CHEF VOUS PROPOSE :

Brochette de bœuf laqué bordelaise échalote confite

Frite de polenta chorizo de porc noir ketchup pequillos

Cappuccino de brandade de morue crumble olive

AU PROGRAMME :

Les 07 et 08 octobre de 16h à 19h

Vin sur Vin !

TWIL, The Wine I Love, l'appli des amoureux du vin donne sa petite leçon des terroirs viticoles. Animations et découvertes.

Les 10 et 11 octobre de 09h à 12h

Cerise sur le Maillot

L'auteur et blogueuse Stéphanie Jouan démontre son savoir culinaire à base de produits locaux.

Du 07 au 11 octobre

À la découverte des produits de l'artisanat local

Retrouvez les foodtrucks *L'abondance*, crêperie ; *Pastavores* (08 octobre) ; *le Kaz'Mobile*, cuisine caribéenne (09 octobre) ; *FB Foodtruck*, spécialités belges (10 octobre) ; *Mââ Thaaï*, cuisine thaïlandaise ; (11 octobre) ; *La Ferme du Chatain*, fromagerie (10 et 11 octobre).

Le 09 octobre de 14h30 à 16h

Finale régionale du Concours de Cuisine Chefs de Gare

Chef d'œuvre d'architecture rationaliste, voici une gare qui tranche par sa linéarité avec les rondeurs des volcans alentours et du bonhomme Michelin - lequel aura abusé de l'aligot local.

CLERMONT-FERRAND

AU PROGRAMME :

Du 07 au 11 octobre
À vos fourneaux.

Les maîtres du buffet auvergnat vous apprennent l'art et la manière de régaler son assemblée. À vos tabliers.

Le 09 octobre
Dalle végétale.

Les *Fruits et Légumes Frais* présentent des ateliers recettes autour des produits de saison et de qualité.

Du 07 au 11 octobre
À la découverte des produits de l'artisanat local

Retrouvez *La Ferme des Cochons Heureux*, naisseur et engraisseur de porc rustique en plein air, des cochons heureux pour des produits goûteux ; *Le Domaine des Oliviers*, produits issus de l'élevage de chèvres ; *Clac Clac !*, tartinables et apéritifs bio et locaux ; la *Charcuterie Nathalie Gasteau*.



DIJON

Le hall arbore un splendide sol en pierre de Valore fleurie. Cette roche jaune moutarde n'est pas sans rappeler un fameux condiment local.

Le 09 octobre
de 12h à 14h

Mourad Haddouche

Né à Marseille, d'origine algérienne, Mourad Haddouche a longtemps eu la bougeotte. Depuis 2012, c'est en Bourgogne qu'il a posé ses valises, jouant une partition personnelle de la gastronomie au sein de l'orchestre Bernard Loiseau. Au cœur de Beaune, il raconte des voyages sans frontière, à travers une cuisine innovante et exotique, tout en s'appuyant sur les classiques bourguignons.



Road
CHAUD

LE CHEF VOUS PROPOSE :

Escargots des prés de Fontaine, farofa de manioc, potimarron et raisins

Paleron de bœuf à la cuillère, moutarde douce Edmond Fallot, mousseline de pommes de terre

Poire, meringue croquante aux bourgeons de cassis, pain d'épices

AU PROGRAMME :

Le 08 octobre
Le Lycée hôtelier Le Castel fait son show

Démonstrations culinaires autour des produits de la région.

Du 07 au 11 octobre
À la découverte des produits de l'artisanat local

Retrouvez *Le Marché d'artisans locaux* en partenariat avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat ; *La Brocherie Mobile*, Œufs meurette (07, 10 et 11 octobre).

Le 09 octobre de 14h30 à 16h
Finale régionale du Concours de Cuisine Chefs de Gare

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Paul
SANDWICH LE JAMBON CRU COMTE AOP (PAULETTE AU BLE DE SEIGLE GERME, JAMBON CRU, COMTE, MÂCHE, CONFIT DE POMME ET RAISINS AU CUMIN, BEURRE) à 5,90 €

Le Bistrot de Léo

MENU CHEFS DE GARE
IMAGINE AVEC SOIN
POUR VOUS RÉGALER



Calder installa ses trois pics face à la gare pour les JO d'hiver 1968. Si vous êtes fan de bobsleigh, sachez qu'entre autres coques, les noix de Grenoble sont délicieuses.

GRENOBLE



AU PROGRAMME :

Du 09 au 10 octobre

Le Lycée hôtelier Grenoble fait son show

Démonstrations culinaires autour des produits de la région.

Du 09 au 11 octobre

À la découverte des produits de l'artisanat local

Retrouvez les *Papilles Sauvages*, confitures, pestos artisanaux et confits de produits de la Drôme ; *Les petits bonheurs*, confiseries ; *Les pâtes côté montagne*, pâtes fraîches artisanales ; *La ferme de Julien Boulord*, produits issus d'élevage de vache (LE 11 octobre).

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Le Grand Comptoir

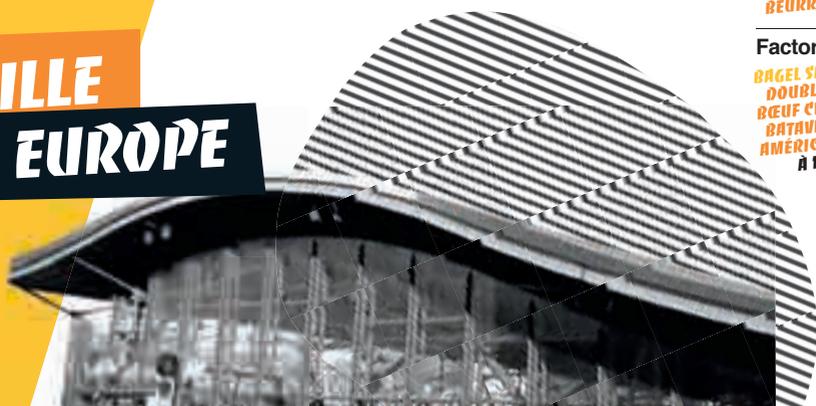
**POULET AUX
ÉCREVISSES
ET SON GRATIN
AU SAINT-
MARCELLIN
À 14,90 €**

Brioche dorée

**SANDWICH
LE CHAMPÊTRE
À 5,50 €**

Arriver en train dans une œuvre d'art, avouons que c'est classe. Et si la gare signée Christian de Portzamparc vous rappelle une gaufre, foncez en ville, c'est la spécialité du coin.

LILLE EUROPE



LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Paul

**SANDWICH LE JAMBON
CRU COMTE AOP
(PAULETTE AU BLÉ DE
SEIGLE GERME, JAMBON
CRU, COMTE, MÂCHE,
CONFIT DE POMME
ET RAISINS AU CUMIN,
BEURRE) À 5,90 €**

Factory & Co

**BAGEL SALT REEF
DOUBLE PASTRAMI DE
BOEUF CHAUD, PICKLES,
BATAVIA ET MOUTARDE
AMÉRICAINE
À 11,90 €**

Le saviez-vous ? La première Gare du Nord à Paris fut démolie puis reconstruite pierre par pierre à Lille Flandres. Voilà qui nous en bouche un coin autant qu'une tarte aux chicons.

LILLE

FLANDRES



**Road
CHAUD**

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Eric Kayser

**CR00' CH'TI
À 7,00 €**

**MENU CR00' CH'TI
+ DESSERT + BOISSON
À 10,90 €**

Le 04 octobre

de 12h à 14h30

Damien Laforce

Formé auprès d'un autre gars du Nord, Florent Ladeyn, Damien Laforce a les pieds ancrés dans son terroir et la tête dans la gastronomie. Candidat remarqué de la saison 10 de Top Chef, il a également reçu le prix Jeune Talent Gault & Millau 2018. Aujourd'hui, le jeune homme rêve d'ouvrir un restaurant lillois, avec des produits locaux et les saveurs franches de son enfance.

LE CHEF VOUS PROPOSE :

Cèpes/anguille

Topinambour/cochon

Maquereau/pommes de terre

AU PROGRAMME :

Le 04 octobre de 14h30 à 16h

Finale régionale du Concours de Cuisine Chefs de Gare

Le 08 octobre

Dalle végétale

Les Fruits et Légumes Frais présentent des ateliers recettes autour des produits de saison et de qualité.

Du 09 au 10 octobre

Vin sur Vin !

TWIL, The Wine I Love, l'appli des amoureux du vin donne sa leçon des terroirs viticoles. Animations et découvertes.

Du 07 au 11 octobre

À la découverte des produits de l'artisanat local

avec la présence de *la Brasserie Hardy*, bières artisanales (07, 11 octobre) ; *La Gaufre du pays flamand*, artisan gaufrier ; *Brasserie Mousse Touché*, bières artisanales et démonstrations avec un brassin (07, 08 et 09 octobre) ; *le Court Circuit*, fruits et légumes frais (08, 10 octobre) ; *Les mûres ont des abeilles*, miels et produits à base de miel (11 octobre) ; *ACI La Ferme*, un maraîcher ; *Brasserie Exigüe*, brasserie indépendante (10 octobre) ; *Ferme Vanuxeem*, confitures artisanales ; *Horus et sauvageonnes*, herbes aromatiques (08 octobre).

Le 11 octobre

Rachel Levesque fait son show

Gagnante du concours Le Meilleur Pâtissier en 2017, démonstrations culinaires sur le Pavillon (pâtisserie).

Les 04 et 11 octobre de 14h à 16h

Le Lycée hôtelier Savary Arras fait son show

Démonstrations culinaires autour des produits de la région.

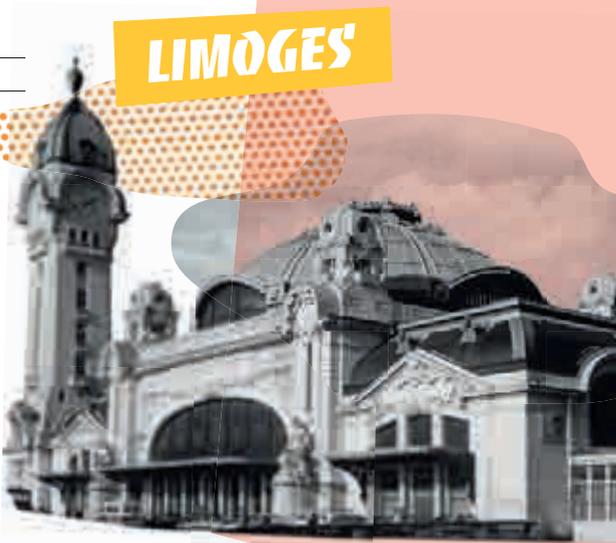
Ceux qui l'aiment prendront le train : le chef-d'œuvre Art Déco cher à Chéreau vaut le déplacement à lui tout seul – avec le célèbre clafouti local, bien sûr.

AU PROGRAMME :

Du 09 au 11 octobre

À la découverte des produits de l'artisanat local

avec la présence de *Julie Lamure*, confitures et thés ; *Les Mille Bulles*, produits artisanaux ; *Artisans du Monde*, commerce équitable ; *Sébastien Martin*, pâtissier chocolatier (09, 10, 11 octobre) ; *Au Rucher de la Vauzelle*, miels et produits à base de miel (10 et 11 octobre) ; *Les madeleines de Choupi* (11 octobre) ; *Miel de Juniat*, miels et pains d'épices.



LIMOGES'

Voilà une gare à l'architecture navale, mêlant bois et béton fibré. Il n'y manque qu'un phare : son homonyme vous attend au buffet, garni de pruneaux comme il se doit.

AU PROGRAMME :

Le 09 octobre

À la découverte des produits de l'artisanat local

Retrouvez *Pier Marie*, Chef pâtissier et *La Ruche Qui Dit Oui!*, le réseau qui met en lien les petits producteurs avec les consommateurs.



LORIENT

La gare impressionne par ses tubes-escalators, passerelles colorées et tuyaux apparents. L'amour des Lyonnais pour les tripes est-il allé trop loin ?

AU PROGRAMME :

Le 07 et 08 octobre

Vin sur Vin !

TWIL, The Wine I Love, l'appli des amoureux du vin donne sa leçon des terroirs viticoles. Animations et découvertes.

Le 08 octobre

Dalle végétale

Les Fruits et Légumes Frais présentent des ateliers recettes autour des produits de saison et de qualité.

Du 07 au 11 octobre

À la découverte des produits de l'artisanat local

Retrouvez la *Chocolaterie L'Ambroisine* ; *Love baguette* « *La baguette pleine d'amour pour mettre fin au sida* » par AIDES (11 octobre).

LYON
PERRACHE

Du 07 au 11 octobre de 14h à 19h

Christophe Geoffroy

L'Association des cuisiniers du Monde propose des démonstrations culinaires tous les jours sur le pavillon.

Chef cuisinier depuis 35 ans, il est propriétaire de plusieurs restaurants sur Lyon la Capitale Mondiale de la Gastronomie, dont le Pierre Scize, Beef of Scize et Bulle de Fraîcheur...

Initiateur de plusieurs semaines du goût à l'étranger, il anime également de nombreux concours, foires gastronomiques et cours de cuisines dans le monde. Il est Fondateur de l'association



des Chefs Cuisiniers du Monde qu'il coprésède avec Gérard Vignat (MOF 2016).

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Paul SANDWICH LE JAMBON CRU COMTÉ AOP (PAULETTE AU BLÉ DE SEIGLE GERMÉ, JAMBON CRU, COMTÉ, MÂCHE, CONFIT DE POMME ET RAISINS AU CUMIN, BEURRE) à 5,90 €

La gare de Mickey est un sublime avant-goût de ce qui vous attend avec ses tours de contes de fées. Hommage : la spécialité locale est la souris d'agneau.

MARNE-LA-VALLÉE
CHESSY

Les 09 et 10 octobre

Love Baguette par AIDES

« *La baguette pleine d'amour pour mettre fin au sida.* »

Du 07 au 11 octobre

À la découverte des produits de l'artisanat local

Retrouvez *Magalie Gobert*, crêpes ; *Aux délices du Morin*, boulangerie pâtisserie ; *Cuizin la Caze*, cuisine réunionnaise traditionnelle créative ; *Jérémie Confiserie*, barbe à papa, pop corn et gaufres maison.



Ah l'escalier monumental conçu par Eugène Senès ! Il fallait bien ses 104 marches balayées par le mistral pour vous ouvrir l'appétit avant une bouillabaisse au Vallon des Auffes.

MARSEILLE SAINT-CHARLES



Le 11 octobre
de 12h à 14h30

Coline Faulquier

D'origine bourguignonne Coline Faulquier est pétillante, gourmande et généreuse. Sa passion pour la cuisine a guidé ses pas vers les plus grandes tables parisiennes pour aller toujours plus haut ! Méditerranéenne d'adoption et suivie de près par le guide Gault & Millau, elle propose une cuisine légère et ensoleillée dans son restaurant Signature à Marseille depuis cette année.

ROAD
CHAUD



LE CHEF VOUS PROPOSE :

Focaccia snackée, mousse de brousse et légumes croquants

Lait de roquette au beurre noisette, loup en vinaigrette d'agrumes et pignons croquants

Biscuit moelleux amande, ganache montée au chocolat blanc et passion + Nougatine de Dragées

AU PROGRAMME :

Du 07 au 10 octobre de 12h à 16h
Brigade Anti Gaspi

Ateliers pour apprendre les gestes qui sauvent la planète.

Les 09 et 10 octobre
Vin sur Vin !

TWIL, *The Wine I Love*, l'appli des amoureux du vin donne sa leçon des terroirs viticoles. Animations et découvertes.

Du 07 au 13 octobre
À la découverte des produits de l'artisanat local

Retrouvez *Foodtruck Burger's Corner*, burgers fait maison ; *Chez Gaston*, bar à café itinérant ; *Flagrants Délices*, produits artisanaux et recettes régionales (07 octobre) ; *3'S Bio*, spiruline et safran ; *Association Safran de Curge* ; *La Rosière*, dragées artisanales (07 au 10 octobre) ; *Moulin de Callas*, olives et huiles d'olive (08 octobre) ; *Foodtruck Marmite Street*, plats mijotés (12 au 13 octobre).

Le 11 octobre de 14h30 à 16h
Finale régionale du Concours de Cuisine Chefs de Gare

Du 08 au 11 octobre
Les Navettes des Accoules

Dégustations, assemblages de biscuits artisanaux locaux.

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Meet & Go
SANDWICH
POULET CAJUN
À 4,95 €

DAKAO
MENU CHEFS DE GARE :
SALADE AU TOFU
+ SANDWICH
VIETNAMIEU BANH MI
+ BOISSON AU CHOIX
+ DESSERT AU CHOIX
À 11,90 €

Gare ou église romane ? Ses vitraux et ses bas reliefs peuvent provoquer un léger flottement, tout pareil à celui des quenelles de moelle baignées dans leur bouillon.



METZ- VILLE

AU PROGRAMME :

Les 08 et 10 octobre de 12h à 16h
Maison Dufossé
Ateliers culinaires et dégustations phares de la Maison Dufossé.

Chef de deux établissements à Metz, La Table, restaurant étoilé et une Brasserie, mais aussi d'un restaurant en Chine Le Jin Yue, le Chef Christophe Dufossé orchestre depuis 2014 un service Traiteur pour accompagner tous les événements et a ouvert cette année une épicerie fine sur Marly.



Les 08 et 10 octobre de 15h30 à 17h
Terroirs de Lorraine

Démonstrations culinaires et dégustations des spécialités locales par les équipes du restaurant.

Le 11 octobre de 15h à 16h30

Michel Roth, Chef de Terroirs de Lorraine, le buffet de la Gare de Metz. Démonstrations culinaires.

Du 08 au 11 octobre
À la découverte des produits de l'artisanat local

Découvrez et achetez les produits labellisés Qualité MOSL (Moselle Sans Limite). Plus de 200 artisans, agriculteurs et viticulteurs engagés dans une démarche de qualité, transparence et fabrication locale (miels, eaux-de-vie de fruits, viandes de bœuf et de veau du Limousin...).

Le Lycée hôtelier Raymond Mondon fait son show

Démonstrations culinaires autour des produits de la région.

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Terroirs de Lorraine

LA POTÉE LORRAINE
À 17 €

Bonne journée
CÉRÉALES
LE VEGGIE
À 4,90 €

Séquence histoire : la Gare de Montbard fait partie de la section inaugurée par Napoléon III le 1^{er} juin 1851. S'est-il arrêté pour goûter aux escargots de Bourgogne ?

MONTBARD



AU PROGRAMME :

Le 11 octobre

Takashi Kinoshita

*Château de Courban & Spa Nuxe**

Ce Chef japonais imagine une cuisine de campagne chic au cœur du pays châtillonnais alliant terroir bourguignon et cuisine nipponne au sein du sublime château de la famille Vandendriessche.

Patrick Bertron

*Relais Bernard Loiseau***

Doublement étoilé, il officie depuis 36 ans aux cuisines de l'illustre relais gastronomique Bernard Loiseau, à Saulieu, en mêlant son terroir d'adoption, le Morvan, aux richesses de la côte bretonne, sa terre natale.

Le 11 octobre

À la découverte des produits de l'artisanat local

Promenez-vous dans le marché gourmand sur le parvis de la gare et assistez à des démonstrations de cuisine de Takashi Kinoshita, Chef du château de Courban* et de Patrick Bertron, Chef des cuisines du Relais Bernard Loiseau**.

En partenariat avec Côte-d'Or Tourisme, l'office du tourisme du Montbardois, la Ville de Montbard, les associations Bienvenue à la Ferme, Vive la Bourgogne et Auxois Naturellement. #EPIQUESEPOQUES



Jadis recouverte d'une marquise de 410 tonnes qui couvrait les voies, la gare a retrouvé dans les années 1960 une légèreté chère aux macarons de la région.



Le 08 octobre

de 12h à 14h

Fabrice Gwizdak

Fabrice Gwizdak a consacré 10 années à l'apprentissage et au perfectionnement sur le terrain, avant d'ouvrir sa boulangerie au cœur de Nancy, sa ville d'origine. Artisan boulanger-pâtissier passionné et reconnu, il est en perpétuelle quête du meilleur et de l'évolution, aimant la transmission du savoir, l'échange et recherchant les produits authentiques et de qualité.

LE CHEF VOUS PROPOSE :

Venez découvrir des recettes lorraines et sa spécialité multi-récompensée : le Gâteau Lorrain.

AU PROGRAMME :

Du 09 au 11 octobre

À la découverte des produits de l'artisanat local

Retrouvez la *Maison Lefebvre*, miels et produits à base de miel ; *La Bergerie des Chalots*, fromages de chèvre (09, 10, 11 octobre) ; La *Maison Barbier*, salaison alsacienne, charcuteries et saucisses (10 et 11 octobre).

Road
CHAUD



LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Paul
SANDWICH LE JAMBON
CRU COMTE DOP
(PAULETTE AU BLE DE
SEIGLE GERME, JAMBON
CRU, COMTE, MÂCHE,
CONFIT DE POMME
ET RAISINS AU CUMIN,
BEURRE) A 5,90 €



Sous Napoléon III, la gare amenait un tourisme de luxe au cœur de la ville. Aujourd'hui, il n'y a qu'un pas depuis sa façade empire aux beignets de courgettes que l'on sert dans les ruelles de la cité.

NICE

AU PROGRAMME :

Les 10 et 11 octobre de 11h à 15h30
Sarahtatouille et Coupdefood
Démonstrations culinaires à base de produits régionaux.

Du 09 au 11 octobre de 14h à 18h
Ludovic Gautier –
Le temps et le Pain
Démonstrations et ateliers culinaires autour de la pâtisserie.

Du 09 au 11 octobre
À la découverte des produits de l'artisanat local

Retrouvez *Macarons Mic Mac Bruno Laffargue*, spécialiste du macaron de la Côte d'Azur.

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Agora
CUISSÉ DE VOLAILLE
À LA CRÈME DE
CHAMPIGNONS,
RIZ PILAF
À 14,90 €

Paul
SANDWICH LE JAMBON
CRU COMTE AOP
(PAULETTE AU BLÉ DE
SEIGLE GERME, JAMBON
CRU, COMTE, MÂCHE,
CONFIT DE POMME
ET RAISINS AU CUMIN,
BEURRE) À 5,90 €

Nîmes ne fait rien comme les autres : les trains arrivent sur le toit, les arcades sont à l'intérieur et les armes de la ville se mangent sur les pâtés en croûte.

AU PROGRAMME :

Le 9 octobre de 14h à 18h
C'est du gâteau
Démonstrations et dégustations pâtisseries par Olivier Stehly.

Le 9 octobre
Love Baguette par AIDES
« La baguette pleine d'amour pour mettre fin au sida. »

Du 9 au 11 octobre
À la découverte des produits de l'artisanat local

Retrouvez *Riz de Camargue*, différents types de riz français de la région, dégustations, explications de production - préparations de risotto et autres produits dérivés du riz ; *Les délices du Scamandre*, taureaux et produits de Camargue (du 09 au 11 octobre) ; *Les Ateliers des Moulins*, maître confiseur d'olives, brandadier et créateur de spécialités nîmoises ; *Histoire d'Agneau*, produits issus d'élevage d'agneau (10, 11 octobre).

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Paul
SANDWICH LE JAMBON
CRU COMTE AOP
(PAULETTE AU BLÉ DE
SEIGLE GERME, JAMBON
CRU, COMTE, MÂCHE,
CONFIT DE POMME
ET RAISINS AU CUMIN,
BEURRE) À 5,90 €

Pendant le siège de 1870 les ballons partaient d'ici pour rejoindre la province. Aujourd'hui, on y sert encore des ballons de muscadet.

AU PROGRAMME :

Le 07 octobre de 11h à 15h
Cricri les petites douceurs
Démonstrations culinaires et dégustations avec recettes à base de Fourme d'Ambert.

Les 07 octobre de 16h30 à 19h
et 08 octobre de 12h30 à 15h
Julien Lucas

En partenariat avec un producteur de safran qui viendra expliquer son produit, Julien Lucas présente ses recettes : biscuit de carpe, gel citron verveine sauce safran.

Le chef étoilé de La Table du Connétable de l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly. Lorrain d'origine, il a grandi dans l'univers de la gastronomie grâce à son père Chef. À travers sa cuisine, il rend hommage à la région des Hauts-de-France en sublimant les produits locaux.



PARIS AUSTERLITZ

Du 07 au 12 octobre
À la découverte des produits de l'artisanat local

Retrouvez *La Fromagerie Gaec de Lambres*, spécialiste St-Nectaire (07 au 11 octobre) ; *Doda*, foodtruck de cuisine marocaine (08 octobre) ; *Le temps d'un burger*, foodtruck de burgers (10 octobre) ; *Le Trotter*, foodtruck de wraps (11 octobre) ; *Gioia Prata*, foodtruck de cuisine italienne (12 octobre) ; *Demain la terre*, producteurs de fruits et légumes responsables (10 octobre) ; *Les Macarons de Charlou*, macarons à l'ancienne (07 et 08 octobre).

Du 07 au 11 octobre
Caviar de Neuvic
Dégustations, explications de l'élevage et préparation du caviar.

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Café Ritazza
RUSTIQUE THON
CRUDITÉS
À 5,70 €

Brioche dorée
SANDWICH
LE CHAMPÊTRE
À 5,70 €

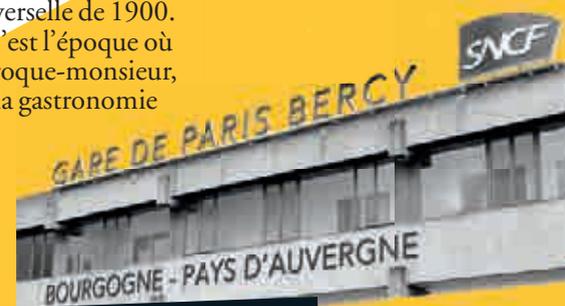
Picto
SANDWICH AUVERGNAT
JAMBON CRU ARTISANAL,
FROMAGE DE LAQUIOLE
À 5,80 €

Cette gare est le vestige de l'exposition universelle de 1900. Coïncidence ? C'est l'époque où l'on inventa le croque-monsieur, alors fleuron de la gastronomie ferroviaire.

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Eat Shop
CÉRÉALES
LE VEGGIE
À 6,10 €

Croq'voyage
CÉRÉALES
LE VEGGIE
À 6,10 €



PARIS BERCY BOURGOGNE-PAYS D'AUVERGNE



NÎMES

La plus mystérieuse des gares parisiennes, avec son plan double, son tableau célébrant le départ des poilus et son train électrique géant en sous-sol, fut un haut lieu du fameux sandwich SNCF avant l'arrêt du service militaire par Jacques Chirac.

PARIS

EST



Road CHAUD



Le 11 octobre
de 12h à 14h

Pierre Sang Boyer
Pierre Sang Boyer - Pierre Sang in Oberkampf - Signatures by Pierre Sang

Déjà trois restaurants et désormais l'Express autour du Bibimbap, rien n'arrête la success-story de Pierre Sang Boyer depuis son passage marqué dans Top Chef. Il réussit à concilier ses cultures coréennes et françaises dans un métissage culinaire et des recettes évoluant au gré des envies et selon l'arrivée des produits frais des artisans du quartier.

LE CHEF VOUS PROPOSE :

Bibimbap Viande

Bibimbap Poisson

Bibimbap Végétarien

AU PROGRAMME :

Du 07 au 13 octobre
À la découverte des produits de l'artisanat local

Retrouvez *Bio Concept Food*, crêpes artisanales ; *Apiculteur près de chez vous*, miels fabriqués à Paris ; *Les Macarons de Charlou*, macarons à l'ancienne ; *Jacques Mercier & Mamy Thérèse*, madeleines maison ; *La Maison barbier*, salaison alsacienne.

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Mon Chou
MENU CHOU SALADE
À 13,50 €

Paul
SANDWICH LE JAMBON CRU COMTE AOP (PAULETTE AU BLÉ DE SEIGLE GERME, JAMBON CRU, COMTE, MÂCHE, CONFIT DE POMME ET RAISINS AU CUMIN, BEURRE) À 6,20 €

Super Wild Coffee
SANDWICH POULET CAJUN (EMINCE DE POULET ROTI, POUSSÉ D'ÉPINARD, TOMATE CONFITE, SAUCE CAJUN)
À 5,70 €

Go Johnny Go
SANDWICH POULET CAJUN (EMINCE DE POULET ROTI, POUSSÉ D'ÉPINARD, TOMATE CONFITE, SAUCE CAJUN)
À 5,50 €

Ya pas d'sushi
BOX « CHEFS DE GARE »
6 CHEF DE QUART + 6 ÉCOSSAIS LE FRÉTIILLANT
À 12,50 €

Factory & Co
BAGEL SALT BEEF DOUBLE PASTRAMI DE BŒUF CHAUD, PICKLES, BATAVIA ET MOUTARDE AMÉRICAINE
À 11,80 €

PARIS
GARE DE LYON

Road CHAUD



Big Ben à Paris c'est ici. Tout comme le mythique restaurant dont le nom est inspiré du Train Bleu qui longeait la Méditerranée. Y manger une sole en voyageant dans les fresques du plafond.

Le 12 octobre de 11h à 16h
Finale du Concours de Cuisine Chefs de Gare

AU PROGRAMME :

Du 07 au 13 octobre
À la découverte des produits de l'artisanat local
Retrouvez *Les Macarons de Charlou*, macarons à l'ancienne ; *Portologia*, pâtisseries portugaises artisanales ; *Miel et Pollen*, miels et produits à base de miel ; *Jacques Mercier & Mamy Thérèse*, madeleines maison (07 au 11 et le 13 octobre) ; *A2M*, Association de défense et de promotion des Charcuteries & Salaisons IGP de Franche-Comté dont la saucisse de Morteau (du 09 au 11 octobre).

Les Foodtrucks Street Food en Mouvement :

Krispy Korean Chicken (le 07 octobre) spécialités coréennes ; *The BBQ Brather* (le 08 octobre) burgers maison ; *Le Trotter* (le 09 octobre) wraps ; *New Soul Food* (le 10 octobre) cuisine africaine ; *Pizza del Popolo* (le 11 octobre) spécialités italiennes ; *Totin* (le 12 octobre) sandwicherie traditionnelle.

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Le Train Bleu
SAUMON D'ÉCOSSE MI-FUME MAISON, VINAIGRETTE DE LENTILLES, EMULSION D'OSEILLE
À 28 €

FILET DE CANETTE DES DOMBES, SAUCE ROANNAISE, PRESSÉ DE POMME DE TERRE ET CONFIT D'OIGNONS
À 37 €

POMMES CONFITES FAÇON TATIN, SABLÉ À LA NOIX DE PÉCAN ET GEL GRANNY SMITH
À 18 €

Le Grand Comptoir
TERRINE D'EFFILOCHÉ
À 10,90 €

Bonne journée
CÉRÉALES
LE VEGGIE À 5,50 €

Eat shop
CÉRÉALES
LE VEGGIE À 6,10 €

Brioche dorée
LE CHAMPÊTRE
À 6,10 €

Paul
SANDWICH LE JAMBON CRU COMTE AOP (PAULETTE AU BLÉ DE SEIGLE GERME, JAMBON CRU, COMTE, MÂCHE, CONFIT DE POMME ET RAISINS AU CUMIN, BEURRE) À 6,20 €

Café premier
RISOTTO AUX ASPERGES ET SAUMON FUME
À 16,90 €



PARIS GARE DU NORD

Sur sa façade, 23 statues représentent 23 villes desservies par la gare au plus grand trafic d'Europe. Amusez-vous à les reconnaître en dégustant un bon chawarma local.

AU PROGRAMME :

Le 09 et 11 octobre de 12h à 14h
Christian Etchebest
 Démonstrations culinaires et dégustations.

D'origine basque, Christian Etchebest s'est formé auprès des plus grands chefs de sa région, Yves Camdeborde et Christian Constant. Il propose une cuisine « bistronomique » que les amateurs peuvent apprécier dans ses restaurants Troquets à Paris. Chef emblématique, il a été jury de l'émission MasterChef et est l'auteur du célèbre livre « Tout est bon dans le cochon, Histoires, traditions et recettes ».



Les 09 et 10 octobre
Vin sur Vin !

TWIL, The Wine I Love, l'appli des amoureux du vin donne sa leçon des terroirs viticoles. Animations et découvertes.

Le 10 octobre de 15h à 17h
Lycée Val de Bièvres

Une classe de futurs Chefs viendront vous faire déguster le fruit de leur apprentissage.

Du 09 au 11 octobre
À la découverte des produits de l'artisanat local

Retrouvez *les pasteis de nata de Portologia*, pâtisseries portugaises artisanales ; *Apiculteur près de chez vous*, miels fabriqués à Paris ; *Les Macarons de Charlou*, macarons à l'ancienne ; *Demain la terre*, producteurs de fruits et légumes responsables (le 11 octobre).

Le 10 octobre de 11h à 15h
Cricri Les petites douceurs
 Démonstrations et réalisations de recettes de cuisine.

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

L'Etoile du Nord
Le Fournil

SANDWICH : BUN'S SAUMON, CŒUR DE SAUMON FUMÉ, AVOCAT ET PAMPLEMOUSSE
 À 6,80 €

L'Etoile du Nord

ENTRÉE : VELOUTÉ DE CHAMPIGNON, ŒUF DE CAILLE POCHÉ
 À 9 €

PLAT : PAVÉ DE LIEU RÔTI, PURÉE DE CHOUX FLEUR, FILET DE CANETTE RÔTI
 À 20 €

DESSERT : GAUFRE DE BRUGES, ANANAS POÊLÉ
 À 8 €

MENU : ENTRÉE - À 32 €
PLAT - DESSERT

Paul
SANDWICH LE JAMBON CRU COMTÉ AOP (PAULETTE AU BLÉ DE SEIGLE GERME, JAMBON CRU, COMTÉ, MÂCHE, CONFIT DE POMME ET RAISINS AU CUMIN, BEURRE)
 À 5,90 €

Super Wild Coffee
SANDWICH POULET CAJUN (EMINCE DE POULET RÔTI, POUSSÉ D'ÉPINARD, TOMATE CONFITE, SAUCE CAJUN)
 À 5,70 €

Go Johnny Go
SANDWICH POULET CAJUN (EMINCE DE POULET RÔTI, POUSSÉ D'ÉPINARD, TOMATE CONFITE, SAUCE CAJUN)
 À 4,90 €

PARIS MONTPARNASSE



« La gare n'est plus qu'une carcasse » chantait Dutronc en 1967. Reconstituée plus à l'ouest, la Gare Montparnasse s'est alors rapprochée de la Bretagne de 200 mètres. Crêpes pour tout le monde ?



AU PROGRAMME :

Les 09 et 10 octobre
Dalle végétale

Les Fruits et Légumes Frais présentent des ateliers recettes autour des produits de saison et de qualité.

Les 11 et 12 octobre
Vin sur Vin !

TWIL, The Wine I Love, l'appli des amoureux du vin donne sa leçon des terroirs viticoles. Animations et découvertes.

Le 09 octobre
Love Baguette par AIDES

« La baguette pleine d'amour pour mettre fin au sida. » avec l'école Ferrandi.

Le 09 et 10 octobre
Pépites de Noisette

Démonstrations culinaires par Céline Rivier : *mousse au chocolat minute et sablés maison* (le 9 octobre), *egg waffles sucrées et salées avec toppings* (le 10 octobre).

Du 07 au 13 octobre
À la découverte des produits de l'artisanat local

Retrouvez *Les Macarons de Charlou*, macarons à l'ancienne ; *La boulangerie l'Authentique, Maison Langeray* - pains spéciaux et viennoiseries bio.

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Paul
SANDWICH LE JAMBON CRU COMTÉ AOP (PAULETTE AU BLÉ DE SEIGLE GERME, JAMBON CRU, COMTÉ, MÂCHE, CONFIT DE POMME ET RAISINS AU CUMIN, BEURRE)
 À 6,20 €

Brioche dorée
LE CHAMPÊTRE
 À 6,10 €

Gontran Cherrier
LA QUICHE LORRAINE
 À 8 €

Dépôt Légal
LE CROQUE VIVienne
 À 15 €

Le saviez-vous ? La Passerelle de l'Impératrice entre la gare et le Hilton permettrait à la reine Victoria de se rendre de son train à son lit sans passer par la rue. Levez la tête pour l'apercevoir quand vous vous rendez à l'excellent Lazare.



PARIS

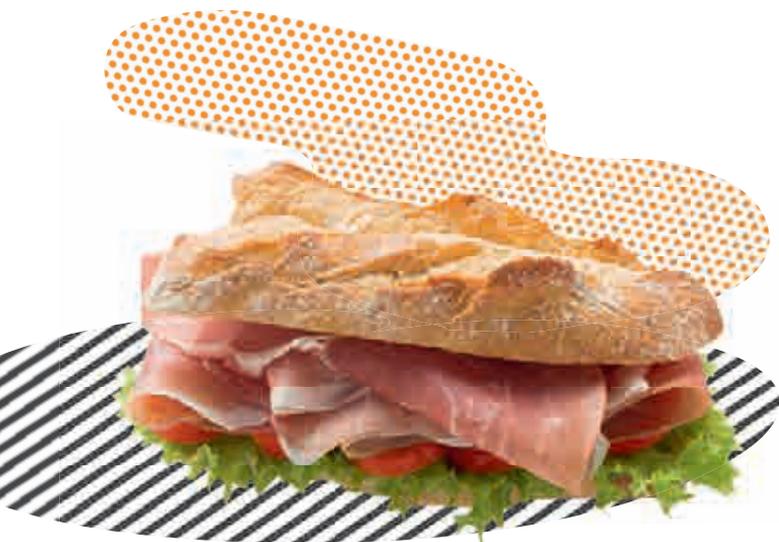
SAINT-LAZARE

Le 04 octobre

à partir de 11h30

Top Départ de Chefs de Gare 2019

Avec Eric Frechon, Thierry Marx, Michel Roth, Michel Rostang, Christian le Squer



AU PROGRAMME :

Le 04 octobre
de 11h30 à 12h
Lancement Chefs de Gare 2019

De 12h à 14h30
Démonstrations des Chefs

Les 09 et 10 octobre
Vin sur Vin !
TWIL, The Wine I Love, l'appli des amoureux du vin donne sa leçon des terroirs viticoles. Animations et découvertes.

Les 08 et 11 octobre
InterProchasse
Ateliers culinaires et recettes autour du Gibier.

Le 09 octobre de 14h30 à 16h
Finale régionale du Concours de Cuisine Chefs de Gare

Du 07 au 13 octobre
À la découverte des produits de l'artisan local

En gare, retrouvez *Apiculteur près de chez vous*, miel de Paris; *Les noblatines de Marie*, confiseries à l'ancienne; *Apis Civi*, miels et produits à base de miel; *Les Macarons de Charlou*, macarons à l'ancienne; La boulangerie *L'Authentique Maison Langeray*: pains spéciaux et viennoiseries bio; *Les pasteis de nata de Portolugia*, pâtisseries portugaises artisanales; *Demain la terre*, producteurs de fruits et légumes responsables (le 09 octobre); *Façon Jenny*, caramels et caramels au beurre salé (le 10 octobre).

Les Foodtrucks Street Food en Mouvement:

Au GQ, foodtruck de cuisine libanaise (le 7 octobre); *Le Beau Caillou*, foodtruck de cuisine caribéenne (le 11 octobre); *New Soul Food*, foodtruck de cuisine africaine (le 9 octobre); *Le cousin Mouton*, foodtruck de burgers; *Jetlagfood*, foodtruck de burgers (le 12 octobre); *Le Tapas Truck By TCT*, foodtruck de cuisine espagnole (le 13 octobre).

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Paul
SANDWICH LE JAMBON CRU COMTE AOP (PAULETTE AU BLE DE SEIGLE GERME, JAMBON CRU, COMTE, MACHE, CONFIT DE POMME ET RAISINS AU CUMIN, BEURRE) **à 5,90 €**

Picto
SANDWICH AUVERGNAT JAMBON CRU ARTISANAL, FROMAGE DE LAGUIOLE **à 5,80 €**

La petite Grande Epicerie
SANDWICH LE GRAND PAIN POULET FAÇON GRIBICHE (TRANCHE FINE DE GRAND PAIN, SAUCE GRIBICHE AU FROMAGE BLANC, SALADE ROMAINE ET BLANC DE POULET RÔTI) **à 5,90 €**

Road CHAUD



Seule gare de ce guide dont les quais soient accessibles par un souterrain ou une passerelle aérienne. Ça vous fait de belles jambes ? Courrez-vous acheter un chabichou ?

POITIERS

Ferme Dana, huiles et viandes bovines ; *L'Abeille Villadéenne*, miels et produits à base de miel ; *David Coiffard*, éleveurs de vaches du Limousin ; *Biscuiterie Augereau*, spécialistes de benoîtines, sablétines et broyés du Poitou ; *Gustave traiteur*, traiteur locavore avec présentation de ses producteurs (09, 10, 11 octobre).

Le 09 octobre
Love Baguette par AIDES
« La baguette pleine d'amour pour mettre fin au sida », avec le Campus des métiers de St Benoit.

AU PROGRAMME :

Du 09 au 11 octobre

À la découverte des produits de l'artisanat local

avec la présence de *Foodtruck Noya Pasta Premium*, pâtes maisons (09 octobre) ; *Foodtruck Thai*, cuisine thaïlandaise ; *L'huilerie Lépine*, huile de noix ; *L'Escargot du Poitou*, produits à base d'escargot ; *Les Pots Gourmands*, confitures artisanales (10 octobre) ; *Foodtruck FB*, frites, burgers et snacks belges (11 octobre) ; *Goulibeur*, jus, confitures et compotes (09, 10 octobre) ; *Chez Morille*, produits à base de canard ;

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Paul
SANDWICH LE JAMBON CRU COMTÉ AOP (PAULETTE AU BLÉ DE SEIGLE GERME, JAMBON CRU, COMTÉ, MÂCHE, CONFIT DE POMME ET RAISINS AU CUMIN, BEURRE) **À 5,90 €**

Agora
CUISSE DE VOLAILLE À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS, RIZ PILAF **À 14,90 €**

AU PROGRAMME :

Du 09 au 11 octobre
À la découverte des produits de l'artisanat local

Retrouvez *Champagne Phal de Beaufort*.

Du 10 au 11 octobre
Vin sur Vin !

TWIL, The Wine I Love, l'appli des amoureux du vin donne sa leçon des terroirs viticoles. Animations et découvertes.

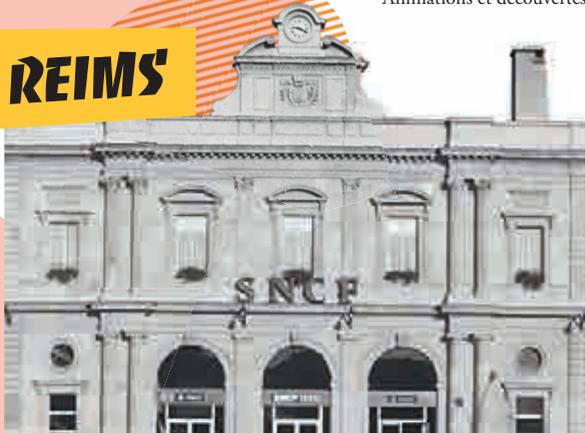
LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Brioche dorée
SANDWICH LE CHAMPÊTRE **À 5,50 €**

Le Grand Comptoir
MIJOTÉ DE POULET ET LINGUINE AU BEURRE **À 13,90 €**

Une halle aux voyageurs classée au patrimoine et qui vaut le détour. Et quand ceux-ci crient « Flûte ! », ce n'est pas parce qu'ils ont raté leur train mais bien pour réclamer le breuvage du cru.

REIMS



RENNES

La nouvelle Gare de Rennes émerge de ses longs travaux avec sa voilure et ses mats. On y dégustera un Paris Brest aussi savoureux qu'un fameux Paris Rennes de 2019.

Le 07 octobre
de 12h à 14h30

Benjamin Le Coat
Le Paris-Brest by Christian Le Squer

Benjamin Le Coat a été formé pendant plus de 3 ans par le Chef étoilé Christian Le Squer au sein du restaurant Le V, à Paris. Breton d'origine, c'est tout naturellement que Christian Le Squer, qui signe la carte du Paris-Brest, en Gare de Rennes, a placé aux commandes de ce nouveau buffet de gare, son jeune second qui a à cœur de travailler les produits locaux.

LE CHEF VOUS PROPOSE :

Carpaccio de mulot de pleine mer relevé d'un jus de yuzu et soja

Poitrine de cochon confite et caramélisée, étuvée de chou

Le Paris-Brest

AU PROGRAMME :

Le 07 octobre de 14h30 à 16h
Finale régionale du Concours de Cuisine Chefs de Gare

Concours du meilleur Far Breton 2019

Fédération des pâtisseries de Bretagne.

Du 08 au 11 octobre
L'œuf

Les volailles de Janzé vous font découvrir l'éclosion des œufs et la naissance des poussins grâce à leur incubateur géant installé en gare.

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Ty Vorn

UNE BAGUETTE OFFERTE POUR TOUT ACHAT SUPÉRIEUR **À 9,50 €**

Bagel Corner

UN COOKIE, MUFFIN OU DONUT CHEF DE GARE POUR TOUT ACHAT SUPÉRIEUR **À 9,90 €**

Cafés Richard

UN MACARON, UNE MADELEINE OU UN MINI CANNELE OFFERT POUR TOUT ACHAT SUPÉRIEUR **À 5 €**

Road CHAUD



Le 09 octobre
Le Lycée hôtelier Sainte-Thérèse de la Guerche fait son show
Démonstrations culinaires autour des produits de la région.

Du 07 au 11 octobre
À la découverte des produits de l'artisanat local
Retrouvez *Les Sirops du Papo*, sirops et confiseries bio ; *La chocolaterie Durand*, l'artisan chocolatier Durand propose des carrés de saveur maison avec de bons produits locaux ; *Baies Sauvages et cie*, boissons et confitures à base de plantes sauvages cueillies en Bretagne (le 07 octobre) ; *Ker Sucré*, macarons et pâtisseries (du 08 au 09 octobre) ; *Le Mottay Gourmand*, rillettes apéritives et tartinables bio (du 10 au 11 octobre) ; les dégustations du pâtissier *Pier Marie*.

Les enseignes de la Gare de Rennes et leurs partenaires, ainsi que les boutiques place de la Gare de Rennes proposent également des animations et dégustations : *Ty Vorn*, boulanger ; *Cafés Richard*, restauration rapide ; *Bagel Corner*, restauration rapide ; *Skumenn*, bières artisanales ; *Hénaff & co*, fabricant de conserves haut de gamme ; *Loc Maria*, spécialistes des biscuits premium breton ; *Le Ptit Fausset*, cidre artisanal breton depuis 1948 ; *Beurre Bordier*, crémier haut de gamme.

Chef d'œuvre Art Déco avec dans son hall les fresques pimpantes de Robert Savary, maître local à redécouvrir autant que le boudin blanc à la crème dont on ne parle pas assez.

AU PROGRAMME :

Le 09 octobre
Dalle végétale

Les Fruits et Légumes Frais présentent des ateliers recettes autour des produits de saison et de qualité.

Le 09 octobre
Quinoa & Basmati,
Happy & Bio

Valérie et Sarra nous démontrent comment une alimentation « décalée » peut se révéler source de créativité décuplée.

Les 09 et 10 octobre
Love Baguette par AIDES

« La baguette pleine d'amour pour mettre fin au sida » avec le GRETA de Rouen et le Lycée Hôtelier Georges Baptiste.

ROUEN



De brique rouge et de métal, sa façade fière et humble impressionne comme un chant de supporter dans le Chaudron. Y prendre un TER pour une autre brique, celle du Forez.

AU PROGRAMME :

Le 10 octobre
Dalle végétale

Les Fruits et Légumes Frais présentent des ateliers recettes autour des produits de saison et de qualité.

Du 07 au 11 octobre
À la découverte des produits de l'artisanat local

Retrouvez *Les Douceurs du Lignon*, artisan chocolatier et confiseur ; *Le marché des artisans locaux*, en partenariat avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat et l'Académie Gourmande.

Du 09 au 11 octobre
À la découverte des produits de l'artisanat local

avec la présence de *Nat Délice Traiteur*, démonstrations culinaires avec des recettes à base de produits locaux ; *Cam's Cake*: cupcakes (09, 10, 11 octobre).

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Paul
SANDWICH LE JAMBON CRU COMTE AOP (PAULETTE AU BLE DE SEIGLE GERME, JAMBON CRU, COMTE, MACHE, CONFIT DE POMME ET RAISINS AU CUMIN, BEURRE) à 5,90 €

SAINT-ETIENNE
CHATEAUCREUX



Chef-d'œuvre de rénovation postmoderne avec sa façade baroque mise sous cloche dans un écrin de verre. Servi sous cloche également : le fameux munster au cumin.

STRASBOURG



Le 07 octobre
de 12h à 14h30

Julien Binz

Immergé dans le milieu de la restauration alsacienne depuis plus de 20 ans, Julien Binz, étoilé Michelin et Maître Cuisinier de France a ouvert son propre restaurant à Ammerschwihr en 2015. Idéalement situé sur la route des vins d'Alsace, le Chef propose une cuisine contemporaine et des accords de haute qualité.

LE CHEF VOUS PROPOSE :

Tarte flambée revisitée

Pigeonneau d'Alsace fumé, maïs en texture, purée panais-cassis, jus aux épices

Figues/spéculoos, sorbet fromage blanc

AU PROGRAMME :

Le 11 octobre de 14h30 à 16h
Finale régionale du Concours de Cuisine Chefs de Gare

Le 10 octobre
Le Lycée hôtelier Alexandre Dumas fait son show
Démonstrations culinaires autour des produits de la région.

Du 08 au 09 octobre
Vin sur Vin !
TWIL, The Wine I Love, l'appli des amoureux du vin donne sa leçon des terroirs viticoles. Animations et découvertes.

ROAD CHAUD



LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Paul
SANDWICH LE JAMBON CRU COMTE AOP (PAULETTE AU BLE DE SEIGLE GERME, JAMBON CRU, COMTE, MACHE, CONFIT DE POMME ET RAISINS AU CUMIN, BEURRE) à 5,90 €

Meet & Go
BURGER ALSACIEN (PAIN BRETZEL, STEAK HACHE DE BOUF, OIGNON ROUGE, SALADE ROMAINE, TOMATE, MUNSTER FONDU ET SAUCE HAMBURGER) à 10,90 €

Les 08 et 09 octobre
Maxence Florence
Démonstrations culinaires et recettes régionales comme la choucroute traditionnelle d'Alsace avec du chou frais.

Cuisine Addict
Démonstrations culinaires à base de produits régionaux.

Du 08 au 11 octobre
À la découverte des produits de l'artisanat local
Bulles gourmandes, boulangerie, pâtisserie ; *Artisans du Monde*, commerce équitable (10, 11 octobre).

Les 10 et 11 octobre
Love Baguette par AIDES
« La baguette pleine d'amour pour mettre fin au sida. »



Matabiau signifie en occitan « tuer le bœuf ». Viandard, les toulousains ? Allons ! Les flageolets du cru ont tout autant contribué à la notoriété du cassoulet que les saucisses.

TOULOUSE

MATABIAU



Le 10 octobre

de 12h à 14h30

Christian Constant

Christian Constant a gardé son accent chantant et son amour des produits de l'Occitanie. Sa cuisine du vrai et de l'authentique met en valeur le beau, le bon, le fruit du travail des artisans et des petits producteurs qu'il soutient. Son parcours étoilé et sa passion de la transmission en font l'un des Chefs les plus réputés au style emblématique « canaille-chic ».

Road CHAUD



LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Paul SANDWICH LE JAMBON CRU COMTÉ AOP (PAULETTE AU BLE DE SEIGLE GERME, JAMBON CRU, COMTÉ, MACHE, CONFIT DE POMME ET RAISINS AU CUMIN, BEURRE) à 5,90 €

LE CHEF VOUS PROPOSE :

Tartares d'huîtres, saumon et bar relevé au gingembre

Pommes de terre farcies de pied de porc

AU PROGRAMME :

Le 08 octobre

Dalle végétale

Les Fruits et Légumes Frais présentent des ateliers recettes autour des produits de saison et de qualité.

Le 10 octobre de 14h30 à 17h

Cuisine Mode d'Emploi

Intervention des élèves de l'école de Thierry Marx.

Du 07 au 09 et le 11 octobre

Le Grand Marché MIN

(Marché d'Intérêt National) de Toulouse Occitanie by Rungis regroupe en un seul lieu les acteurs de l'approvisionnement et de la distribution de produits alimentaires frais, dédiés à l'ensemble des commerces de bouche de Toulouse et au-delà.

Du 07 au 13 octobre

À la découverte des produits de l'artisanat local

avec la présence de *Loiseau bleu*, safran et produits à base de safran (07, 09, 11, 13 octobre) ; *Demain La Terre*, producteurs de fruits et légumes responsables ; *Abeillement Vôtre*, miels et produits à base de miel (07, 08, 09 octobre) ; *Ô Saveur du terroir*, sauces artisanales (07, 09, 11, 12, 13 octobre) ; *La Cook Mobile*, burgers faits maison (7, 8 octobre) ; *Duck Me*, plats cuisinés à base de canard (11, 12, 13 octobre).



La Gare de Tours est en pierre, en fer, en fonte et en verre. Le nougat de Tours est en fond de tarte, en marmelade d'abricot, en macaronade d'amandes et en sucre glace.

TOURS



Le 08 octobre

de 12h à 14h30

Christophe Hay

Natif de Vendôme et très attaché à sa région, Christophe Hay a fait le choix de travailler des produits uniquement issus du Loir-et-Cher, afin de faire connaître et conserver ce terroir ligérien. Issue de son jardin, des producteurs locaux ou de la cueillette en bords de Loire, sa cuisine inspirée est étoilée depuis 2015 dans son restaurant gastronomique, La Maison d'à Côté.

Road CHAUD



LE CHEF VOUS PROPOSE :

Perdrix en escabèche : artichaut, sarvasin, moutarde à la baie de sureau

Sandre confit : à la cire d'abeille, brocolotti, orges perlé

Fraise de Sologne : en tartare, citron vert, safran de Sologne

AU PROGRAMME :

Les 09 et 10 octobre

Julie Patisse

Démonstrations culinaires à base de produits locaux.

Le 08 octobre

Dalle végétale

Les Fruits et Légumes Frais présentent des ateliers recettes autour des produits de saison et de qualité.

Le 09 octobre

Love Baguette par AIDES

« La baguette pleine d'amour pour mettre fin au sida », avec Les Compagnons du devoir et le CMA de Tours.

Le 11 octobre

Le Lycée hôtelier Albert Bayet fait son show.

Démonstrations culinaires autour des produits de la région.

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Tribs

SANDWICH COPPA CHEURE MIEL à 4,95 €

Café Leffe

PLAT : BURGER AU SAINT MAURE DE TOURAINE à 14 €

DESSERT : TARTE VIGNERONNE à 6,90 €

MENU : PLAT - DESSERT à 17,90 €

Du 07 au 11 octobre

À la découverte des produits de l'artisanat local

Retrouvez *La Pâtisserie Bigot*, artisan chocolatier, pâtissier et glacier ; *Foodtruck la Gourmande*, plats cuisinés de saison à base de produits régionaux ; *Tritium Pains Element Terre*, boulangerie ambulante ; *Les crêpes de Gwenik*, crêpes salées et sucrées maison (du 08 au 10 octobre) ; *Saveurs de la Vallée des Rois*, safran et produits à base de Safran (10 octobre) ; *Chocolaterie Bellanger*, chocolats et confiseries ; *L'escargot du Poitou*, produits à base d'escargot ; *Les Pots gourmands*, confitures artisanales (11 octobre).



Le pendule de la gare évoque, avec ses ondes concentriques, le rayonnement du Roi Soleil. Prenez le temps de goûter à ses confitures, aux fruits de son potager.

VERSAILLES CHANTIERS



AU PROGRAMME :

Du 08 au 12 octobre

À la découverte des produits de l'artisanat local

Retrouvez *Natacha Délices*, macarons, cannellés, faits maison ; *Les gourmandises de Mamounette*, confitures artisanales ; *L'épicerie créole*, produits artisanaux créoles ; *Moulins de Versailles*, meunier local ; *Biscuiterie Pierre & Tim*, cookies artisanaux ; *La French Biscuit*, biscuits personnalisables ; *La ferme des barrés*, boucherie spécialisée dans la viande de porc et de bœuf ; *Des hommes et des bœufs*, saucisson de bœuf ; *Choco logic*, artisan chocolatier bio ; *Les miels de Greg*, apiculteur.

LES ENSEIGNES VOUS PROPOSENT :

Paul
SANDWICH LE JAMBON
CRU COMTÉ AOP
(PALETTE AU BLÉ DE
SEIGLE GERME, JAMBON
CRU, COMTÉ, MÂCHE,
CONFIT DE POMME
ET RAISINS AU CUMIN,
BEURRE) **A 5,90 €**

Super Wild Coffee
SANDWICH
POULET CAJUN (EMINCE
DE POULET ROTI, POUSSÉ
D'ÉPINARD, TOMATE
CONFITE, SAUCE CAJUN)
A 5,40 €

NOS PARTE- NAIRES

Les Fruits et Légumes Frais

Derrière chaque fruit et légume, il y a des hommes et femmes aux métiers variés. Ensemble, ils constituent une véritable chaîne du savoir-faire, dont tous les maillons sont indispensables et complémentaires, pour garantir des produits de qualité aux consommateurs.

L'ensemble des métiers de la filière représente 75 000 entreprises, soit 450 000 emplois directs, dont 250 000 saisonniers.



Retrouvez nos recettes sur www.lesfruitsetlegumesfrais.com
Facebook : @lesfruitsetlegumesfrais
Twitter : @FruitsLegumesFR
Instagram : lesfruitsetlegumesfrais

TWIL

Twil est une application de reconnaissance des vins par les étiquettes : à partir d'une simple photo de votre vin coup de cœur rentrez en contact avec les producteurs pour connaître tous les secrets qui se cachent derrière chaque

bouteille. Avec cette plateforme, TWIL donne la parole aux vignerons ; elle fédère un réseau de 2 100 producteurs.



Crédits photos : Gares & Connexions Atelier d'Architecture / Arep. SNCF / MEDIATHEQUE : Yann Audic, Eric Bernard, Sylvain Cambon, Philippe Fraysseix, Michel Henri, Maxime Huriez, D. Jaspard, Bernard Lachaud, Patrick Olivain, Bruno Vignal - SNCF / AREP : Didier Boy de la Tour, Claude Le Breton, Mathieu Lee Vigneau - Sardo médiathèque SNCF - Cook and Shoot by Aline Gérard, Arnaud Dauphin, Stéphane de Bourgies, Semmy Demmou, Serge Detalle, Christophe Fouquin, Franck Juery, Sophie Stalnikiewicz - Alamy, Adobe Stock, Fotolia, GettyImages.

Carinne Teyssandier

Pétillante et généreuse, Carinne Teyssandier est tombée dans la marmite toute petite. Depuis plus de 20 ans, elle présente des émissions culinaires et s'impose comme une journaliste de référence dans ce domaine avec plus d'un millier d'émissions à son actif. Elle partage sa bonne humeur dans plusieurs émissions de France Télévisions et notamment France 3 Auvergne Rhône Alpes.
www.carinneteyssandier.com



LES PRÉSENTATEURS

Loïc Ballet

Diplômé de l'École Supérieure de Journalisme, Loïc Ballet tombe en amour pour la cuisine française en rencontrant Jean-Pierre Coffe. Aujourd'hui, c'est avec force et passion qu'aux commandes du célèbre Triporteur de Télématin sur France 2, il valorise les terroirs français, défend les petits producteurs locaux et met en avant les Chefs de demain ! Il est également l'auteur du livre « La France des bons produits » aux Éditions Chêne. Pour les curieux et les gourmands :
www.loicballet.com



Journée Mondiale de l'Œuf

La 24^{ème} édition de la Journée Mondiale de l'Œuf se déroule le 11 octobre 2019 en partenariat avec le CNPO, interprofession des œufs. Tous les ans, ce produit incontournable est mis à l'honneur dans le monde entier lors

de la Journée Mondiale de l'Œuf organisée par la World Egg Organisation (Organisation Mondiale de l'Œuf) et célébrée dans plus de 40 pays.



Love Baguette by AIDES

« Une baguette pleine d'amour pour mettre fin au sida ». Participez à la lutte contre le sida avec AIDES en achetant une Love Baguette, du 5 au 15 octobre 2019. A chaque baguette achetée, 1€ est reversé à l'association pour lui permettre de

financer ses actions de prévention et de dépistage du sida.



Éditeur : SNCF Gares & Connexions - 16 avenue d'Ivry - 75013 PARIS - Direction artistique : Jesus & Gabriel - Directeurs de la publication : Matthieu Bejot et Thomas Havas - Responsables de la rédaction : Marine Pages et Emilie Lautier.