

  

**« Un goût de Renaissance »**

**Charte d’engagement des restaurateurs**

L’année 1519 a été particulièrement symbolique, avec le début de la construction du château royal de Chambord, la mort de Léonard de Vinci au Clos Lucé à Amboise et la naissance de Catherine de Médicis à Florence.

Ayant bénéficié à la Renaissance des plus beaux esprits créatifs de l’histoire, d’intellectuels et d’humanistes éclairés, nous héritons aujourd’hui de patrimoines matériels et immatériels d’une exceptionnelle richesse.

La Région Centre-Val de Loire porte l’ambition, en accompagnant des manifestations tournées vers l’avenir et la créativité, de mettre en lumière son territoire et son patrimoine exceptionnel pendant toute l’année 2019.

**La gastronomie et plus largement l’art de vivre faisant partie intégrante de ce patrimoine à valoriser, la Région Centre-Val de Loire souhaite associer les restaurateurs à cette grande opération à travers le dispositif « Un goût de Renaissance » qui vise à célébrer l’art culinaire du XVIe siècle et à proposer une expérience gustative aux visiteurs du XXIe siècle.**

Cette charte a pour objet de préciser les engagements respectifs et communs des restaurateurs et de la Région pour l’opération « Un goût de Renaissance ».



**❶ Engagements du restaurateur :**

Je m’engage à :

⏵ proposer **un menu et/ou des plats dans l’esprit « Renaissance** :

* + un menu « Renaissance » ; autrement dit, une formule entrée/plat/dessert élaborée à partir des plats figurant dans le *Cahier de* r*ecettes et plats de la Renaissance* ;

et/ou

* + à la carte, au moins un platfigurant dans le *Cahier de* *recettes et plats de la Renaissance* en entrée, en plat et en dessert ;

⏵ réaliser ces plats sur place, à partir de produits bruts et frais, et d’autres produits répondant aux critères de la mention « ***Fait Maison*** » (exception autorisée pour les glaces et sorbets qui peuvent être achetés auprès d’artisans/PME)

* Pour en savoir plus sur la mention « Fait Maison » et son guide d’utilisation :*

[*https://www.economie.gouv.fr/fait-maison*](https://www.economie.gouv.fr/fait-maison)

⏵ à afficher la labellisation de mon établissement en apposant une **signature « Viva Leonardo Da Vinci 2019** **– 500 ans de Renaissance(s]** »**»** fournie par la Région Centre-Val de Loire dans les conditions de visibilité indiquées par la charte graphique associée. Cette signature sera apposée sur l’ensemble des outils de communication créés par le porteur pour le projet labellisé.

**❷ Engagements de la Région Centre-Val de Loire :**

La communication générale sur l’année événementielle est coordonnée par la Région, en lien avec les prestataires qu’elle a labellisés.

La Région s’engage à valoriser, tout au long de l’année, les restaurateurs labellisés, sur les différents outils déployés à l’échelle locale, régionale, nationale ou internationale, dont :

* + **le site Internet dédié** <https://www.vivadavinci2019.fr/> ;
  + le dossier de presse « Un goût de Renaissance » ;
  + **des médias sociaux, dont la page Facebook des restaurateurs du Centre-Val de Loire** <https://www.facebook.com/RestaurateursCVDL/>

**❸ Modalités d’engagement :**

Le restaurateur devra communiquer, à l’appui de la charte signée, la liste des menu(s) et/ou plats qu’il proposera à sa clientèle, pour validation par la Région et l’Institut Européen d’Histoire et des Cultures de l’Alimentation (IEHCA).

**La validation par la Région et l’IEHCA entraînera l’envoi des éléments de communication (autocollants, prospectus,…) et de la charte graphique associée à leur utilisation, ainsi que la charte d’engagement signée par la Région.**



Je suis Restaurateur en région Centre-Val de Loire et je souhaite m’engager dans la démarche « Un goût de Renaissance » :

Nom et adresse du restaurant : ……………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………

🕾 fixe: ………………………………………………… 🕽 portable : ……………………………………………………………

Adresse mail : …………………………………………………………………………………………………………………………

Site Internet : …………………………………………………………………………………………………………………………

Prénom et nom du restaurateur : …………………………………………………………………………………………

Maître Restaurateur : Oui □ Non □

Pour la période \* du ……………………………………………… au …………………………………………………2019

\* *: menu et/ou plats proposés à chaque service (midi et/ou soir) sur la période minimale de mai à septembre inclus ; les restaurants qui proposeront une offre du 22 au 24 mars, à l’occasion de l’opération « Goût de France », seront valorisés sur le site de cette opération nationale.*

* Pour le menu composé de :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Entrée(s)\*\* | Plat(s)\*\* | Dessert(s) |
| Menu 1  Tarif : € |  |  |  |
| Provenance produit principal du plat |  |  |  |
| Menu 2  Tarif : € |  |  |  |
| Provenance produit principal du plat |  |  |  |

* Pour les plats à la carte (minimum une proposition par type de plat) suivants :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Entrée(s)\*\* | Plat(s)\*\* | Dessert(s) |
| Intitulé |  |  |  |
| Tarif : € |  |  |  |
| Provenance produit principal du plat |  |  |  |
| Intitulé |  |  |  |
| Tarif : € |  |  |  |
| Provenance produit principal du plat |  |  |  |

\*\* : les entrées et les plats suggérés dans le *Cahier de recettes et plats de la Renaissance* peuvent être librement proposés comme des plats ou des entrées par le Restaurateur.



**J’atteste avoir pris connaissance des obligations, notamment en matière de produits bruts et frais et de la mention « Fait Maison ».**

A ………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Le ……………………………………………………………………………………………………………………………………………

|  |
| --- |
| Signature précédée de la mention : Lu et approuvé. |

En signant cette charte, vous prenez connaissance que les informations personnelles recueillies feront l’objet de traitements informatiques destinés à l’objet de la charte. Le destinataire des données est la Région Centre-Val de Loire, responsable du traitement de la charte. Les informations recueillies sont strictement nécessaires à l’exécution de la présente charte et seront conservées jusqu’au 31 décembre 2020. En cas de refus de communication des données obligatoires, la charte ne pourra être exécutée. Conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée ainsi qu’au Règlement Général sur la Protection des Données personnelles du 27 avril 2016, vous bénéficiez d’un droit d’accès, de rectification, d’effacement, d’opposition pour des motifs légitimes, de limitation des traitements et de portabilité des informations qui vous concernent que vous pouvez exercer par courrier en vous adressant au délégué à la protection des données de la Région Centre-Val de Loire, 9 rue Saint-Pierre Lentin, CS94117, 45041 ORLÉANS Cedex 1 en joignant une copie de votre pièce d’identité. Vous êtes informé de votre droit d’introduire toute réclamation auprès de la Commission Nationale de l’Informatique et des Libertés (3 Place de Fontenoy – TSA 80715 – 75334 PARIS Cedex 07).

*Document à retourner à la Direction du Tourisme de la Région Centre-Val de Loire :*

[*jean-paul.labbe@regioncentre.fr*](mailto:jean-paul.labbe@regioncentre.fr)

*🕾 02 38 70 28 28*

*9 rue Saint-Pierre Lentin*

*CS 94117*

*45041 ORLÉANS cedex 1*

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

*Partie réservée à la Région :*

□ Validation de la candidature le …………………………………………………………………………………………

La Vice-Présidente

de la Région Centre-Val de Loire,

Déléguée au Tourisme, aux

Terroirs et à l’Alimentation

Christelle de CRÉMIERS