OUEST AVEYRON communauté

BASTIDES & GORGES DE L'AVEYRON

FESTIVAL GOURMAND'ICI

C'EST MEILLEUR PRÈS DE CHEZ VOUS !

LE FESTIVAL DE LA CUISINE EN FAMILLE ET DES PRODUITS D'ICI

SAMEDI 28 SEPTEMBRE 2024

10h-17h30

VILLEFRANCHE DE ROUERGUE
Place de la collégiale

ACCÈS GRATUIT

DEGUSTATIONS / ANIMATIONS / BALADE BOTANIQUE
SPECTACLE / EXPO / ATELIERS CUISINE

PRÉFET DE LA RÉGION OCCITANIE

ars

PRÉFET DE L'AVEYRON

PAT

Action réalisée dans le cadre du 4ème Plan Régional Santé Environnement - PRSE – Occitanie

SAMEDI 28 SEPTEMBRE
10h-17h30, Place de la Collégiale, VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE

Des animations, démonstrations et dégustations pour toute la famille

10H ET 11H : Deux ateliers « compose ton assiette rigolote avec des fruits et des légumes »

10H : Animation : « Expérimentez sur l'eau, le sol, les zones humides et les haies »

10H30 ET 14H : Deux ateliers de fabrication de pain nordique. *Sur inscriptions**

10h30 : Démonstrations de cuisine avec les élèves de l'EREA de Laurière, du Lycée Savignac et du Lycée St-Joseph

11H30 ET 14H : Deux sessions du jeu « Le Garde-Manger »

11H45 : Apéritif en musique

12H : Grand repas convivial

15H-17H : Dédicace du livre de recettes « La Marmite qui milite » avec Hélène Leclerc et la Librairie La Folle Avoine

15H30 : Jeu « Les méthodes de conservation de la préhistoire au 21ème siècle »

16H : Spectacle musical « Les Radis, ça compte pas pour du beurre ! » Cie du Zézargo. 45'. Dès 6 ans. « Un spectacle musical jardiné pour les enfants, les mains sales et les pieds sous la table ». Léa nous invite dans sa ferme et nous fait découvrir l'univers du maraîchage

17H : Grand goûter d'ici et d'ailleurs

GRAND REPAS
local convivial cuisiné au feu de bois 12h-14h

Avec la Cheffe cuisinière Aurélie Cailhol du restaurant d'insertion Liens de Rodez
et les cuisiniers maraîchers bio du collectif « Piquant Léger » de Saint-Salvadou

BOL AUX SAVEURS D'ICI
Version végé ou carnée

falafels aux fleurs, effiloché de veau d'Aveyron aux herbes sauvages,
pitas, légumes, salade fraiche

Jardin de fruits et son gâteau au yaourt de brebis

Menu des grands : 10€ / Menu pitchoun : 6€

Buvette locale par le Café associatif Les Hauts Parleurs

LES + DU FESTIVAL

Médiathèque La Manufacture : Sélection de livres sur le thème de l'alimentation.
Jeux autour de l'alimentation à la Ludothèque

Samedi 28 septembre à 18h au Café Associatif Les Hauts Parleurs :
Décrochage de l'exposition « Repas » de L'artiste Léa V. Curtis, blind-test & soupe

Le forum de l'alimentation durable toute la journée avec plus de 25 stands

Dégustations et animations culinaires : miel, gâteaux à la broche, dégustation du veau d'Aveyron, fleurs comestibles, produits locaux, « Vélo smoothie », lactofermentation...

Stands et ateliers sur les thèmes : découverte des graines, la nutrition durable, l'eau et l'agriculture, le compostage, La Sécurité Sociale de l'Alimentation, jeux sur l'agriculture et l'alimentation, ateliers sérigraphie

Stand des établissements scolaires présentant les formations accessibles autour de l'alimentation à Villefranche-de-Rouergue : EREA de Laurière, Lycée Savignac, Lycée Beauregard, Lycée Saint-Joseph, Atelier de transformation du Lycée Beauregard

Les intervenants : Les Jardins de l'Instant Végétal, IRVA, Réseau Caritatif de Villefranche de Rouergue, Du Pain aux Grains, Association Famille Laïque, Mar Bordanova et Karine Veque, Imprimerie Hors Cadre, E'SéMe, Laurence Gineste, Chambre d'Agriculture de l'Aveyron, UPPCOA, APABA, Conserverie de Najac, Tiers-lieu du Ségala, Saveurs Paysannes, Syndicat Mixte du Bassin versant Aveyron Amont, l'Adasea d'Oc et l'association Arbres Haies paysages 12, Librairie La Folle Avoine, Rucher Ecole Villefranchois REV12, Biocoop Villefranche, Médiathèque La Manufacture, Snack gourmet « Le Lieu-dit »

Des ateliers cuisine pour toute la famille (dès 5 ans) : *Sur inscription**

9H30-12H : Centre social La Ruche : Atelier cuisine facile animé par Florie Pouzoulet – animation artistique par la comédienne Laetitia Cador, repas sur place à 12h

9H45-12H : Café associatif Les Hauts Parleurs : Atelier cuisine animé par Hélène Leclerc, cheffe cuisinière de Bienvenue en Transition sur la thématique « J'aime pas les légumes, ou comment faire manger des légumes aux enfants », repas sur place à 12h

14H-16H : Centre social La Ruche : Atelier pâtisserie animé par Claire Bergon, maman et cuisinière de l'école de Martiel sur la thématique « fabriquer un goûter local avec ses enfants »

Autour des plantes et des jardins

10H ET 11H : Deux balades découverte des plantes sauvages comestibles avec Michaël Fayret, cueilleur sauvage. Départ devant la Mairie. Sur inscription*

14H-16H : Ouverture du jardin des liens de Génération 12 (traverse des ruelles, derrière le cinéma) : Découverte et fabrication d'un séchoir solaire et des différentes méthodes de conservation avec Boris Kubiki. Dégustation offerte

14H30 : Jardin partagé des Ruelles (traverse des ruelles, derrière le cinéma) : balade au potager : « les qualités médicinales des légumes » avec La Botanique pour Tous

Expositions

Exposition « REPAS » par l'artiste Léa Curtis - Bar Associatif Les Hauts Parleurs

Exposition et jeux « La Cuisine au Moyen-âge » du Pays d'Art et d'Histoire des Bastides du Rouergue – Place Notre Dame

VENDREDI 20 SEPTEMBRE, à partir de 18h

Marché gourmand « Pas comme les autres » à l'Ehpad Le Paginet à Lunac.
Renseignements au 05 65 81 41 08

MERCREDI 25 SEPTEMBRE

Fête du Centre social « La Ruche » sur le thème « manger bouger ».
Place de la Fontaine - VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE

16H : goûter local offert par le Lycée Savignac

17H : Spectacle musical « Les Radis, ça compte pas pour du beurre ! » Cie du Zézargo. 45'. Dès 6 ans. « Un spectacle musical jardiné pour les enfants, les mains sales et les pieds sous la table ». Léa nous invite dans sa ferme et nous fait découvrir l'univers du maraichage. »

JEUDI 26 SEPTEMBRE

Les restaurants d'application de la ville vous proposent un menu locavore et bas carbone, un défi lancé par Stéphane Linou, pionnier du « locavorisme »

12H : EREA de Laurière, *réservation obligatoire : 05 65 45 23 97*

19H30 : Lycée Saint Joseph, *réservation obligatoire : 05 65 45 01 13*

VENDREDI 27 SEPTEMBRE
Soirée ciné

20H30 : Ciné Azur : Soirée documentaire sur les héritages culinaires et le métissage de la cuisine avec deux projections – GRATUIT, dégustations sur place.

« BIAIS : La còca a l'aste amb Michel en Roergue » Réalisé par Amic Bedel 7'

« La cuisine en héritage » Réalisé par Mounia Meddour
52' « Au Maroc, depuis la nuit des temps, les secrets du savoir-faire culinaire se transmettent oralement de génération en génération et de mère en fille. »

Evènement organisé par **Ouest Aveyron Communauté** en partenariat avec **l'Office de Tourisme Bastides et Gorges de l'Aveyron**

Renseignements : 05 36 16 20 00

Inscription en ligne :
https://boutique.bastides-gorges-aveyron.fr/spectacles-et-evenements

Salle de repli en cas de pluie :
Halle couverte de Villefranche-de-Rouergue - Allées A. Briand

Festival Gourmand'ici / Tout le programme : www.ouestaveyron.fr

Ne pas jeter sur la voie publique