

SAMEDI 20 & DIMANCHE 21 NOVEMBRE

Au four et au Moulin



Au four et au Moulin
le salon de la cuisine en famille

14h à 15h30
16h à 17h30
À la Cave

« **Cuisine du Domaine des alphas** », 8 ados/adultes, durée 1h30.
Justine, Ingrid et Dax, en costume d'époque, vous proposent de préparer des recettes médiévales sucrées / salées.

14h à 16h
À la Cave

« **Du fil à la pâte** », 4 groupes de 2 (parent/enfant) dès 8 ans, durée 2h.
Confectionnez une manique de cuisine ou une pochette à biscuits réutilisable avec l'association « FilOsoophie ».

14h à 17h
À la Cave

● « **L'atelier de Gwen** », tout public en accès libre, groupe de 6, durée de 15 à 30'.
Des « amuse-bouche végété » pour ravir vos pupilles et vos palais !

14h à 17h
À la Cave

« **Les ados aux fourneaux** », tout public, 8 personnes max, durée de 15 à 30'.
Le secteur ados de la Chaloupe vous propose un atelier de « pâtisseries en folie ».

14h à 17h
À la Cave

● « **Saveurs et savoirs** », tout public en accès libre, durée de 15 à 30'.
Accommodez vos restes en faisant du pain perdu à dévorer sans modération.

14h à 17h
À la Cave

● **Traiteur « saison », Magaux Criton**, tout public en accès libre, durée de 15 à 30'.
Faites le plein d'énergie avec les *energy balls* truffes *healthy* tendance gourmande.
En marge de l'atelier, des Granolas sucrés & salés seront à vendre.

14h à 17h30
Grande salle

● « **Jeux et village symbolique de la Semaine des 4 Jeudis** », en accès libre.
L'équipe de la Maison du jeu vous a concocté des jeux en équipes et en famille autour de la cuisine : défi, rapidité, tout y est ! Et pour les plus petits, « jouer au marchand, au cuisinier... » devient réalité dans un décor plus vrai que nature.

16h
Dans le hall

« **Le goûter du salon** ».
Marjorie, alias la « Fée des cakes » vous propose un stand goûter. Boissons, thé, café et pâtisseries.

16h à 17h
À la Cave

« **Tupp' en folly** », 10 adultes, durée 1h.
L'essayer c'est l'adopter : le « risotto safrané courgettes façon express » est à découvrir et à préparer sous les conseils avisés de Jennifer.

17h
Grande salle

« **Concours 2021, Soyez fans de vos épluchures** », jury et résultats.
Après avoir déposé votre plat (entre 16h et 17h) assistez à la délibération du jury et découvrez les gagnants (toutes les infos sur ville-louviers.fr/AFAM2021).

En continue durant le salon

Grande salle **Bar à huiles by Angel**
Découvertes et vertus des huiles essentielles, dégustations de thés et confitures.

À la Cave **La Brasserie les Deux Amants**
Bières bio, brassées et mises en bouteilles en Normandie (Eure).

Grande salle **Leonidas**
Depuis 1913, Leonidas n'a qu'une mission : rendre les plus savoureux chocolats, d'une qualité incomparable, accessibles à tous.

Grande salle **Le Noctambule**
Vente et démo de jeux.

Grande salle **Les Produits H.O**
Des produits de maison naturels ? Oui mais ultra-performants ! La révolution du nettoyage à l'eau, des microfibrilles réputées dans le monde entier avec Katia Legeay (uniquement le dimanche).

À la Cave **Jeff de Bruges**
Chocolatier de proximité depuis 1886. Goûter les plaisirs simples et offrir des chocolats de qualité toujours dans des présentations renouvelées et variées.

Entrée libre et gratuite.

Inscription obligatoire partout sauf mention : ●

Informations à Pastel 02.32.25.40.37 ou à la Médiathèque 02.32.09.58.80



VILLE-LOUVIERS.FR/AFAM2021
LE MOULIN, RUE DES ANCIENS D'AFN-LOUVIERS



Samedi

10h à 11h et 11h15 à 12h15
À la Cave

« **Decrétot cuisine. L'art de dresser une table** », 9 adultes, durée 1h.
Tout savoir pour bien recevoir. Astuces et conseils.

10h à 11h et 11h15 à 12h15
À la Cave

« **Decrétot cuisine. Valorisez vos assiettes de fromages** », 9 adultes, durée 1h.
Préparez et accordez fromages et boissons.

10h à 11h et 11h15 à 12h15
Dans le hall

« **Les anims volontaires** », 4 ados/adultes, durée 1h.
Faire un tiramisu c'est simple, mais faire un excellent tiramisu ? C'est simple lorsque l'on cuisine avec les anims volontaires !

10h à 12h
À la Cave

« **Du fil à la pâte** », 4 groupes de 2 (parent/enfant) dès 8 ans, durée 2h.
Confectionnez une manique de cuisine ou une pochette à biscuits réutilisable avec l'association « FilOsoophie ».

10h à 12h
À la Cave

● « **Alexia Duquesne naturopathe : Boostez votre alimentation** », adultes, accès libre.
Préparez des smoothies aux légumes et échangez sur les bonnes pratiques alimentaires et santé.

10h15 à 11h
Grande salle

● « **Les petites histoires vous donnent la recette** », 60 enfants et parents, 45 min.
Venez écouter les histoires de Marie-Claire et Lauréna, de la médiathèque. Avec Nadège en coulisses.

11h à 12h
Cave

« **Tupp' en folly** », 10 adultes, durée 1h.
Préparer une délicieuse blanquette de veau express.

11h à 12h30
Grande salle

● « **Les sushis d'Amine** », ados/adultes, en accès libre.
Apprenez à faire vos sushis maison en suivant les conseils avisés d'Amine.

11h30 à 15h
Grande salle

● « **Les ateliers numériques de la Médiathèque** », en accès libre.
Travaillez en équipe ! Préparez, cuisinez et servez vos plats délicieux avant que le client affamé ne claque la porte. Affûtez vos couteaux pour Overcooked.

11h30 à 15h
Grande salle

● « **Jeux et village symbolique de la Semaine des 4 Jeudis** », en accès libre.
L'équipe de la Maison du jeu vous a concocté des jeux en équipes et en famille autour de la cuisine : défi, rapidité, tout y est ! Et pour les plus petits, « jouer au marchand, au cuisinier... » devient réalité dans un décor plus vrai que nature.

12h à 14h
Dans le hall

« **À taaaableuuuu !** », les élèves du lycée Decrétot vous proposent de vous restaurer. Au menu : Bagel au saumon fumé et guacamole, wrap libanais au poulet, sandwich « Banh Mi » aux saveurs d'Asie (mayonnaise épicée, légumes marinés et dinde à la sauce soja). Tarif selon menu.

Samedi après-midi

14h à 15h30
16h à 17h30
Grande salle

« **N'Joy, cuisine moléculaire** », 10 groupes parent/enfant, dès 5 ans, durée 1h30.
Découvrez cette « cuisine magique » en préparant des cocktails à étages, des bonbons perles et spaghetti gélatine. Tout simplement phénoménal !

14h à 15h
À la Cave

« **Tupp' en folly** », 5 groupes de 2 (parent/enfant) dès 5 ans, durée 1h.
Réalisez des « verrines kinder surprise », de quoi se régaler d'avance.

14h à 15h
15h15 à 16h15
Dans le hall

« **L'Épicerie Solidaire l'Épireuil** », 8 adultes, durée 1h.
Vous invite à préparer une « Soupe à l'oignon et croustons maison ».

14h à 15h
15h15 à 16h15
À la Cave

« **Decrétot cuisine un tartare de bœuf** », 9 adultes, durée 1h.
Traditionnel, Italien et Coréen, trois façons de cuisiner vos tartares.



14h à 15h
15h15 à 16h15
À la Cave

« **Decrétot cuisine un tartare de poisson** », 9 adultes, durée 1h.
Tout savoir sur le ceviche de bar et guacamole, tartare de saumon aux agrumes, tartare de daurade à la vanille et à la mangue.

14h à 15h
15h30 à 16h30
À la Cave

« **Christophe Collet aux fourneaux** », 8 adultes, durée 1h.
Rouleaux d'automne, feuilles de chou de Criquebeuf/Seine, céleri-rave en julienne, truite fumée d'Acquigny, pommes râpées du Mesnil-Jourdain, crème acidulée aux baies roses. Taboulé de chou-fleur de Criquebeuf/Seine au potiron poêlé.

14h à 16h
À la Cave

« **Du fil à la pâte** », 4 groupes de 2 (parent/enfant) dès 8 ans, durée 2h.
Confectionnez une manique de cuisine ou une pochette à biscuits réutilisable avec l'association « FilOsoophie ».

14h à 16h
Grande salle

● Atelier « **Les sablés de Pastel** », en libre accès, parent/enfant.
Leur présence au goûter rime toujours avec réussite ! Mais pour qu'ils soient encore mieux accueillis par vos convives, apprenez à décorer vos sablés.

14h à 17h
À la Cave

● « **Saveurs et savoirs** », tout public en accès libre, durée de 15 à 30'.
Accommodez vos restes : excellentes et équilibrées pour tous ceux qui désirent se régaler : les bruschettas.

14h à 17h30
Grande salle

« **Les décors d'Agathe** », groupes de 8 enfants en accès libre, durée de 15 à 30'.
Envie de sucrerie ? Réalisez avec Agathe de douces sucettes à la pomme.

16h à 17h
À la Cave

● « **Tupp' en folly** », 10 adultes, durée 1h.
Une nouvelle recette pour grands gourmands : « la dentelle chocolat ».

18h à 19h
Grande salle

● « **L'apéro des cuistots** ». Retrouvons-nous autour d'un pot de l'amitié après avoir cuisiné et passons un moment convivial juste avant le spectacle.

18h à 19h
Grande salle



« **Ratatouille Rhapsody** », par la Cie **Ça s'peut pas**, en famille, à partir de 6 ans.
Il se mijote quelque chose...
Sidonie Beauchamp, grande chef étoilée, est entrée en résistance contre la « Food Corporation ». Elle sillonne le monde avec sa cuisine ambulante pour retrouver les goûts et les saveurs. Colin, rockeur gourmand, va devenir son commis avec le secret espoir de pouvoir transformer la batterie de cuisine en instruments de musique. Entre casseroles et chansons, les deux cuisiniers auront besoin de l'aide du public pour leur aventure gustative !

Dimanche après-midi

14h à 15h
15h30 à 16h30
Grande salle

« **Les pâtisseries de Dalila** », 8 ados/adultes, durée 1h.
Pour apprendre à cuisiner de délicieuses pâtisseries orientales.

14h à 15h
À la Cave

« **Tupp' en folly** », 5 groupes de 2 (parent/enfant) dès 5 ans, durée 1h.
Réalisez des « verrines kinder surprise », de quoi se régaler d'avance.

14h à 15h
15h30 à 16h30
Grande salle

« **La Cheffe de Decrétot, avec des élèves du lycée** » 12 ados/adultes, durée 1h.
Tartare de bœuf, traditionnel, Italien et Coréen : trois façons de cuisiner votre tartare.
Tartare de poisson, ceviche de bar et guacamole, tartare de saumon aux agrumes, tartare de daurade à la vanille et à la mangue.

14h à 15h
15h15 à 16h15
16h30 à 17h30
Dans le hall

« **La fée des cakes** », 6 enfants, à partir de 6 ans, durée 1h.
C'est bientôt, alors autant réaliser maintenant vos délicieux cupcakes de Noël.

