

En continu sur tout le week-end...

hall du moulin **Le point restauration du Lycée Decrétot**
Vous y trouverez un point snack pour grignoter, y manger le midi, goûter et vous désaltérer.

grande salle **Espace tablettes numériques**
Découvrez nos applications culinaires et sites internet préférés pour cuisiner de succulents petits plats. Gourmands ne pas s'abstenir.

à la cave
+ grande salle « **Jouer en cuisinant, cuisiner en jouant** » avec **La Semaine des 4 Jeudis**.
Les plus petits y trouveront le village symbolique pendant que les plus grands s'adonneront aux jeux de société culinaires.

grande salle **Stand Tupperware™**
Vanessa vous dit tout sur ces ustensiles indémodables et terriblement pratiques.

à la cave
+ grande salle « Une heure de rire, ça vaut un bon bifteck ». Ça pourrait être le mot d'ordre de cette joyeuse troupe durant votre dimanche au Moulin. Alors en même temps que le plaisir des yeux et du ventre, profitez des plaisirs de l'esprit avec les **scénettes théâtrales** de la « **Cie le Court Bouillon** ».

Et pour se délecter...

grande salle **Au petit marché**
Épicerie fine du Vaudreuil.

à la cave **La Chambraysienne**
Vente de bières et animation brasserie.

à la cave **Marc et Mélanie**
Aux saveurs d'hier et d'aujourd'hui vous proposent leur foie gras.

à la cave **NégoCyan**
Vin et champagne à la demande par Yann Goubault de Brugière, négociant.

grande salle **Oli et Méli**
Épicerie fine produits grecs.

à la cave **Tout un fromage** de Frédérique Dutheil.
Ce fromager traiteur vous présentera ses fromages fermiers au lait cru.

Rencontrez « le Roi du gâteau »

David Zanni, sera Au Four et Au Moulin

David est un grand passionné de pâtisserie. Il fut révélé au grand public grâce à l'émission télévisée « **Les Rois du Gâteau** », présentée par Cyril Lignac sur M6. C'est avec son entremet **Yuzu Noisette** qu'il a remporté la finale du concours.

Il fut également vainqueur du concours du *meilleur Gâteau de Savoie* et deuxième du concours du *meilleur Macaron amateur de Paris en 2016*.

Aujourd'hui, David souhaite transmettre sa passion et son savoir-faire à travers son blog **Caramel Beurre Sucré**, et à travers des démonstrations, des ateliers.

Il sera samedi Au Four et au Moulin de Louviers.



Au Four et au Moulin

LE SALON DE LA CUISINE EN FAMILLE

17 et 18 novembre 2018



LE MOULIN

RUE DES ANCIENS COMBATTANTS D'AFRIQUE DU NORD
LOUVIERS



Samedi matin

- 10h-11h
à la cave ● « **Sablés spritz** » avec **David Zanni**. 1 enfant + 1 parent, 10 participants max. Une expérience unique en cuisine avec le gagnant du « **Roi du gâteau** ».
- 10h-11h
à la cave ● « **Les ateliers des Cuistots Normands** », 1 enfant + 1 parent, 10 participants max. Confectionnez Gauffres à la pomme, Sablés Normands et Pizza Pomme l'Évêque avec l'équipe de la Régie des 2 aîrelles.
- 10h15-11h
grande salle « **La grosse faim des p'tites histoires** », spectacle enfants/parents pour les 3-6 ans. Par Marie-Claire et Lauréna de la médiathèque Boris Vian.
- 10h-12h
grande salle La librairie « **Quai des mômes** » vous permettra de poursuivre le spectacle à la maison en vous proposant d'acquérir (entre autres) les livres du spectacle.
- 10h-12h
à la cave ● « **Du fil à la pâte** », 1 enfant + 1 parent, 8 participants max. Atelier couture, fabrication de tabliers.
- 10h-13h
à la cave ● « **Saveurs et savoirs** », 8 participants max. Atelier par roulement toutes les 20' Cuisinons nos pâtes fraîches.
- 11h
à la cave **Inauguration du salon de la cuisine en famille Au Four et au Moulin.**
En présence de **David Zanni**, gagnant du « **Roi du gâteau** ».

- 11h-12h
à la cave ● « **Financiers tigrés au chocolat avec David Zanni** », 1 enfant + 1 parent, 10 max. Une expérience unique en cuisine avec le gagnant du « **Roi du gâteau** ».
- 11h-12h
à la cave ● « **Les ateliers des Cuistots Normands** », 1 enfant + 1 parent, 10 participants max. Gauffres Pomme, Sablés Normands, Pizza Pomme l'Évêque par la Régie des 2 aîrelles.

Samedi après-midi

- 14h-17h
grande salle ● « **Cuisinez les poissons crus avec les Chefs de Decrétot** », 8 adultes max, durée 45' Daurade, Maquereau et Noix de Saint-Jacques. Ateliers à 14h, 15h et 16h.
- 14h-17h
à la cave ● « **Decrétot cuisine... Initiation à la dégustation du vin** », 6 adultes max, durée 30' Petites astuces pour bien accomoder vos plats. Ateliers à 14h, 15h et 16h.
- 14h-17h
à la cave ● « **Valoriser une assiette de fromages avec Decrétot** », 6 adultes max, durée 30' Préparer et accorder fromage/boisson. Ateliers à 14h, 15h et 16h.
- 14h-17h
à la cave ● « **Decrétot reçoit** », 6 adultes max, durée 30' Exposition et échanges sur l'art de la table. Ateliers à 14h, 15h et 16h.
- 14h-17h
à la cave ● « **La viande crue du Chef de Decrétot** », 6 adultes max, durée 30' Découvrez comment bien préparer ce met. Ateliers à 14h, 15h et 16h.
- 14h-17h
à la cave ● « **Overcooked** », jeu coopératif PS4, 4 personnes max, durée 15' avec Élixa de la médiathèque Boris Vian.
- 14h-18h
sous tonnelle « **À la soupe !** », avec **L'Eure du Zéro Déchet** ouvert à tous. Préparez la soupe qui sera servie samedi soir lors du karaoké culinaire.
- 14h30-16h
16h30-18h
à la cave ● « **Christophe Collet au fourneau** », 8 adultes max. Filet de dorade au beurre blanc et à l'orange, avec pommes de terre tournées.
- 14h30-18h
à la cave « **Les décors d'Agathe** », 1 enfant + 1 parent, 10 participants max en accès libre. Apprenez à décorer vos cupcakes avec Agathe Collet avant de les dévorer.
- 18h15-19h15
grande salle « **Le Karaoké culinaire de Laza Maliboô** », histoire de remettre vos papilles audio-gustatives dans un état avancé de jovialité. Par la **Cie Zameliboum**. Buffet-cocktail servi par **Decrétot** et soupe collective par **L'Eure du Zéro déchet**.



Dimanche matin

- 10h-12h30
à la cave ● « **Ateliers du petit cru** » avec **Nathalie Van Horne**, 6 adultes max. Préparez des Makironi, des Cookies crus et de la Pâte à tartiner.
- 10h-13h
grande salle ● « **Cuisinez les poissons crus avec les Chefs de Decrétot** », 8 adultes max, durée 45' Daurade, Maquereau et Noix de Saint-Jacques. Ateliers à 10h, 11h et 12h.
- 10h-13h
à la cave ● « **Decrétot cuisine... Initiation à la dégustation du vin** », 6 adultes max, durée 30' Petites astuces pour bien accomoder vos plats. Ateliers à 10h, 11h et 12h.
- 10h-13h
à la cave ● « **Valoriser une assiette de fromages avec Decrétot** », 6 adultes max, durée 30' Préparer et accorder fromage/boisson. Ateliers à 10h, 11h et 12h.
- 10h-13h
à la cave ● « **Decrétot reçoit** », 6 adultes max, durée 30' Exposition et échanges sur l'art de la table. Ateliers à 10h, 11h et 12h.
- 10h-13h
à la cave ● « **La viande crue du Chef de Decrétot** », 6 adultes max, durée 30' Découvrez comment bien préparer ce met. Ateliers à 10h, 11h et 12h.



Dimanche après-midi

- 14h
extérieur « **La course des garçons de café** », ouverte à tous. Grand concours de vitesse sur parcours avec plateau. **Remise des prix à 16h30.**
- 14h-15h
à la cave ● « **Les pâtisseries orientales de Dalila** », 1 enfant + 1 parent, 8 max. Venez préparer des dattes fourées avant de les engloutir.
- 14h-15h
grande salle ● « **La cuisine moléculaire** », par **Id Novant**. 20 enfants max. Apprendre à cuisiner d'une nouvelle façon.
- 14h-15h
15h-16h
à la cave ● « **Compotes des saveurs** », 8 participants max. Délices de pommes avec **l'Épicerie Solidaire de l'Épireuil**.
- 14h-16h
à la cave ● « **Du fil à la pâte** », 1 enfant + 1 parent, 8 participants max. Atelier couture, fabrication d'un sac à tarte.
- 14h-16h
à la cave « **Overcooked** », jeu coopératif PS4, 4 personnes max, durée 15' avec Élixa de la médiathèque Boris Vian.
- 14h-16h30
à la cave ● « **Ateliers du petit cru** » avec **Nathalie Van Horne**, 6 adultes max. Préparez des Makironi, des Cookies crus et de la Pâte à tartiner.
- 15h-16h
grande salle ● « **La cuisine moléculaire** », par **Id Novant**. 20 enfants max. Apprendre à cuisiner d'une nouvelle façon.
- 15h30-16h30
à la cave ● « **Les pâtisseries orientales de Dalila** », 1 enfant + 1 parent, 8 max. Venez préparer des tartelettes aux amandes.
- 16h30
grande salle **Concours de tarte sucrée ET salée.**
Après avoir déposé votre tarte (entre 14h et 16h), assistez à la délibération du jury et découvrez le nom des gagnants du concours « **Au Four et Au Moulin 2018** ».

Tout savoir...

● **Inscription fortement conseillée. Entrée libre et gratuite.**

Informations au Centre Pastel et à la Médiathèque.

Par téléphone au **02.32.25.40.37** ou par email à afam@ville-louviers.fr

www.ville-louviers.fr/afam2018

