



FOODIES CONNEXION

SAMEDI 12 OCTOBRE . 10H - 17H

ATELIERS EXPÉRIENTIELS, MASTERCLASS DES CHEFS, CONFÉRENCES

SAMEDI 12 OCTOBRE, RENDEZ-VOUS À LA SERRE PÉDAGOGIQUE DE SAINT-OUEN !

Un évènement ouvert à tous, pour rencontrer des scientifiques, des chefs, des passionnés de cuisine pour discuter comprendre ce qui faut manger, comment manger et vivre des expériences culinaires. Permettre à chacun d'apprendre, partager, l'alimentation d'aujourd'hui et de demain.

Place à la pratique : Apprends à récolter des pommes de terre et découvre la texture incroyable... des criquets !

Dans le lieu magique de la Serre de Saint-Ouen, tous les goûts sont permis !



AU PROGRAMME DES CONFÉRENCES

De 10h à 11h30 : Mangeurs d'hier et mangeurs d'aujourd'hui, qu'est ce qui a changé ?

De 11h à 12h : Débat citoyen sur la cantine

De 12h20 à 13h30 : Que comprendre du débat autour de la viande ?

De 14h à 15h : Débat citoyen sur la cantine

De 15h à 15h30 : Pourquoi vous allez adorer manger les criquets ?

De 16h à 17h : Halte aux aliments transformés ! Mangeons vrai



SERRE PÉDAGOGIQUE DE SAINT-OUEN
12 RUE DE LA CLEF DES CHAMPS - 93400 ST OUEN

13 MAIRIE DE ST OUEN



POUR PRENDRE DES PLACES ADULTE ET ENFANT GRATUIT, CLIQUEZ [ICI](#)



#LeGout2019 - #Foodiesconnexion
SEMAINEDUGOUT - WWW.LEGOUT.COM

AVEC LA PARTICIPATION DE





FOODIES CONNEXION

SAMEDI 12 OCTOBRE . 10H – 17H

ATELIERS EXPÉRIENTIELS, MASTERCLASS DES CHEFS, CONFÉRENCES



AU PROGRAMME DES ATELIERS, TOUTE LA JOURNÉE



Test toute sorte de fromages !

- Atelier spécial **pomme de terre** : Réalise des recettes spéciales « pommes de terre » avec le Chef Romain !
- Pourquoi choisir les **épices** ? : Crée ta propre recette avec des épices du MONDE !
- Les nouvelles solutions pour **bien manger** : Mets à l'épreuve tes 5 sens pour mieux manger à la maison ?
- Comme un **poisson dans l'eau** : Mieux connaître la mer et les poissons ? Découvre l'univers océanique et la pêche durable !
- Dégustation **d'insectes** et **energy balls** : Un atelier ren(VER)sant ! Déguste ton premier insecte tout en confectionnant ta boule énergétique !
- Cuisiner avec les **mamies** ! : Cuisine les spécialités mauriciennes avec la Chef Mamie Marie-Ange

- **Masterclass de Chefs** : David Gremillet, Jean- François Bury, Camille Goudin et Baptiste Fache (candidats Meilleur Pâtissier 2019) : Plonge-toi dans l'univers d'une cuisine professionnelle tout en admirant les gestes et le savoir-faire du Chef !
- A la découverte du **café** : Prépare ton café tout en apprenant son histoire !
- Le **fromage** dans tous ses états : Un tasting à l'aveugle ? Défi tes sens et ta connaissance du fromage et crée ton propre paquet à emporter !
- Comment ça **pousse** ? : Apprends à enrichir la terre pour avoir de beaux légumes chez toi.
- **Cuisine** avec Mick le mini Chef : Mick le mini chef sort de sa télé et viens cuisiner avec toi.
- Sensibilisation aux **super-aliments** : Découvre les bienfaits du Guarana, cultivé par les Indiens Satéré Mawé en Amazonie Brésilienne et les super-aliments tout droit venu du Sri Lanka !



Met la main à la pâte lors des ateliers cuisine



Etonnant : déguste des insectes !

- Les **couverts qui se mangent** : A travers des expériences sensorielles et des quizz, découvre le potentiel extraordinaire de la vaisselle qui peut transformer ton repas quotidien.
- Les **bienfaits du tofu** : Découvre des produits et des recettes faciles et délicieuses sans consommer un bout de viande! Défi ? A relever !
- Transformer les **déchets** en **compost** : Sauve notre planète en découvrant notre Lombricomposteur.
- Des **infusions pour enfants**? : Et si les enfants aussi pouvaient s'hydrater comme les grands? Découvre tout ce samedi 12 octobre.
- Découvre l'**anti-gaspillage** : Joue tout en luttant pour l'anti-gaspillage alimentaire.

OU GRIGNOTER ?

Le kiosque à manger de Yaya par Juan Arbelaez

Le kiosque à manger de Mamie Foodies

AVEC LA PARTICIPATION DE

