

Les rencontres EAT LOCAL



Description de l'événement

Les rencontres EAT LOCAL sont nées de notre amour de la gastronomie. Avec l'aide de l'APAQ-W, nous associons un chef gastronomique (Kevin Roquet - Candidat TOP CHEF), un chef découverte (un régional de l'étape) et un producteur wallon pour une union culinaire de leurs talents passionnés ! Plus concrètement, les événements se dérouleront le samedi en journée, de la manière suivante :

1. Visite du lieu par le producteur qui raconte son histoire et son procédé de fabrication
2. La visite se termine par une dégustation des produits du producteur et d'autres producteurs invités
3. Le chef réalise des dégustations gastronomiques mettant en valeur les producteurs

Les valeurs

Les Rencontres EAT LOCAL portent d'abord une valeur de partage :

- Partage d'un savoir-faire, d'une excellence
- Partage d'une passion, d'une authenticité

Les rencontres EAT LOCAL, c'est également une découverte d'acteurs locaux (producteurs et chefs) qui se battent au jour le jour pour défendre le terroir wallon et répondre au besoin de bien manger.

Les rencontres EAT LOCAL se positionnent sur 2 tendances actuelles fortes : la consommation locale et la gastronomie.

Les dates et les lieux

- 23/02/2019 : Le château de Bioul
- 16/03/2019 : La Brasserie des fagnes (Couvin)
- 18/05/2019 : La pisciculture Mathonet (Malmedy)
- 15/06/2019 : L & L Plaquette (Mesnil-Saint-Blaise)
- 28/09/2019 : A la main verte (permaculture à Libramont)
- 19/10/2019 : Le domaine du Chapitre (Baulers)
- 09/11/2019 : La brasserie Minne (Bastogne)

Qui est l'organisateur ?

Oh-Chef est une communauté d'une centaine de chefs, allant du chef découverte au chef multi-étoilé. Depuis 2014, nous organisons plusieurs centaines d'expériences culinaires par an, tant à domicile qu'en entreprise. Du plus petit (2 personnes) au plus grand (jusqu'à 2000 personnes)