

# POPOTES'

## LE PODCAST OÙ L'ON PARLE DE POPOTE ENTRE POTES !

Loin d'une gastronomie empesée et élitiste nous croyons à la **bonne bouffe**, la culture du **partage** et le plaisir de la table avec la conviction de porter des **valeurs** qui nous sont chères et l'envie de mettre en lumière une idée certaine de **l'excellence gastronomique**.

Comment alors partager notre vision ? En **tendant le micro à nos potes** chefs, producteurs, éleveurs, vignerons, blogueurs, gastronomes, gourmets- mais aussi gourmands !- sur **des sujets engagés** et engageants pour **aller au delà de l'expérience gustative**, tout **en s'amusant**.

Nous avons créé un **podcast disponible en écoute libre** qui portera les voix de Popotes et ses potes.



**Farah et Marion se rencontrent** chez Saint-Gobain les deux pieds dans le plat du digital. Après deux ans et demi passés à écumer les tables et les caves, **leur idée du goût et du bon goût converge** et elles décident de **créer le podcast Popotes** afin de **partager leur curiosité, leur passion** et mettre en valeur leurs potes évoluant dans le milieu de la gastronomie, qui oeuvrent chaque jour pour porter cette noble idée de la bouffe, la bonne.

### Épisode 1 - Étoiles Michelin : quête du graal ou rêve désuet ? avec David Gallienne

Le premier épisode de Popotes passe à la casserole l'électrique et élitiste galaxie étoilée Michelin. Décrocher les macs, les macarons, l'objectif de toute une vie pour certains chefs même s'ils doivent y laisser quelques plumes... et leurs idéaux. Alors, quête du graal ou rêve désuet ?

**Décrocher 1, 2 ou 3 étoiles....ça dit quoi de la cuisine d'un chef finalement aujourd'hui ?**

Le premier invité de Popotes est le chef une étoile **David Gallienne**. David accroche son premier mac en 2015 au Jardin des Plumes à Giverny et crée 3 ans plus tard son food truck Picorette.

**Comment la course à la deuxième étoile à Giverny impacte sa créativité, pourquoi avoir créé en parallèle une cuisine street food et comment se place-t-il sur l'échiquier de la gastronomie : entre nouveaux média, système étoilé et télé-réalité, c'est notre pote et il est sur Popotes !**

**Épisode 2 - Trouver une bonne baguette à l'étranger : la croix et la panière ? avec Joël Defives**

**Épisode 3 - Coquillages et crustacés, contre vents et marées ? Avec Gwen Cadoret, ostréicultrice et restauratrice (L'Ecailler du bistrot)**

**Épisode 4 - Héritage culturel et enjeux éthiques : le paradoxe de la viande - Avec Jean-Louis Peyraud, Directeur de recherche en production animale à l'INRA et Arnaud Billon, éleveur et fondateur d'Ah La Vache**

**Épisode 5 - Fromages des villes et fromages des champs - avec Sara Lacomba d'Ottanta & Aurélien Lay de la Ferme des Cabrioles**

**Épisode 6 - Food start-up l'entrepreneuriat pragmatique ? Avec Hugo Kajdas, fondateur de La Tambouille**

**Épisode 7 - Modes et gastronomie... une question de style ? Avec Alain Passard, chef 3\* Michelin (L'Arpège)**



Pour savoir à quelle sauce vous serez mangés au prochain épisode **suivez nous sur Instagram @popotes\_podcast** ou **Facebook** et abonnez-vous à notre **podcast sur Apple Podcasts** ou **Soundcloud** et n'oubliez pas de visiter notre site web **[www.popotes-podcast.com](http://www.popotes-podcast.com)** !

Pour nous contacter :

**Popotes** - [popotes.podcast@gmail.com](mailto:popotes.podcast@gmail.com)

**Farah Harriche** - [f.harriche@gmail.com](mailto:f.harriche@gmail.com) // 06 40 79 17 45

**Marion Verronneau** - [marion.verronneau@gmail.com](mailto:marion.verronneau@gmail.com) // 06 77 10 77 18