

Angers, le 13 janvier 2022

FOOD'ANGERS 2022 : le Festival maintenu



Food'Angers, c'est 10 jours de festival, du 28 janvier au 6 février 2022, dans 55 lieux angevins.

Destinée à mettre à l'honneur la gastronomie et les vins de Loire, portée et coordonnée par la Ville d'Angers et Angers Loire Métropole, la 6^e édition de Food'Angers réunit, cette année, plus de 90 partenaires.

Alors que le contexte sanitaire et les gestes barrières mettent à mal les liens sociaux, l'évènement, qui entend respecter le protocole sanitaire qui s'applique notamment aux restaurants, se place sous le signe de la convivialité gourmande.

Labellisé Année de la gastronomie pour la saison « l'hiver de la gastronomie engagée et responsable », une initiative portée par le chef Guillaume Gomez, l'ambition de l'évènement reste inchangée : valoriser et faire rayonner les acteurs angevins de la gastronomie et des vins, et plus largement tous les acteurs de l'alimentation.

« Le festival Food'Angers a obtenu le label Année de la gastronomie pour aller encore plus loin dans la valorisation du réseau d'acteurs, des savoir-faire locaux, des filières, et pour le rayonnement gourmand de notre territoire. Ensemble, nous ferons vivre pendant le festival, et toute l'année, la dynamique alimentaire et gastronomique angevine, dans le plaisir et la convivialité », explique Mathilde Favre d'Anne, Adjointe au Rayonnement et au Tourisme de la ville d'Angers.

Au programme de cette édition 2022, plus de 100 animations à destination du grand public.

Mise en valeur des producteurs, artisans et restaurateurs, attention particulière aux différents publics et convivialité feront du festival un moment unique de partage.

Ci-dessous, quelques rendez-vous à ne pas manquer !

Les Masterclass :

- 2 février : Masterclass pâtisserie végétale avec Stéphanie Bienvenu (18h>19h30 - Salons Curnonsky)
- 5 février : Masterclass de Samuel Albert consacrée aux agrumes en cuisine (10h>12h - Carré Cointreau)

Les ateliers :

- 29 janvier : Atelier taille de la vigne et dégustation à l'Abbaye Saint-Nicolas (14h30>17h30)
- 3 février : Atelier « fermentation bio : les légumes lactofermentés » (18h>19h30 - Radis & Capucine)
- 5 février : Atelier cuisine végétale (14h30>15h30 - Maison de l'environnement)
- 6 février : Atelier batch cooking avec P'tits poids carottes (15h>17h30 - L'Atelier gourmand)

Les balades gourmandes et moments d'exception :

- 28 janvier : Le dîner orange (à partir de 19h30 – Lieu secret)
- 2 février : Immersion gourmande dans l'univers de la tapisserie contemporaine au musée Jean-Lurçat (18h30>20h - Musée Jean-Lurçat et de la tapisserie contemporaine)
- 3 février : Expérience chenin avec le domaine de la Tuffière (15h>16h30 - Résidence Domitys - Rosa Gallica)
- 3 février : Visite du marché d'intérêt national Angers Val de Loire (7h>9h)
- 6 février : Marché complice du Collège culinaire de France (10h>17h30)

Autres initiatives :

- **La Grande Collecte** de recettes familiales des Angevins : un appel à participation des Angevins lancé à des fins de transmission et de partage des petits secrets culinaires familiaux ;
- **Food'Angers à la maison d'arrêt**, dans une démarche d'insertion qui est en lien avec l'offre d'activités socio-culturelles proposées par l'établissement ;
- Un temps fort consacré à la restauration scolaire « **Papillote et Compagnie** » et à son dispositif alimen'terre destiné à sensibiliser les enfants à l'importance d'une alimentation saine, durable et locale.

Lien vers le programme complet : [FOOD'ANGERS 2022 – Le programme](#)

Lien vers le site de l'évènement : [FOOD'ANGERS 2022 – Le site](#)

Pour toute demande d'information : relations.presse@ville.angers.fr