

Entre 14h et 17h
À la Cave

15h à 16h
Hall du Moulin

15h à 16h
À la Cave

15h à 16h
À la Cave

15h30 à 17h30
Grande salle

16h30 à 17h30
Hall du Moulin

17h30
Grande salle

« **Saveurs et savoirs** », tout public.
« Cuisinez des plantes sauvages », durée de 15 à 30'

« **Tupp' en folly** », 1 enfant + 1 adulte, 10 pers.
« Cornets party », concoctez des quiches et des sandwichs de folie.

« **La Fée des cakes** », atelier enfants à partir de 6 ans. 8 enfants max.
Tu connais les pop-cakes ? Viens en préparer.

« **Chocolat gourmand de Kimberley** », 6 pers max.
Petites préparations gourmandes au chocolat.

 « **Espace tablette** », 10 pers max en accès libre.
Découvrez une sélection d'applications pour petits et grands autour de la cuisine concoctée par la Médiathèque.

« **Tupp' en folly** », 1 enfant + 1 adulte, 10 pers.
C'est l'instant « Croissants party » sucrés/salés.

« **Concours de saison 2019** », jury et résultats.
Après avoir déposé vos plat ou dessert (entre 14h et 16h) assistez à la délibération du jury et découvrez le nom des gagants du **concours 2019**.



En continue durant le salon

Grande salle

La Semaine des 4 Jeudis
Ateliers jeux et Village symbolique.

À la Cave

Les Vergers du Mesnil-Jourdain
Vente directe et cueillette selon les saisons : pommes, poires ou fruits rouges.

À la Cave

Bœuf l'éclair
Spécialiste des viandes de qualité et vente en ligne.

À la Cave

La Ferme de la Quesne
Fromages au lait de vache bio et fromages tome de Bray et meule de Bray.

Grande salle

La ferme de Grohan
Légumes bio et produits locaux.

À la Cave

Socopa
Viandes bio locales.

Grande salle

Oli & Méli
Épicerie fine, produits grecs.

Grande salle
dimanche

Vélo smoothies
Enfourchez le vélo, pédalez et faites votre smoothie à la force de vos mollets.

À la Cave

Brasserie la Quart'ouche
Microbrasserie du Mesnil en Ouche.

Grande salle

Au Petit Marché
Épicerie fine du Vaudreuil.

Tout savoir...

Entrée libre et gratuite.

Inscriptions fortement conseillées partout, sauf 
Informations au Centre Pastel ou à la Médiathèque, par téléphone 02.32.25.40.37 ou par email afam@ville-louviers.fr et sur www.ville-louviers.fr/afam2019



**Samedi 16
& dimanche 17
novembre 2019**

**Au Four
et au
Moulin**



le salon de la cuisine en famille

Le Moulin, Louviers
Rue des Anciens Combattants
d'Afrique du Nord



Samedi matin

10h à 11h
11h30 à 12h30
À la Cave

« **Les ateliers des Cuistots Normands** », 1 enfant + 1 adulte, 12 pers.
Confectionnez un Velouté de panais aux pommes à la crème de camembert, de la Mousse de betterave, des Gaufres à la pomme et à la meule de Braie, une Tarte tatin au butternut.

10h, 10h45, 11h30
À la Cave

« **Decrétot cuisine. Initiation à la dégustation du vin** », 6 adultes, durée 30'.
Petites astuces pour bien accommoder vos plats.

10h, 10h45, 11h30
À la Cave

« **Decrétot cuisine. Valorisez vos assiettes de fromages** », 6 adultes, durée 30'.
Préparez et accordez fromages et boissons.

10h, 10h45, 11h30
À la Cave

« **Decrétot cuisine. Travaillez les viandes crues** », 6 adultes, durée 30'.
Apprendre à cuisiner et servir des viandes crues.

10h à 12h
À la Cave

« **Du fil à la pâte** », 1 enfant (dès 8 ans) + 1 adulte, 8 pers max.
Confectionnez une manique de cuisine, un sac de courses ou un sac à pain nomade.

10h15 à 11h
Grande salle

« **Les petites histoires vous donnent la recette** », 60 participants max, enfants et parents.
Venez écouter les histoires de Marie-Claire, Lauréna et Sandrine, de la médiathèque.

11h à 12h
Hall du Moulin

« **Tupp' en folly** », 10 adultes max.
Mini cannelés et des mini-bouchées pour une «apéro party» réussie.

Samedi après-midi

14h à 15h
15h30 à 16h30
Grande salle



« **La battle de Florian Barbarot** »,
10 pers (2 équipes de 5).



2 équipes constituées au hasard s'affronteront dans une extraordinaire *battle cuisine* menée de main de maître par **Florian Barbarot**, candidat de la 10^{ème} saison de **Top Chef**!

Venez rencontrer **Florian Barbarot**, passionné et tout simplement grand amoureux de son métier. Sa philosophie : « La cuisine, c'est avant tout du plaisir ».

14h à 15h
Hall du Moulin

« **Tupp' en folly** », 1 enfant + 1 adulte, 10 pers.
« Cornets party », concoctez des quiches et des sandwichs de folie.

14h à 15h
À la Cave



« **Les ateliers des Cuistots Normands** », 1 enfant + 1 adulte, 12 pers.
Confectionnez un Velouté de panais aux pommes à la crème de camembert, de la Mousse de betterave, des Gaufres à la pomme et à la meule de Braie, une Tarte tatin au butternut.

14h, 14h45, 15h30
À la Cave

« **Decrétot cuisine. Initiation à la dégustation du vin** », 6 adultes.
Petites astuces pour bien accommoder vos plats. Durée 30'.

14h, 14h45, 15h30
À la Cave

« **Decrétot cuisine. Valorisez vos assiettes de fromages** », 6 adultes.
Préparez et accordez fromages et boissons. Durée 30'.

14h, 14h45, 15h30
À la Cave

« **Decrétot cuisine. Travaillez les viandes crues** », 6 pers, durée 30'.
Apprendre à cuisiner et servir des viandes crues.

14h à 16h
À la Cave

« **Du fil à la pâte** », 1 enfant (dès 8 ans) + 1 adulte, 8 pers max.
Réalisez une manique de cuisine, un sac de courses ou un sac à pain nomade.

14h à 16h
Grande salle



« **Potager connecté** », à partir de 10 ans, 8 pers max.
Le numérique au service de la transmission. Vous avez des recettes ou des conseils en jardinage à partager ? La Médiathèque vous propose de le faire de manière ludique et créative !

Entre 14h et 18h
Grande salle



« **Soupe collective et salade de fruits** », avec L'Eure du Zéro Déchet, ouvert à tous selon votre disponibilité.
Préparez la soupe et le dessert qui seront servis samedi soir après le spectacle.

14h30 à 16h
16h30 à 18h
À la Cave

« **Christophe Collet aux fourneaux** », 8 adultes max.
Préparez un filet de carrelet à la Dieppoise accompagné de carottes Vichy et beignets aux pommes des Vergers du Mesnil-Jourdain.

14h30, 15h15, 16h,
16h45 et 17h30
Grande salle

« **Les décors d'Agathe** », 1 enfant + 1 adulte, 8 pers max, durée 30'.
Apprenez à décorer des sablés avec de la glace royale et des sucres fantaisies.

Entre 15h et 18h
À la Cave



« **Saveurs et savoirs** », tout public. Durée de 15 à 30'.
Participez aux ateliers flash « Kim goût des plantes sauvages ».

15h30 à 16h30
Hall du Moulin

« **Tupp' en folly** », 10 adultes max.
C'est l'instant « Surprise party » alors on ne vous en dit pas plus. Venez !

16h à 17h
À la Cave

« **Les créations de Kimberley** », 6 adultes max.
Venez apprendre à réaliser une bûche avant Noël (pour gourmands).

16h à 17h & 17h à 18h
À la Cave

« **La Fée des cakes** », atelier enfants à partir de 6 ans. 8 enfants max.
Tu connais les pop-cakes ? Viens en préparer.

18h30
Grande Salle



« **La charsucerie de Micheline Bonbon** », par la **Cie La Quincaille**.
Spectacle tout public, dès 7 ans. Durée 40mn.



Bougonne, pas aimable et crieurde sur ses bords émouvants, Micheline Bonbon se confie tout en préparant sa « charsucerie » derrière sa baraque foraine et son fourneau à roue.

« *Les étoiles ont d'la chance, elles font rien d'leur journée !* »



Dégustez la soupe collective et la salade de fruit collective de L'Eure du Zéro Déchet.
Faites également plaisir à vos papilles avec le buffet de Decrétot.

Dimanche après-midi

13h30 à 14h30
15h à 16h
À la Cave

« **L'Épicerie Solidaire l'Épireuil** », 1 enfant + 1 adulte, 8 pers.
Vous invite à préparer du « Pain perdu à la confiture maison ».

13h30 à 14h30
15h à 16h
À la Cave

« **Le Trèfle à 4 feuilles** », 4 adultes max.
Vous invite à participer à un atelier de cuisine sensorielle.

14h à 16h
À la Cave

« **Du fil à la pâte** », 1 enfant (dès 8 ans) + 1 adulte, 8 pers max.
Réalisez une manique de cuisine, un sac de courses ou un sac à pain nomade.

At. 1, 14h à 14h45
At. 2, 15h30 à 16h30
Grande salle

« **Cuisez avec les Chefs de Decrétot** », grand atelier à suivre en direct sur écran géant. Ados/adultes, 12 pers max.
Atelier 1, Noix de Saint-Jacques, pesto à la marche coquille de Louviers, pickles de légumes du potager de Beaumesnil.
Atelier 2, Burger « Happy cow » sauce barbecue, chicorée frisée de Louviers.