

PROGRAMMATION

9h-12h : marché des Saveurs et Savoirs

- Marché de producteurs et artisans locaux
- Stand dégustation des vins locaux animé par Vincent Bourrier, vigneron et sommelier
- Stand dégustation produits locaux (fromages, charcuteries, pâtes à tartiner...) animé par Lukas Ostermann, biologiste, philosophe, expert en alimentation et épicier BIO
- Stand du réseau de jardins partagés en Piémont Cévenol
- Stands des divers acteurs locaux de l'alimentation durable en Piémont Cévenol
- Buvette avec boissons locales
- Escape Game proposé par Eric Gannevalle, animateur et cuisinier.
- Deux "stars" venues directement du jardin pour vous animer : Super Poireaux et Brocolix + concours de selfies sur le photowall de la comcom
- Vélo smoothie

9h-12h30 : ateliers de cuisine

- 9h-10h30 : atelier de cuisine animé par Elouan Trehin du restaurant le Melba à Quissac (15 pers max, sur réservation)
- 10h30-12h : atelier de cuisine animé par la SCIC De La Terre à l'Assiette, cuisine bio et locale (15 pers max, sur réservation)
- 10h30-12h : atelier "tartinades contées" animé par Véronique Fiol pour l'EAV (15 pers max, sur réservation)

12h00 : apéritif et discours des élus

12h30 : repas Bio et local concocté par Lucio Hornero. Sur inscription auprès de l'association Les Têtes d'AIL. Menu (entrée/plat/fromage) végétarien à 14€ et carné à 16€. Verre de vin 2€

14h30 : débat sur l'agriculture paysanne animé par Rémi Coquard : ingénieur-maraîcher et maraîcher-ingénieur

16h : spectacle de contes sur l'alimentation par le conteur Luca Marchesini, créateur de la "Risotto Expérience"

17h-19h : buvette avec boissons locales, frites paysannes de Remi et Lexie et de la bonne musique

INSCRIPTIONS

lestetesdail.asso@gmail.com

06.26.52.07.39

www.piemont-cevenol.fr

