

RÉSIDENCE DE CHEF



INDE



EN PRÉSENCE DE MANOJ SHARMA

Executive Chef & Owner, Paris

DU 14 AU 15 OCTOBRE 2025

en région
Centre-Val de Loire



PROGRAMME

DÉJEUNER AU RESTAURANT D'APPLICATION - BLOIS

Mardi 14 octobre | 12h00

Venez apprécier un déjeuner unique préparé par les apprenants de deuxième année du Bac professionnel cuisine et service, épaulés par leurs professeurs de cuisine et de service et coanimé avec le chef en résidence, Manoj Sharma !

📍 Lycée Hôtelier de Blois - 174 Rue Albert 1er, BLOIS

📞 Réservation au 02 54 51 51 54

DINER AU RESTAURANT D'APPLICATION - TOURS

Mardi 14 octobre | 19h00

Guidés par le chef Manoj Sharma, les élèves de Bac professionnel vous invitent à savourer un dîner exclusif, conçu avec soin sous la direction de leurs professeurs de cuisine, M. Jouanneau, M. Baudin et Mme Cordelet, et accompagné par l'expertise de Mme Bonithon et Mme Jusseaume, professeures de sommellerie.

📍 Lycée Albert Bayet - 9 Rue du Commandant Bourgoin, TOURS

📞 Réservation au 02 47 77 12 39



COURS DE CUISINE INDIENNE

Mercredi 15 octobre | 12h à 14h

Embarquez pour un voyage culinaire en Inde avec un cours de cuisine à l'atelier "Tours à Table", animé par le chef en résidence, Manoj Sharma. Explorez des recettes traditionnelles revisitées avec audace et gourmandise et terminez ce moment par la dégustation de vos créations.

📍 Tours à Table
45 Rue Bernard Palissy, TOURS

📞 Inscription : 06 62 86 99 10
caroline@toursatable.fr

PROGRAMME

DINER À 4 MAINS

Mercredi 15 octobre | 19h00

Vivez une expérience culinaire unique lors d'un dîner à quatre mains au restaurant tourangeau Le Martin Bleu. Les chefs Florent Martin et Manoj Sharma unissent leurs talents et leur créativité pour vous offrir une soirée gourmande et mémorable, où chaque plat raconte une histoire.

 Martin Bleu
34 Avenue de Grammont, TOURS
 Réservation au 02 47 66 79 33

LECTURE À HAUTE VOIX

Mercredi 15 octobre | 16h30

L'équipe du service culturel de la Villa Rabelais invite les enfants et leurs parents à venir écouter des histoires à la Bibliothèque Gourmande. Pour ce temps de lecture, rendez-vous autour du thème "Carnet de voyage indien".

 Villa Rabelais
116 boulevard Béranger, TOURS
 Entrée libre

PROJET PATAMIL

Produire, cuisiner, manger sont des actes vitaux, et pourtant tellement quotidiens que nous en oublions l'importance culturelle. Depuis plusieurs années, la Région Centre-Val de Loire soutient financièrement des projets de recherche (APR IR) sur les thèmes liés à l'alimentation et encourage la diffusion de ces savoirs techniques et scientifiques auprès du grand public. Porté par les laboratoires CEDETE de l'université d'Orléans et CITERES de l'université de Tours, le projet PATAMIL, (Équité alimentaire et Projets Alimentaires de Territoire entre la Région Centre-Val de Loire et le Tamil Nadu) s'inscrit dans cette Résidence de chef organisée par l'IEHCA. Notre ambition est de mettre l'accent sur l'importance de la transmission entre cultures et générations du patrimoine gastronomique et de son enrichissement via l'innovation contemporaine tout en contribuant à développer les liens entre l'Inde et la France.

Bertrand Sajaloli et Laura Verdelli,
co-animateurs du projet PATAMIL

PORTAIT DU CHEF

Le chef Manoj Sharma, originaire de Delhi, revisite la cuisine indienne avec une approche moderne et raffinée. Après une carrière dans des établissements prestigieux, il ouvre à Paris Jugaad en 2021, puis Sharma Ji en 2023, mettant à l'honneur des recettes authentiques et familiales. Son travail célèbre la richesse des épices et des saveurs indiennes avec créativité et élégance.